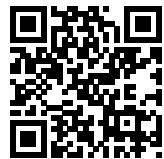


Corso di Pasticceria a Imola



Luogo Emilia-Romagna, Imola
<https://www.annunci.it/x-15518-z>



Obiettivi

Fornire rapidamente 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 di pasticciere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore della produzione dolciaria.

Perché partecipare

Per acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili a creare prodotti di pasticceria di alta qualità. Saranno abilità facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere il mestiere con possibilità di inserimento lavorativo in pasticcerie, panifici, aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario, che per chi lo vive semplicemente come hobby.

Modulo Base (21 ore)

INTRODUZIONE AL MESTIERE: Igiene e sicurezza nel settore alimentare e le materie prime Igiene personale e ambientale. Contaminazioni alimentari: modalità di contaminazione, caratteristiche dei microrganismi più diffusi.

Pasta sfoglia dolce e salata:
salatini e pizzette - sfoglie mel

Pasta choux:

bianè piemontesi e funghetti

Pasta frolla:

biscotti da the - crostatine - crostata

Impasti masse montate (Pan di Spagna e biscuit - muffin)

LE TECNICHE DI BASE Composte dalle 6 tecniche legate alla bontà e alla sintonia con le composizioni ai profumi e alla cucina, queste sono una componente basilare delle dolciarie e dei loro conosciuti fondamentali per un pasticciere.

 Consulta il **Study Guide** e la **Crema Pasticcera**:
Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al

Zabaione. Corso Modulo Avanzato (21 ore) <https://www.italiancuisine.it>

Modulo Avanzato (Zf/scr)

LE CREME AVANZATE: Patisserie, Crème Chantilly, Crème

PASTICCERIA FRESCA:

ci.it/x-

1551

8-Z

For more information about the study, please contact the study team at 1-800-258-4929 or visit www.cancer.gov.

A QR code located at the bottom left of the page, which links to the full recipe for Crema al Limone.

Corso di Pa
<https://www.mnn.com>

uncici.it/x-

1551

8-Z

CORSO DI PASTICCERIA A IMOLA

Preparazione di Semifreddi – Torte Farcite – Paste e Mignon.
Preparazione di Torte a tema:
Preparazione sacher
Ganache cioccolato e glassa
Introduzione alla pasticceria moderna:
Craquelin farciti
Panna cotta
Cremosi
Decorazione in cioccolato