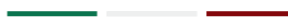




ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MATERIE PRIME/PRODOTTI /PRODOTTI DA UTILIZZARE DURANTE LA PROVA PRATICA 1

Le materie prime/prodotti e o prodotti necessari allo svolgimento della prova pratica d'esame dovranno essere procurati da ciascun allievo.

**TUTTI GLI ALLEVI HANNO L'OBBLIGO DI RISPETTARE LE REGOLE PREVISTE NEL
[PROTOCOLLO IGIENICO SANITARIO ESAMI](#)**

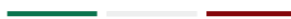
Le materie prime/prodotti che non risponderanno ai requisiti riportati dal Protocollo potranno essere bloccate da chi effettuerà i controlli alla consegna e in nessun caso potranno essere utilizzate per la prova d'esame.

Alcune materie prime/prodotti saranno messe a disposizione in quantità sufficiente allo svolgimento di tutti gli esami direttamente nell'aula in cui si svolgerà la prova.
Per conoscere l'elenco delle suddette materie prime/prodotti consulta la lista qui sotto.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



**** LISTA MATERIE PRESENTI IN AULA DA NON ORDINARE

- acido citrico
- agar agar in polvere
- amido di mais / maizena
- amido di riso
- arancia
- baking powder
- burro chiarificato/anidro liquido
- burro cucina
- burro di cacao
- burro staccante spray
- cacao in polvere
- cartuccia / ricarica sifone panna montata
- cioccolato temperato al latte 38% (da temperatrice)
- cioccolato temperato bianco 29% (da temperatrice)
- cioccolato temperato fondente (da temperatrice) 64%
- crystal mais addensante
- farina 00 magistrale w 400
- farina frolla/biscotto 00 w 140
- farina pan di Spagna 00 w 230
- farina sfoglia 00 w 290
- fecola di patate
- gelatina in fogli oro 200 bloom
- gelatina in polvere 170 bloom
- gelatina in polvere 200 bloom
- gelatina neutra a caldo per glassatura (clear gel - carma)
- gelatina neutra a freddo (brillant gel - carma)
- gelatina vegetale in polvere/gellificant
- ghiaccio spray alimentare (friogel cove)
- glucosio in polvere



ALMA

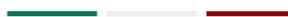
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

- glucosio sciroppo de 44
- glucosio sciroppo de 60
- inulina / fibra alimentare instant
- latte condensato
- latte in polvere magro-scremato
- latte intero esl / puro blu
- lievito di birra oro (pasticceria)
- limone non trattato
- massa di cacao/c.fond 100%
- miele di acacia
- miele millefiori
- neutro crema (carruba)
- neutro frutta
- olio di vinacciolo
- paillette feuilletine
- panna uht 35% white cream
- pasta di mandorle pura/liquida 100%
- pasta nocciola
- pasta pistacchio pura
- pectina agrumi/jaune louis francois
- pectina extra slow set louis francois
- pectina medium rapid set louise francois
- pectina nh nappage louise francois
- pectina x58 louise francois
- polpa/purea di albicocca
- polpa/purea di amarene/griotte
- polpa/purea di arancia rossa
- polpa/purea di banana
- polpa/purea di cocco
- polpa/purea di fragola
- polpa/purea di frutti di bosco / frutti rossi
- polpa/purea di lampone
- polpa/purea di lime
- polpa/purea di limone
- polpa/purea di mandarino
- polpa/purea di mango
- polpa/purea di mela verde
-



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



- polpa/purea di mirtillo nero
- polpa/purea di pera
- polpa/purea di pesca bianca
- polpa/purea frutto della passione
- polvere di mandorle bianche
- polvere di nocciole
- pralinato di nocciola liscio 60/40
- pralinato di pistacchio 70%
- proteine del siero di latte in polvere (caseine)
- sale fino
- stuzzicadenti sfusi
- trimolina solida (in crema)
- uovo albume pastorizzato
- uovo di gallina
- uovo tuorlo pastorizzato
- vaniglia bacche (planifolia indonesia)
- vaniglia estratto
- xantana in polvere
- zucchero
- zucchero a velo
- zucchero destrosio
- zucchero invertito

****** LISTA MATERIE PRESENTI IN AULA DA ORDINARE**

- azoto liquido
- caffè' espresso

Su richiesta un mese prima della data d'esame tramite ticket