

Corso di Pasticceria a Catanzaro



Luogo **Calabria, Catanzaro**
<https://www.annunci.it/x-2734-z>



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.

Impasti, Creme e Farciture (15 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.

LE CREME DI BASE: Consumate da sole o impiegate per dare morbidezza, sapore e armonia di composizione ai prodotti di pasticceria, le creme sono una componente basilare dell'arte dolciaria e una delle conoscenze fondamentali per un pasticcere.

Le Creme Crude e le Creme Cotte: Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone – Crema Zabaione.

IMPASTI DI BASE: Gli impasti base rappresentano quelle preparazioni che sono alla base di qualsiasi dolce. Preparazione di Pasta Frolla classica – Pasta Frolla al Cioccolato - Pan di Spagna - Pasta Sfoglia



<https://www.annunci.it/x-2734-z>

Corso di Pasticceria a Catanzaro



<https://www.annunci.it/x-2734-z>

Corso di Pasticceria a Catanzaro



<https://www.annunci.it/x-2734-z>

Corso di Pasticceria a
Catanzaro



<https://www.annunci.it/x-2734-z>

Corso di Pasticceria a Catanzaro



| | | |
|---|---|--|
| – Pasta Brisè. | | |
|  |  | |
| – Insalata di Salata e Anice (15 ore) | | |

Società: CIA S.p.A. - S. Zichini, Luzzato, Martine e Monforte S.p.A. e S.p.A. e S.p.A.

AVANZA l'Esplorazione della Grande Grotta Garofano - Grotta al Bivio - Grotta Reale

Crema Chantilly – Crema Inglese.

PASTICCERIA FRESCA: Preparazione di Semifreddi – Torte Farcite – Pasticcini e Mignon.

PASTICCERIA ARTISTICA E TORTE: Preparazione di Torte da matrimoni e cerimonie – Preparazione di Torte a tema – Decorazione Riccioli Fiori, Frutta, Cornetti e Decorazioni vari).

Pasticceria da Forno (15 ore)

PASTICCERIA DA FORNO: Metodi di impasto e Applicazioni, i materiali e i sistemi di cottura - I Dolci



RE
ART
De
orn
DA

Corso di Pasticceria a



di

Corso di Pasticceria a



— T
li T
orn
ca

<http://www.annunci.it/x-2734-z>



ni e
i).

Catanzaro



а -

Corso di Pasticceria a
Catanzaro

Lievitati e da Colazione - Preparazione pratica di Crostate – Biscotteria Secca – Cake Muffins - Torte da forno – Strudel – Meringhe – Plum Cake – Ciambelle.

Cioccolato e Decorazione (15 ore)

NOZIONI BASE SUL CIOCCOLATO: Caratteristiche e Tecniche di Lavorazione del Cioccolato - Temperaggio Manuale del Cioccolato e Realizzazione di Praline e Dolci al Cioccolato.

LA GANACHE AL CIOCCOLATO: Preparazione pratica di Ganache al Cioccolato – Preparazione, Farcitura e Ricopertura delle Torte.

IL CIOCCOLATO PLASTICO: Introduzione al Cioccolato Plastico e Preparazione Pratica – Colorazione del Cioccolato e Realizzazione di Soggetti vari, Rivestimenti e Decorazioni.

Al termine di ogni lezione verranno gustati i dolci e le ricette, preparati da tutti gli allievi