

Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE)



Luogo **Liguria, Carasco**
<https://www.annunci.it/x-371636-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A CARASCO (GE) - CORSO A PAGAMENTO (richiedi maggiori 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 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.

CORSO COMPLETO (35 ore, 10 lezioni)

 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>	 <p>Corso pratico di pasticceria classica a Carasco (GE) https://www.annunci.it/x-371636-z</p>
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

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