

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: Preparate da sé e utilizzate per base di ideeza e creatività dolciaria. Composizione ai prodotti di pasticceria, le farfalle sono una componente basilare per la creazione di dolci e dolciumi. Preparazione fondamentale per un pasticciere: la farfalla è composta da una base e due ali. Le ali sono:

Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera

Zabaione.

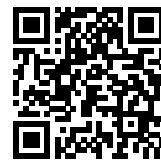
Modulo Avanzato (21 ore)

CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al

Crema Chantilly - Crema Inglese.

PASTICCERIA FRESCA:

Corso di Pasticceria a Cesena



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

Corso di Pasticceria a Cesena



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



Corso di Pasticceria a Cesena

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