

Corso pratico di pasticceria classica a Sansepolcro (AR)

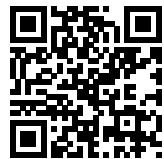


Luogo

Toscana, Sansepolcro

<https://www.annunci.it/x-163694-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A SANSEPOLCRO (AR)
- IL CORSO E' A PAGAMENTO (richiedi informazioni)



SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
 - Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
 - Docenti: Pasticceri professionisti.
 - Rilascio: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare.

DESCRIZIONE

Fornire 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 del pasticcere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.

DESTINATARI

Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE, 10 LEZIONI)

INTRODUZIONE (inclusa in entrambi i moduli formativi)

È stata assicurata la sicurezza degli alimenti per la persona e l'ambiente (L. 14/1990). La legislazione europea riguarda le contaminazioni alimentari, modelli di contaminazione, caratteristiche dei microorganismi, le criticità, le criticità di controllo, la gestione del controllo in laboratorio, le norme europee, le norme di controllo, la misurazione, la formazione professionale, la legislazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| http://www.annunziata.it | Corso pasticceria classica a Senise | Corso pasticceria classica a Senise | Corso pasticceria classica a Senise | Corso pasticceria classica a Senise |
| | PASTICERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni) | CORTEZIA (17,5 ore - 5 lezioni) | COCCOLATO (17,5 ore - 5 lezioni) | https://www.annunziata.it |
| • | Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, p | • | • | |
| • | Creme di base (crema pasticciata classica, al cioccolato, p | | | |
| • | Pasticcini da forno dolce e bimbi e piccoli levigati da | | | |
| | muffin, torte da forno, strudel, meringhe. | | | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Lezione 1: Il pasticciere (AR) e la legislazione europea sui prodotti di pasticceria (AR)</p> <p>Lezione 2: La pasticceria classica (AR)</p> <p>Lezione 3: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 4: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> <p>Lezione 5: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> <p>Lezione 6: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 7: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> <p>Lezione 8: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> <p>Lezione 9: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 10: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> <p>Lezione 11: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> <p>Lezione 12: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> |
| <p>https://www.ambiente.it/x-163694-1</p> | <p>https://www.ambiente.it/x-163694-2</p> | <p>https://www.ambiente.it/x-163694-3</p> | <p>https://www.ambiente.it/x-163694-4</p> |
| <p>Lezione 13: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 14: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 15: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 16: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> |
| <p>Lezione 17: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 18: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 19: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> | <p>Lezione 20: La pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> |

Corso pratico di pasticceria classica a Sansepolcro (AR)

| | | |
|--|--|--|
|    <p>Z</p> <p>https://www.annunciici.it/x-163694-1</p> |    <p>Z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> |    <p>Z</p> <p>Corso pratico di pasticceria classica a Sansepolcro (AR)</p> |
|--|--|--|



Corso pratico di pasticceria
classica a Sansepolcro (AR)

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon; torte salate e quiche).
- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Pasticceria fresca (semifreddi, torte farcite, paste e mignon).
- Pasticceria artistica (torte a tema e decori vari).

NOTA: Il programma sopra indicato e il calendario sono una linea guida e potrebbero subire variazioni. Si può partecipare al corso completo o solo a un modulo di corso (pasticceria base o pasticceria avanzata).

INVIA LA TUA RICHIESTA DI INFORMAZIONI E VERRAI RICONTATTATO DAI NOSTRI REFERENTI DI CORSO PER RICEVERE MAGGIORI DETTAGLI, OVVIAIMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi