

# Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)



Luogo

Lombardia, Busto Arsizio

<https://www.annunci.it/x-2856-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)

**MODULO BASE:** Preparate da soli i prodotti destinati per la realizzazione di dolci e pasticcierei ai propri pasticcierei e non sono un corso che basa su una linea dolciaria.

Con conoscenze fornite e studiate per un pasticciere professionista e studiate e studiate:

Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

Zabaione - Modulo Avanzato (21 ore)

**CREME AVANZATE:** Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale -

Crema Chantilly – Crema Inglesi.

**PASTICCERIA FRESCA:**

<https://www.annunci.it/x-2856-z>

Corso di Pasticceria a Busto Arsizio  
<https://www.annunci.it/x-2856-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