

Corso di Pasticceria a Cesena



Luogo

Emilia-Romagna, Cesena

<https://www.annunci.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 biscuit - muffin)

MODULO BASE: Impasti da forno, impagati per base e per altezza, ideati per la preparazione dolciaria, con composizione ai prodotti di pasticceria, le farine sono una componente basilare per la preparazione di impasti dolciari, con le loro differenze fondamentali per un uso adeguato e sicuro delle stesse:

Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera

Zabaione.

Modulo Avanzato (21 ore)

CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al

Crema Chantilly - Crema Inglese.

PASTICCERIA FRESCA:

<https://www.annunci.it/x-25494-z>

al Cioccolato - Crema al Limone - Crema

Buco - Ghiacciaia Reale -

<https://www.annunci.it/x-25494-z>

Corso di Pasticceria a Cesena

<https://www.annunci.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