

Corso pratico di pasticceria classica a Gubbio



Luogo **Umbria, Gubbio**

<https://www.annunci.it/x-434222-z>

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

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticcieri 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 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.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE, 10 LEZIONI)

INTRODUZIONE (inclusa in entrambi i moduli formativi)

• Sicurezza alimentare e personale ambientale (legge europea sulla legge sui contamini alimentari, procedura di controllo dei cibi, caratteristiche dei cibi, organizzazione e pulizia del laboratorio, gestione dei rifiuti in laboratorio, primo soccorso, la misurazione della temperatura, la sicurezza 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, pandi spagna, pasta sfoglia, pasta brisé) <https://www.annunci.it/x-434222-z>
• Creme di base (crema pasticciera classica, al cioccolato e al limone).
• Pasticceria da forno (dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, crostate, strudel, meringhe, muffin, torte da forno), torte).

Corso pratico di pasticceria classica a Gubbio
<https://www.annunci.it/x-434222-z>



Corso pratico di pasticceria classica a Gubbio
<https://www.annunci.it/x-434222-z>

Corso pratico di pasticceria classica a Gubbio
<https://www.annunci.it/x-434222-z>

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, OVVIAIMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi