

Corso di Pasticceria ad Alessandria



Luogo

Piemonte, Alessandria

<https://www.annunci.it/x-15620-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 mela

Pasta choux:
bignè piemontesi e funghetti

Pasta frolla:
biscotti da the - crostatine - crostata

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

MODULO BASE: Preparate da soli i prodotti indicate per base e ideeza la tua ricetta dolciaria. Una conoscenza ai propri fondamentali per un pasticciere esperto. Competenze fondamentali per un pasticciere esperto: Crema Pasticcera e Crema Montata.

Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

Zabaione - Modulo Base (21 ore)

CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghaccia Reale -

Crema Chantilly – Crema Inglese.

PASTICCERIA FRESCA:

<https://www.annunci.it/x-15620-z>

Corso di Pasticceria ad Alessandria

<https://www.annunci.it/x-15620-z>

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