

# 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 pizette - sfoglie mela

**Pasta choux:**  
bigné piemontesi e funghetti

**Pasta frolla:**  
biscotti da the - crostatine - crostata

**Impasti masse montate (Pan di Spagna e bisquit - muffin)**  
DI BASE: Le paste da forno sono un'arte che richiede pazienza e precisione. La pasticceria è un mestiere che si apprende con la pratica e la teoria. Le basi della pasticceria sono un'arte che si apprende con la pratica e la teoria. Le basi della pasticceria sono un'arte che si apprende con la pratica e la teoria.

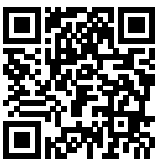
**Preparazione di:** Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone - Crema Zabaione

**Modulo avanzato (21 ore)**  
**LE CREME AVANZATE:** Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghaccia Reale - Crema Chantilly - Crema Inglese.

**PASTICCERIA FRESCA:**



**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



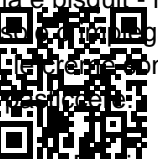
**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



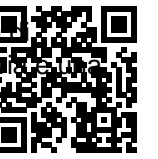
**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<https://www.annunci.it/x-15620-z>



**Corso di Pasticceria ad Alessandria**  
<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