



WEEK 1 — PROGRAMME OVERVIEW

WOCHE 1 — PROGRAMMÜBERSICHT

5 days of theory and hands-on production inside a real gelato facility in Berlin Kreuzberg. From the science of frozen desserts to your first independently produced gelato. — 5 Tage Theorie und Praxis in einer echten Gelatoanlage. Von der Wissenschaft bis zur eigenen Produktion.

DAY / TAG 01	Gelato Fundamentals & Lab Orientation <i>Gelato-Grundlagen & Laboreinführung</i> ■ MORNING / VORMITTAG History of gelato (4000 BC — today) · Science of frozen desserts: three-phase structure (liquid, gas, solid) · Gelato vs. ice cream: fat, overrun, temperature · World of frozen desserts: gelato, sorbetto, granita, soft serve, semifreddo · Ingredient families: functional vs. flavour <i>Geschichte des Gelatos · Dreiphasenstruktur: flüssig, gasförmig, fest · Gelato vs. Speiseeis: Fett, Overrun, Temperatur · Welt der gefrorenen Desserts · Zutatenfamilien: funktional vs. aromatisch</i> ■ AFTERNOON / NACHMITTAG Lab safety & hygiene briefing · Machine tour: vertical & horizontal batch freezers, pasteuriser, blast chiller · Touch & identify raw ingredients · Live production observation · Side-by-side tasting: gelato / sorbetto / granita <i>Sicherheits- & Hygiene-Einweisung · Maschinenrundgang · Rohmaterialien identifizieren · Live-Produktionsbeobachtung · Vergleichsverkostung: Gelato / Sorbetto / Granita</i>
DAY / TAG 02	Gelato Formulation — Theory <i>Gelatoformulierung — Theorie</i> ■ MORNING / VORMITTAG Sugars in depth: PAC (freezing point depression) & POD (relative sweetness) · Sucrose, dextrose, glucose syrup, fructose, trehalose, honey, lactose · Sugar balance calculation exercise · Fats (milk, cream, nuts, coconut) · Proteins: SMP & WPC80 · Stabilisers & emulsifiers: types and dosage <i>Zucker: PAC & POD vertieft · Alle Zuckertypen im Vergleich · Zuckerbalance berechnen · Fette, Proteine (Magermilchpulver, WPC80) · Stabilisatoren & Emulgatoren</i> ■ AFTERNOON / NACHMITTAG Flavouring ingredients: cocoa, nut pastes, coffee, fruit, herbs & spices · How flavours shift the recipe balance · Step-by-step recipe balancing method · Build a classic crema recipe together (Milk 520g / Cream 200g / Egg yolk 80g / Sucrose 200g) · Intro to balancing spreadsheet <i>Aromazutaten & ihr Einfluss auf die Balance · Schritt-für-Schritt Bilanziermethode · Klassische Crema-Rezeptur gemeinsam entwickeln · Einführung ins Bilanziertool</i>
DAY / TAG 03	Applied Formulation & First Machine Run <i>Angewandte Formulierung & Erster Maschinenlauf</i> ■ MORNING / VORMITTAG Recipes for milk-based gelato, sorbetto & vegan gelato · Stabiliser blends (neutri): cold vs. hot soluble, selection criteria · Independent recipe workshop: each student builds their own recipe · Instructor review & group recipe comparison <i>Rezepturen für milchbasiertes Gelato, Sorbetto & veganes Gelato · Neutri: kalt- vs. warmquellend · Unabhängiger Rezeptur-Workshop · Dozentenfeedback & Gruppenvergleich</i> ■ AFTERNOON / NACHMITTAG 3 bases pasteurised with different neutri · Intro to the vertical batch freezer · First machine run · Maturation test: immediate vs. rested base — viscosity, colour & texture compared · Sensory tasting & documentation of results <i>3 Basen mit verschiedenen Neutri pasteurisiert · Einführung vertikaler Gefrierapparat · Erster Maschinenlauf · Reifetest: sofort vs. gereift · Sensorische Verkostung & Dokumentation</i>
DAY / TAG 04	Gelato Production — Both Machines <i>Gelatoproduktion — Beide Maschinen</i> ■ MORNING / VORMITTAG Vertical vs. horizontal batch freezer: mechanics, differences & ideal products · Overrun: definition, control & impact on texture and cost · Production planning, team roles & workflow in a real facility · Base preparation: two teams, two products <i>Vertikal vs. horizontal: Mechanik, Unterschiede, ideale Produkte · Overrun: Definition, Kontrolle & Einfluss · Produktionsplanung & Teamrollen · Basisvorbereitung: zwei Teams, zwei Produkte</i> ■ AFTERNOON / NACHMITTAG Two teams · Team A: fior di latte on vertical batch freezer · Team B: lemon sorbetto on horizontal batch freezer · Teams swap machines for second batch · Blast chilling & storage · Comparative tasting: vertical vs. horizontal · HACCP cleaning log <i>Zwei Teams, zwei Maschinen · Fior di Latte (vertikal) & Zitronensorbetto (horizontal) · Maschinenwechsel für zweite Charge · Schockkühlung & Lagerung · Vergleichsverkostung · HACCP-Reinigungsprotokoll</i>
DAY / TAG 05	Creative Day — Your Own Gelato <i>Kreativtag — Dein eigenes Gelato</i> ■ MORNING / VORMITTAG Full Week 1 recap · Open Q&A · Free choice of product type: milk-based, sorbetto or vegan · Independent recipe development using balancing spreadsheet · Instructor 1-to-1 review · Mini-presentation to the group: flavour concept, ingredient choices & expected result ■ AFTERNOON / NACHMITTAG Solo production: each student weighs, pasteurises, freezes, extracts & stores their own gelato · Machine choice based on product · Final group tasting of all personal gelati · Instructor technical evaluation · Week 1 certificate of participation · Preview of Week 2 <i>Eigenständige Produktion: abwiegen, pasteurisieren, gefrieren, entnehmen, lagern ·</i>

Max. 10 participants
Max. 10 Teilnehmer

6 hours per day
6 Stunden pro Tag

No premixes — real ingredients
Keine Premixe

Real production facility
Echte Produktionsanlage

Oct 2026 – Mar 2027
Okt. 2026 – März 2027