

Corso pratico di pasticceria classica a Novara



Progetto Performare

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

f   

CORSO PRATICO DI PASTICCERIA



Luogo

Piemonte, Novara

<https://www.annunci.it/x-256351-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A NOVARA - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

SCHEDA TECNICA

- Durata: 36 ore - Lezioni: 12
- Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Maestri Pasticceri.
- Rilascio: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare e Attestato di Formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

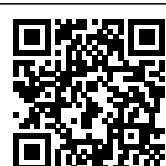
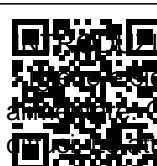
DESCRIZIONE

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 pasticciere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.

DESTINATARI

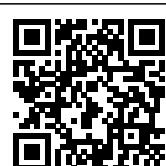
Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 36 ORE, 12 LEZIONI)

 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z	 https://www.annunci.it/x-256351-z
<p>Corso pratico di pasticceria classica a Novara</p>										

Corso pratico di pasticceria classica a Novara

<https://www.annunci.it/x-256351-z>


<https://www.annunci.it/x-256351-z>

Corso pratico di pasticceria classica a Novara

<https://www.annunci.it/x-256351-z>

muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (18 ore, 6 lezioni)

- Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon; torte salate e quiche).
- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Pasticceria fresca (semifreddi, torte farcite, paste e mignon).
- Pasticceria artistica (torte a tema e decori vari).

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, OVVIAIMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi