

# Corso online di pasticceria



The screenshot shows the landing page for a online course. The header features the 'Progetto Performare' logo and navigation links for social media and email. The main title is 'CORSO ONLINE DI PASTICCERIA' with the subtitle 'in audio-video conferenza'. Below the title are images of various pastries: cream puffs with strawberries, a tart with mixed berries, and a plate of heart-shaped cookies.

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

f    

**CORSO ONLINE DI PASTICCERIA**  
in audio-video conferenza

  

Luogo

**Liguria, Genova**

<https://www.annunci.it/x-162526-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE ONLINE DI PASTICCERIA IN AUDIOVIDEO CONFERENZA - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

CALENDARIO: 18 ore, 6 lezioni, 1 o 2 sere a settimana.

DOCENTE: Esperti Pasticceri.

RILASCIA: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

MODALITA' DIDATTICA: Streaming (a distanza con docente in diretta)

## DESCRIZIONE

Il corso online di pasticceria offre le nozioni tecniche e pratiche per preparare in autonomia gli impasti e le creme di base, i bignè e le torte classiche da forno, le paste friabili e i lievitati, il tutto nel rispetto delle norme igieniche sanitarie di settore.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto agli operatori del settore, ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria.

## CONTENUTI (18 ore, 6 lezioni)

- PASTE FRIABILI (BISCOTTI E CROSTATE): In questa lezione verranno descritte le tipologie d'impasti,

come ottenerli, e come impiegarli per la realizzazione di un assortimento di biscotti e di crostate.

Al termine di questa lezione verranno descritte le tipologie di crosta da forno, come ottenerle gli alimenti da cuocerle in poco tempo e con la massima sicurezza, la cui corretta preparazione garantisce la qualità dei prodotti. In questa lezione si imparerà ad ottenere alcune grandi torte, anche con la realizzazione di una crema di base, come la crema pasticcera, e un assortimento di strutture e consistenze per la realizzazione della farcitura e della decorazione dei vari prodotti dolcari.

- BIGNÈ: In questa lezione si sveleranno i segreti per fare degli ottimi bignè seguendo le regole ed i consigli del maestro.

- PAN DI SPAGNA: In questa lezione realizzeremo diverse tipologie di pan di spagna ed analizzeremo le differenze per comprenderne meglio i vari utilizzi. Verrà spiegato nei dettagli la corretta metodologia di realizzazione per ottenere una montata perfetta.

- LIEVITATI: In questa lezione affronteremo i vari step necessari per la realizzazione di un prodotto



Corso online di pasticceria

<https://www.annunci.it/x-162526-z>

z

Corso online di pasticceria

z

---

lievitato. Partiremo dalla farina e dal lievito e cercheremo di capire i segreti della lievitazione e come eseguire le cotture in maniera corretta.

NOTA: Molte idee e spunti verranno trasmessi per replicare le preparazioni nella propria cucina in base all'attrezzatura di cui si dispone.

**QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?**

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari, modulo iscrizione e metodi di pagamento.

**VANTAGGI DI UN CORSO IN VIDEO CONFERENZA**

- Formatore: gli stessi docenti dei nostri corsi in presenza nella loro zona di attività;
- È possibile ricevere le registrazioni di lezioni perse o di particolare interesse;
- Notevole risparmio di tempo e denaro, non essendovi lo spostamento casa/ufficio/sede corso;
- Il corso è in diretta e si possono porre domande a voce o per iscritto come nei corsi in presenza;
- È possibile scaricare durante la lezione materiale aggiuntivo che il docente mette a disposizione, oppure riceverlo in seguito direttamente nella propria posta elettronica. Chiudi