



Progetto
PerFormare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it





CORSO ONLINE DI PASTICCERIA

in audio-video conferenza







CALENDARIO: 18 ore, 6 lezioni, 1 o 2 sere a settimana.

DOCENTE: Esperti Pasticceri.

RILASCIATO: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

MODALITA' DIDATTICA: Streaming (a distanza con docente in diretta)

DESCRIZIONE

Il corso online di pasticceria offre le nozioni tecniche e pratiche per preparare in autonomia gli impasti e le creme di base, i bignè e le torte classiche da forno, le paste friabili e i lievitati, il tutto nel rispetto delle norme igieniche sanitarie di settore.

DESTINATARI

Il corso è rivolto agli operatori del settore, ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria.

CONTENUTI (18 ore, 6 lezioni)

- **PASTE FRIABILI (BISCOTTI E CROSTATE):** In questa lezione verranno descritte le tipologie d'impasti,

come ottenerli, e come impiegarli per la realizzazione di un assortimento di biscotti e di crostate.
 In questa sezione, avendo descritto le tecnologie utilizzate in forno, come ottenere gli ingredienti, ottenerle in contemporanea e conservarli senza venir meno, vi garantiamo la qualità.
 In questo paragrafo, cercheremo di indicare gli ingredienti che compongono una cretella.
 Come creare e usare l'assortimento, come strutturare le presentazioni per i dolci e farciture,
 la decorazione dei vari prodotti dolciari.

IL BIGNONE: In questa lezione si svelano i segreti per fare degli ottimi bignoni seguendo le regole e i consigli del maestro.

PAN DI SPAGNA. In questa lezione realizzeremo diverse tipologie di pan di spagna ed analizzeremo le differenze per comprenderne meglio i vari utilizzi. Verrà spiegato nei dettagli la corretta metodologia di realizzazione per ottenere una montata perfetta.

LIEVITATI: In questa lezione affronteremo i vari step necessari per la realizzazione di un prodotto



Corso online di pasticceria



Corso online di pasticceria



Corso online di pasticceria



Corso online di pasticceria



In Corso online di pasticceria



Corso online di pasticceria



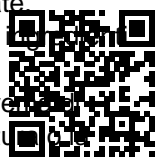
Corso online di pasticceria



Corso online di pasticceria



di **corso online di psicologia**



Corso online di pasticceria

lievitato. Partiremo dalla farina e dal lievito e cercheremo di capire i segreti della lievitazione e come eseguire le cotture in maniera corretta.

NOTA: Molte idee e spunti verranno trasmessi per replicare le preparazioni nella propria cucina in base all'attrezzatura di cui si dispone.

QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari, modulo iscrizione e metodi di pagamento.

VANTAGGI DI UN CORSO IN VIDEO CONFERENZA

- Formatore: gli stessi docenti dei nostri corsi in presenza nella loro zona di attività;
- È possibile ricevere le registrazioni di lezioni perse o di particolare interesse;
- Notevole risparmio di tempo e denaro, non essendovi lo spostamento casa/ufficio/sede corso;
- Il corso è in diretta e si possono porre domande a voce o per iscritto come nei corsi in presenza;
- È possibile scaricare durante la lezione materiale aggiuntivo che il docente mette a disposizione, oppure riceverlo in seguito direttamente nella propria posta elettronica.