

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 pizette - sfoglie mela

Pasta choux:
bigné piemontesi e funghetti

Pasta frolla:
biscotti da the - crostatine - crostata

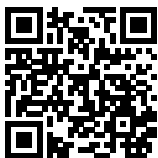
Impasti masse montate (Pan di Spagna e bisquit - muffin)
Crostacei DI BASE: Pasta montata da forno, impastate per pasta, malleabilità, armonia, consistenza, ai prodotti di pasticceria, sono un'alternativa basilare e dolce, con le conoscenze fondamentali per un pasticciere. Si include anche la ricetta: Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone - Crema Zabaione

Modulo Avanzato (21 ore)
LE CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale - Crema Chantilly - Crema Inglese.

PASTICCERIA FRESCA:



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



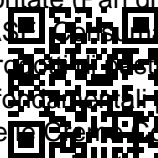
Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



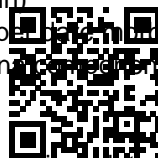
Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<https://www.annunci.it/x-2856-z>



Corso di Pasticceria a Busto Arsizio (VA)
<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

Crema

Decorazione in cioccolato