Corso di Pasticceria a Lecce

Luogo **Puglia, Lecce**
https://www.annuncici.it/x-21108-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 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 Sfoglia – Pasta Brisé.
Pasticceria Salata e Artistica (15 ore)
PASTICCERIA SALATA: Stuzzichini, Pizzette, Tartine e Mignon – Torte Salate e Quiche.
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 Decori vari).
Pasticceria da Forno (15 ore)

https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce
https://www.annuncici.it/x-21108-z Corso di Pasticceria a Lecce

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