Corso pratico di pasticceria salutare a Cesena (FC)



Luogo **Emilia-Romagna, Cesena**

https://www.annuncici.it/x-294030-z

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA SALUTARE "RAW, SALUTISTA, VEG, INTEGRALE" ORGANIZZATO A CESENA (FC) - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

SCHEDA TECNICA

- · Durata: 35 ore Lezioni: 10
- · Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- · Docenti: Maestri Pasticceri.
- · Rilascia: 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 pasticcere: 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: 35 ORE, 10 LEZIONI)



muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 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, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi