

Corso pratico di pasticceria classica a Pallare (SV)



Luogo **Liguria, Pallare**
<https://www.annuncici.it/x-251405-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A PALLARE (SV)- IL CORSO E' A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
 - Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
 - Docenti: Pasticcieri professionisti.
 - Rilascio: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare.

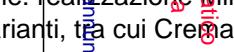
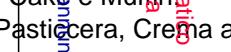
DESCRIZIONE

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 COMPLETO: BASE+AVANZATO (35 ore, 10 lezioni)

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| INTRODUZIONE (inclusa in entrambi i moduli formativi) |  |  |  |  |  |
| • Sicurezza alimentare e alimentazione personale alimentare • Confezioni alimentari di qualità di conservazione, durata e maturazione più diffusa • Le prime cose da sapere sulla misurazione, la formazione professionale e la conoscenza degli ingredienti base e loro |  |  |  |  |  |
| Z • PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni) • Pasta frolla: molteplici varianti, tra cui Classica e Briseè. • Piccola pasticceria da colazione: realizzazione Mini Cakes e Muffin-zezzeri (panini) • Zabaione |  |  |  |  |  |
| Z • Pasta frolla: molteplici varianti, tra cui Classica e Briseè. • Piccola pasticceria da colazione: realizzazione Mini Cakes e Muffin-zezzeri (panini) • Zabaione |  |  |  |  |  |
| Z • Crema: realizzazione di più varianti, tra cui Crema Pasticcera, Crema al Limone, Crema al Cioccolato e Crema alla Caramello. • Zabaione |  |  |  |  |  |
| Z • Crema: realizzazione di più varianti, tra cui Crema Pasticcera, Crema al Limone, Crema al Cioccolato e Crema alla Caramello. • Zabaione |  |  |  |  |  |
| Z • Crema: realizzazione di più varianti, tra cui Crema Pasticcera, Crema al Limone, Crema al Cioccolato e Crema alla Caramello. • Zabaione |  |  |  |  |  |

-
- Meringaggi: realizzazione Meringa Classica, Meringa Italiana e Meringa Reale.
 - Pan di Spagna: realizzazione base per torte.

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pan di Spagna: costruzione corretta di una torta e realizzazione Semifreddi.
- Pasticceria Artistica: realizzazione decori a cornetto fine.
- Pasta Sfoglia Dolce: realizzazione Torta Millefoglie.
- Pasticceria Salata.
- Creme Avanzate.
- Pasta briseè: realizzazione Torte Salate.
- Brioche.
- Pasta Choux.

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, OVIAMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi