

# ESTRAZIONI



## PROGRAMMA

- \* Analisi critica sulla produzione di ingredienti “**home-made**”
- \* Percepire gli ingredienti -  
Nozioni di **Analisi Sensoriale**
- \* Ingredienti: **Zucchero e zuccheri**
- \* **Sciroppi** come vettori aromatici dolci
- \* Conservazione e **Shelf Life**
- \* Stima del **tenore zuccherino**
- \* Estrazioni in **Osmosi**
- \* Analisi sull’**Oleo Saccharum**
- \* Anatomia di un **agrume**
- \* Ingredienti: **Aceto e Aceti**
- \* Tradizione e scienza dietro lo **Shrub e Sherbet**
- \* Trattare estratti, succhi e **materie prime fresche**
- \* **Infusioni**, Solventi e soluti
- \* Le **variabili** di un’infusione
- \* **Macerazione** - Infusione a Temperatura ambiente
- \* Infusione sotto pressione – **Rapid infusion**
- \* Sciroppi ed **estrazioni a freddo**

CONTINUA >>>

- \* **Orzate** rapide
- \* **Latti vegetali**
- \* **Infusione a Caldo**
- \* **Decozione**
- \* La **Digestione**
- \* Analisi sul **miele**
- \* Estrazioni a temperatura controllata  
**Sous Vide**
- \* Ultrasuoni – il **Sonicatore**
- \* Introduzione alla **distillazione sotto pressione** – vi presentiamo l'evaporatore rotante
- \* Estrazioni da **fasi lipidiche**:
- \* Fat wash e Fat Rim
- \* **L'imbutto separatore**
- \* **Milk Wash**
- \* La **coagulazione**
- \* La **Percolazione**
- \* **Tinture** e alcolati
- \* Introduzione all'Estrattore di **Soxhlet**
- \* Elementi di **liquoristica**:
- \* Definire e creare un liquore
- \* **Spezie** ed ingredienti insoliti
- \* Stima del **tenore alcolico**
- \* **Contrazione di volume**
- \* Definire e creare **amari** e **bitters** aromatici

Ogni corsista riceverà il materiale per poter prendere appunti ma **non ci saranno solo nozioni teoriche!**