

# IZOZKIEN FORMULAZIOA

**GAIA** Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

**EGUTEGIA** 2024/12/21 - 2024/12/21

**TOKIA** Donostia-San Sebastián

**HIZKUNTZA** Gaztelania

**MODALITATEA** Online

Informazio gehiago  
eta izen-ematea

## NORI ZUZENDUA

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

## PROGRAMA

- Introducción a los helados
  - La formulación
  - El equilibrio de la mezcla
  - Los sólidos: la materia grasa o la M.G.
  - Los sólidos: magros de leche
  - Los sólidos: Los neutros
  - La emulsión del helado
- Azúcares
  - El PAC
  - El POD
  - Tipos de azúcares más comunes en la formulación de helado
  - Los agentes de carga
- Helados de base blanca
  - Las proteínas
  - La lactosa
  - Sabores de helados de base blanca
  - Derivados Lácteos
  - Parámetros de un helado en 1 kg de mezcla I
  - Parámetros de un helado en 1 kg de mezcla II

- El proceso de elaboración
  - La mise en place
  - El cocinado de la base
  - El pasteurizado
  - La maduración
  - El mantecado
  - La conservación
  - El overrum
  - Métodos de mantecar un helado
  - Procesadora de congelados
  - El nitrógeno líquido
  
- La nueva fórmula del helado
  - ¿Cómo se elimina el sabor lácteo?
  - Parámetros del helado
  - Helados Salados
  - La composición de los alimentos
  
- Helados de base yema y mantecados
  - Helados en base yema
  - Características de los helados mantecados
  - Tipos de yema de huevo
  - El proceso de elaboración
  - Sabores de un helado de yema
  
- Helados con alcohol
  - Características
  - Tipos de alcohol
  - Cálculo de PAC
  - Parámetros de un helado con alcohol
  
- Helados de chocolate
  - Composición de cacao en polvo y cobertura negra
  - Composición de cobertura con leche y cobertura blanca
  - Cálculo del PAC y POD de cacao en polvo y cobertura negra
  - Cálculo del PAC y POD de cobertura con leche y cobertura blanca
  - Parámetros e ingredientes de los helados de chocolate
  
- Helados de frutos secos
  - Cálculo de PAC
  - Ingredientes y parámetros para 1 kg de helado

- Sorbetes
  - Ingredientes de un Sorbete
  - Tabla de agua y azúcar de las principales frutas
  - PAC y POD de las frutas
  - Métodos de formulación de sorbetes

---

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/izozkien-formulazioa>