

# Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)



Progetto Performare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI  
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it

f   

**CORSO PRATICO DI PASTICCERIA**



Luogo

**Lombardia, Grassobbio**

<https://www.annunci.it/x-150089-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A GRASSOBBIO (BG) - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

## SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria (necessari per la parte pratica) verranno forniti in proprietà a ciascun allievo.
- Docenti: I ns. formatori sono Pasticceri professionisti.
- Rilascio: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

## DESCRIZIONE

Fornire gli elementi di base per la preparazione degli impasti, delle creme e delle decorazioni, che permettono di acquisire le competenze indispensabili per accedere al mestiere del pasticcere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.

## DESTINATARI

Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

## PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE, 10 LEZIONI)

					
<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>
<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>
<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>
<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>	<b>Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)</b>
<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>	<a href="https://www.annunci.it/x-150089-z">https://www.annunci.it/x-150089-z</a>

Corso pratico di pasticceria classica a Grassobbio (BG)

<https://www.annunci.it/x-150089-z>



- 
- Pasticceria da forno dolce (crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon; torte salate e quiche).
- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Pasticceria fresca (semifreddi, torte farcite, paste e mignon).
- Pasticceria artistica (torte a tema e decori vari).

Nota: Il programma sopra indicato e il calendario sono una linea guida e potrebbero subire variazioni. Si può partecipare al corso completo o solo a un modulo di corso (pasticceria base o pasticceria avanzata).

INVIA LA TUA RICHIESTA DI INFORMAZIONI E VERRAI RICONTATTATO DAI NOSTRI REFERENTI DI CORSO PER RICEVERE MAGGIORI DETTAGLI, OVVIAIMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi