DUO GELATO ACADEMY

For Everyone — Master Class · Season 2026 / 2027 · Berlin, Kreuzberg

duogelatoacademy.de

FOR EVERYONE — PROGRAMME OVERVIEW

FÜR ALLE — PROGRAMMÜBERSICHT

Two hours inside a real gelato laboratory. You make Sicilian granita, then a milk-base gelato and a sorbet side by side, all from scratch — no premixes, no shortcuts — and you take the whole lot home.

Zwei Stunden in einer echten Gelato-Produktion. Zuerst sizilianische Granita, dann ein Milchbasis-Gelato und ein Sorbet parallel, alles von Grund auf — keine Fertigmischungen — und alles kommt mit nach Hause.

When / Wann	**Saturdays, 10:00 – 12:00** · Samstags
Where / Wo	**Kreuzberg, Berlin — exact address with your booking / genaue Adresse mit der Buchung**
Language / Sprache	**English**
Level / Niveau	**No experience required** · keine Vorkenntnisse
Who for / Für wen	**Ages 16+ · kids 6–15 on a pair ticket with a parent or adult 18+** · Kinder 6–15 im Paar mit Elternteil oder Person ab 18
Group / Gruppe	**10 stations, up to 3 pairs** · max. 13 Personen
Price / Preis	**€85 per person · €140 per pair** · inkl. 19 % MwSt.
Booking / Buchung	**duogelatoacademy.de/courses**

What you'll do Der Ablauf

Flavours below rotate day to day — what's listed is what's being made that day, not a menu to pick from.
Die Geschmacksrichtungen wechseln von Tag zu Tag — was hier steht, wird an dem Tag gemacht, keine Speisekarte zum Auswählen.

10:00 · 15 min

Welcome & caffè corner · Ankommen & Caffè

Coffee on the house — cappuccino, caffè macchiato, espresso or tea — while the instructor introduces the laboratory and the story of Sicilian gelato.

Kaffee geht aufs Haus — Cappuccino, Caffè Macchiato, Espresso oder Tee — während der Kursleiter durch das Labor und die Geschichte des sizilianischen Gelatos führt.

10:15 · 40 min

Round 1 — Sicilian granita · Sizilianische Granita

What granita is, how it is made and what sugar actually does. You then make it yourself at the stations, and taste it the Sicilian way — with brioche.

Was Granita ist, wie sie entsteht und welche Rolle der Zucker spielt. Danach selbst herstellen und sizilianisch verkosten — mit Brioche.

Almond · Pistachio · Lemon · Coffee · Chocolate

10:55 · 60 min

Rounds 2 & 3 — Gelato and sorbet, side by side · Gelato und Sorbet, parallel

How a milk base is built and how a dairy-free sorbet base works — then both at once: you churn a tub of that day's gelato while you cut and prepare fresh seasonal fruit for your own sorbet.

Wie eine Milchbasis aufgebaut ist und wie eine Sorbet-Basis ohne Milch funktioniert — dann beides zugleich: eine Packung Gelato des Tages abdrehen und frisches Saisonobst für das eigene Sorbet schneiden und vorbereiten.

Gelato: Fior di latte · Paniglia · Almond · Hazelnut · Pistachio · Walnut

Sorbet: Strawberry · Raspberry · Melon — by season

11:55 · 5 min

Farewell · Abschied

Tubs packed to go, group photo, goodbyes.

Packungen einpacken, Gruppenfoto, Abschied.

What's included · Inklusive

- Coffee, cappuccino or tea on arrival, on the house
  Kaffee, Cappuccino oder Tee bei der Ankunft, aufs Haus
- All ingredients, aprons and use of the machines
  Alle Zutaten, Schürzen und die Maschinen
- Granita, then gelato and sorbet side by side — all hands-on
  Granita, dann Gelato und Sorbet parallel — alles selbst gemacht
- Tasting throughout, brioche included
  Verkostung durchgehend, Brioche inklusive

What you take home · Was mitkommt

More than 2 litres per station
1 person or 1 pair per station

- Your own station, start to finish — alone or as a pair
  Deine eigene Station, von Anfang bis Ende — allein oder zu zweit
- Granita, milk-base gelato and sorbet, all made by your own hands
  Granita, Milchbasis-Gelato und Sorbet, alles selbst gemacht

2 hours 2 Stunden	**10 stations · 3 pairs** 10 Stationen · 3 Paare	**Ages 16+ · 6+ in a pair** Ab 16 · im Paar ab 6	**Coffee included** Kaffee inklusive	**No premixes** Keine Fertigmischungen