

Corso pratico di pasticceria classica a Trieste



Luogo

Friuli-Venezia Giulia, Trieste

<https://www.annunciici.it/x-215195-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A TRIESTE - CORSO A PAGAMENTO

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
 - Calendario: 2 sere a settimana.
 - Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria (necessari per la parte pratica) verranno forniti in proprietà a ciascun allievo.
 - Docenti: I ns. formatori sono Pasticceri professionisti.
 - Rilascio: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

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.

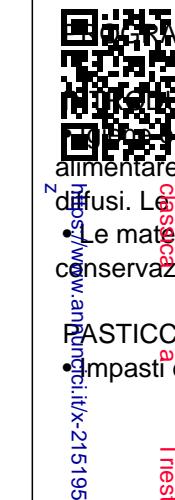
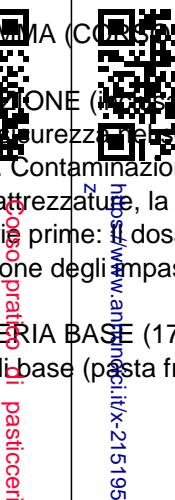
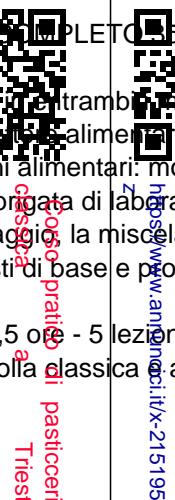
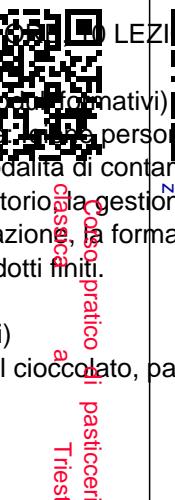
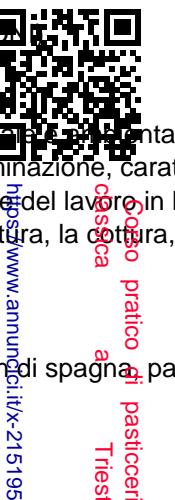
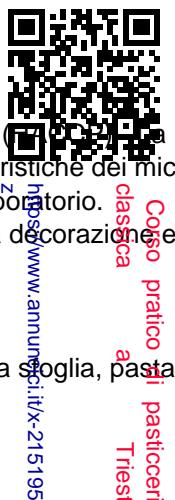
DESTINATARI

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



Corso pratico di pasticceria
classica a Trieste

A QR code located at the top left of the page, which links to the course website.



-
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).
 - Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

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