

Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro



Luogo Marche, Pesaro
<https://www.annunci.it/x-300576-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A PESARO - IL CORSO E' A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri professionisti.
- Rilascia: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare.

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 fondamentali della pasticceria e della decorazione di torte.




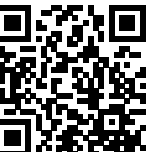






PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE, 10 LEZIONI)

INTRODUZIONE (inclusa in entrambi i moduli formativi)

La sicurezza e la salute alimentare: l'igiene personale, l'igiene ambientale (HACCP), la legislazione alimentare, le contaminazioni alimentari, le contaminazioni chimiche, le caratteristiche dei prodotti alimentari, la gestione della sicurezza in laboratorio, le prime norme sulla miscelazione e la formatura, la conservazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di spagna, pasta soggia, pasta brisè)
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).
- Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Pesaro https://www.annunci.it/x-300576-z</p>
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

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