
PASTICCERIA DA FORNO: Metodi di Impasto e Applicazioni, i materiali e i sistemi di cottura - I Dolci Lievitati e da Colazione - Preparazione pratica di Crostate – Biscotteria Secca – Cake Muffins - Torte da forno – Strudel – Meringhe – Plum Cake – Ciambelle.

Cioccolato e Decorazione (15 ore)

NOZIONI BASE SUL CIOCCOLATO: Caratteristiche e Tecniche di Lavorazione del Cioccolato - Temperaggio Manuale del Cioccolato e Realizzazione di Praline e Dolci al Cioccolato.

LA GANACHE AL CIOCCOLATO: Preparazione pratica di Ganache al Cioccolato – Preparazione, Farcitura e Ricopertura delle Torte.

IL CIOCCOLATO PLASTICO: Introduzione al Cioccolato Plastico e Preparazione Pratica – Colorazione del Cioccolato e Realizzazione di Soggetti vari, Rivestimenti e Decorazioni.

Al termine di ogni lezione verranno gustati i dolci
e le ricette, preparati da tutti gli allievi