

Corso di Pasticceria a Carpi



Luogo **Emilia-Romagna, CARPI**
<https://www.annunci.it/x-19667-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 pasticcere: 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.

Impasti, Creme e Farciture (15 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.

LE CREME DI BASE: Consumate da sole o impiegate per dare morbidezza, sapore e armonia di composizione ai prodotti di pasticceria, le creme sono una componente basilare dell'arte dolciaria e una delle conoscenze fondamentali per un pasticcere.

Le Creme Crude e le Creme Cotte: Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone – Crema Zabaione.

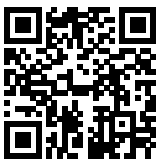
IMPASTI DI BASE: Gli impasti base rappresentano quelle preparazioni che sono alla base di qualsiasi dolce. Preparazione di Pasta Frolla classica – Pasta Frolla al Cioccolato - Pan di Spagna - Pasta Stoglia.

LE CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale – Crema Chantilly – Crema Inglese.

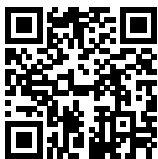
PASTICCERIA FRESCA: Preparazione di Semifreddi – Torte Farcite – Paste e Mignon.

PASTICCERIA ARTISTICA E TORTE: Preparazione di Torte da matrimoni e cerimonia – Preparazione di Torte a tema – Decorazione (Riccioli Fiori, Frutta, Cornetti e Decor vari).

Pasticceria da Forno (15 ore)



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi



<https://www.annunci.it/x-19667-z>
Corso di Pasticceria a Carpi

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