Corso online di pasticceria

Luogo **Liguria, Genova**
https://www.annuncici.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.
- [illegible]: In questa lezione verranno descritte le tipologie [illegible] da forno, come [illegible] gli [illegible] e [illegible] ottenerle in [illegible] e con [illegible] senza vendita [illegible] garantire [illegible].
- [illegible]: In questa lezione cercheremo [illegible] cere [illegible] che conosciamo una crema [illegible] creare [illegible] assortimento [illegible] strutture [illegible] per [illegible] farciture [illegible] decorazione dei vari prodotti dolciari.
- BIGNE': 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.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-z
Corso online di pasticceria https://www.annuncici.it/x-162526-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