Corso di Pasticceria a Cesena

Luogo **Emilia-Romagna, Cesena**
https://www.annuncici.it/x-25494-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.
Modulo Base (21 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.
Pasta sfoglia dolce e salata:
salatini e pizzette - sfoglie mela
Pasta choux:
bignè piemontesi e funghetti
Pasta frolla:
biscotti da the - crostatine - crostata
Impasti masse montate (Pan di Spagna e bisquit - muffin)
[illegible] DI BASE [illegible] da [illegible] legate per [illegible] umidezza [illegible] armonia [illegible] composizione ai prodotti di pasticceria le creme sono una [illegible] base [illegible] dolciaria [illegible] di [illegible] conoscenze fondamentali per un pasticcere.
[illegible] Fredde e [illegible] Cotte:
Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone – Crema Zabaione.
Modulo Avanzato (21 ore)

LE CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale – Crema Chantilly – Crema Inglese.
PASTICCERIA FRESCA:

Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z
Corso di Pasticceria a Cesena https://www.annuncici.it/x-25494-z

Preparazione di Semifreddi – Torte Farcite – Paste e Mignon.
Preparazione di Torte a tema:
Preparazione sacher
Ganache cioccolato e glassa
Introduzione alla pasticceria moderna:
Craquelin farciti
Panna cotta
Cremosi
Decorazione in cioccolato