

# IZOZKIEN FORMULAZIOA

<b>GAIA</b>	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
<b>EGUTEGIA</b>	2025/01/01 - 2025/01/02
<b>TOKIA</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>HIZKUNTZA</b>	Gaztelania
<b>MODALITATEA</b>	Online

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## NORI ZUZENDUA

Izozkien online ikastaroa: izozkien formulazioa eta elaborazioa teknika profesionalekin eta osagaien orekarekin menderatzen ditu.

Ikasi izozkigintza profesionala online showcooking, errezeta eta teknika aurreratuekin, artisau-izozkiak eta izozki abangoardistak sortzeko. Gozatu showcookingak, bideoak, errezetak, podcastak eta ariketa praktikoak ikasiz. Eta edozein kontsulta izanez gero, jar zaitez ikastaroko tutorearekin harremanetan eta sakondu zure ezagutzan.

Nori zuzendua:

- Sukaldaritzako profesionalak: sukaldariak, abiapuntuko nagusiak, sukaldari nagusiak, etab.
- Sukaldaritza ikasketetan graduatuak.

## PROGRAMA

Plataformako alden kudeaketa astelehenetan, asteazkenetan eta ostiraletan egiten da; horrek esan nahi du izena eman eta gehienez 72 orduko epean sarbide-kredentzialak lortuko dituzula.

25 orduko prestakuntza, zure erritmoan egin ahal izango duzuna 6 hilabetez.

- Izozkien hastapenak
  - Formulazioa
  - Nahasketaren oreka
  - Solidoak: koipekia edo M.G.
  - Solidoak: esne giharrak
  - Solidoak: neutroak
  - Izozkiaren emultsioa

- Azukreak
  - PAC
  - PODa
  - Izozkiaren formulazioan erabiltzen diren azukre-mota ohikoenak
  - Karga-agentekak
  
- Oinarri zuriko izozkiak
  - Proteinak
  - Laktosa
  - Oinarri zuriko izozkien zaporeak
  - Esnekiak
  - Izozki baten parametroak 1 kg-ko nahasketan
  
- Egite-prozesua
  - Mise en place
  - Oinarria kozinatzea
  - Pasteurizazioa
  - Heltzea
  - Mantekadoa
  - Kontserbazioa
  - OVERRUMA
  
- Izozki bat mantekatzeko metodoak
  - Produktu izoztuak prozesatzekoa
  - Nitrogeno likidoa
  - Izozkiaren formula berria
  - Nola baztertzen da esne-zaporea?
  - Izozkiaren parametroak
  
- Izozki gaziak
  - Elikagaien osaera
  - Goringozko izozkiak eta mantekadoak
  - Goringozko izozkiak
  - Izozki mantekatuen ezaugarriak
  - Arrautza-goringo motak
  - Egite-prozesua
  - Goringozko izozki baten zaporeak
  
- Izozkiak alkoholarekin
  - Ezaugarriak

- Alkohol-motak
- PAC kalkulua
- Alkoholdun izozki baten parametroak
  
- Txokolatezko izozkiak
  - Kakao-hautsaren konposizioa eta estaldura beltza
  - Esne-estalduraren konposizioa eta estaldura zuria
  - Kakao-hautsaren eta estaldura beltzaren PAC eta PODaren kalkulua
  - Esnez eta estaldura zuriz estaltzeko PAC eta PODaren kalkulua
  - Txokolatezko izozkien parametroak eta osagaiak
  
- Fruitu lehorren izozkiak
  - PAC kalkulua
  - 1 kg izozkitarako osagaiak eta parametroak
  
- Sorbeteak
  - Sorbetearen osagaiak
  - Fruta nagusien ur eta azukre taula
  - Fruten NPB eta PODa
  - Sorbeteak formulatzeko metodoak

## IRAKASLEAK

Urda, Txema  
Taboada, Alfredo  
Gallardo Yon