

# Corso Pasticcere a Torino



Luogo **Piemonte, Torino**  
<https://www.annunciici.it/x-427854-z>



PASTICCERIA, una professione che permette di esprimersi con creatività in un contesto ricco di profumi e colori.

Ci vuole passione e amore per \'l'arte bianca\', per infondere tutta la dolcezza che il prodotto richiede. Se ti senti un pò \'l'artista\' scegli un modo alternativo per esprimerti... puoi comunicare anche attraverso un dolce.

## Programma del corso:

IL FORNO – LE VARIE TIPOLOGIE DI FORNO USATE IN PASTICCERIA – PRODUZIONE DI PASTA SEOGLIA E TECNICHE DI AVORAZIONE TRA CUI SALATINI – PIZZETTE E CANNOLI DI SEOGLIA

LA PASTA FROLLA IN TUTTE LE SUE FORME – PRODUZIONE DI PRODOTTI IN FROLLA TRA CUI  
CROSTATA DI FRUTTA E MARMELLATA – TECNICHE PER PRODURRE LA CREMA PASTICCERA

## VARIE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL PAN DI SPAGNA PER ROTOLLO CLASSICO E PRODUZIONE DI TORTE DA RICORRENZA TRA CUI LA SANT'HONORE'

DECORAZIONI CON PANNI – CREMA AL BURRO TECNICHE DI LAVORAZIONE E DI IMPIEGO –



Corso Pasticcere a Torino



<https://www.annuncici.it/x-427854->



Z  
<http://www.wadsworth.com/12100>



卷之三



Z



**ZBRESS**  
**PRODUZIONE**  
**TORTA PARIGI**  
**TECNICA BASTICCIARE**  
a Torino  
**CORSO**



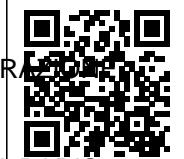
<https://www.annuntiabit.it/x-427854-1>



<https://www.annuncio.it/x-427854-z>



**CORSI DI MELICAZIONE**  
**PASTA IN DECORAZIONE**  
**Corso Pasticciere a Torino**



**Corso Pasticcere a Torino**  
<https://www.annuncio.it/x-427854-1>

---

CON PRODUZIONE DELLA TORTA SACHER

LAVORAZIONE DI PASTE LIEVITATE PER PRODUZIONE DI CROISSANT – GIRELLE – FAGOTTINI  
AL CIOCCOLATO

TORTA LANGAROLA – E TORTA YOLANDA – PRODUZIONE DI MOUSSE E BAVARESI

PRODOTTI LIEVITATI SALATI – PANINI DOLCI–PIZZE – FOCACCE

PASTA BRISÉE' E APPLICAZIONI – BUNET

TIRAMISU' IN VERSIONE MODERNA – TORTA PERE E CIOCCOLATO – TORTA PISTACCIO E  
CIOCCOLATO

PRODUZIONE DI PANETTONI E COLOMBE Chiudi