

# 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 pasticciere: 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 pasticciere.

**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 Sfoglia -

Pasta frolla Salata e a crosta (16 ore).

**PISTACCHIO SALATO** - Pistacchini, zucchero, Martini e vino rosso - Torta Salata e crostata.

**LE CREME AVANZATE:** Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale -

Crema Chantilly - Crema Inglesi.

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

**PASTICCERIA ARTISTICA E TORTE:** Preparazione di Torte da matrimoni e cerimonia - Preparazione

d'Torte a tema - Decorazione (Riccioli, Fiori, Frutta, Cornetti e Decorì vari).

**Pasticceria da Forno (15 ore)**

<https://www.annunci.it/x-19667-z>

<a href="https://www.annunci.it/x-1966

---

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