

**MODULO:**

## **Corso professionale: Cacao, Genetiche e Filiera delle masse**

### **Giornata di formazione sulla genetica del cacao e sulla produzione e degustazione di masse**

**(Docente: Andrea Mecozzi)**

1° PARTE TEORICA SU CACAO E MASSE

- Introduzione Manifesto Fermento Cacao: perchè parliamo di cioccolato all'italiana
- Caratteristiche genetiche: geografia genetica dei cacao, processi post-raccolta di sviluppo degli aromi, analisi approfondita di un campione di cacao (cut-test e lettura di una scheda prodotto)
- Trattamento delle fave di cacao essiccate e studio dei processi di trasformazione in massa di cacao. Varie tipologie di tostatura e raffinazione
- Analisi di differenti masse di cacao e degustazione mirata
- Analisi sensoriale

2° PARTE PRATICA

- Tostatura di un lotto di fave di cacao, frangitura e vaglio.
- Raffinazione delle fave e produzione di massa di cacao fresca a grana elevata
- Degustazione e analisi del prodotto

**DURATA CORSO: 1 Giorno (cc 6 ore, con due brevi pause) dalle ore 10:00 alle ore 17:00– Posti Limitati (10)**

**MODULO:**

## **Corso professionale: Creme Spalmabili**

### **Giornata di formazione sullo studio, la preparazione la conservazione delle creme spalmabili**

**(Docente: Marco Colzani)**

1° PARTE TEORICA

- Materie prime
- Tecniche di produzione
- Tecnologie e attrezzature

- Formulazione ricette e principi di conservazione
- Valutazione prodotti sul mercato e degustazione

## 2° PARTE PRATICA

- Tostatura frutta secca
- Preparazione Ingredienti
- Produzione di due tipologie di creme
- Confezionamento ed Etichettatura

**DURATA CORSO: 1 Giorno (cc 6 ore, con due pause) dalle ore 10:00 alle ore 17:00 – Posti Limitati (6)**

\*Il costo del singolo modulo è di €250,00 (iva inclusa). Per chi volesse partecipare ad entrambi il costo è di €400,00 totali. Gli iscritti al Manifesto Fermento Cacao e i soci Conpait Gelato potranno usufruire del 10% di sconto.