

# Corso online di pasticceria



**Luogo** **Campania, Salerno**  
<https://www.annunci.it/x-442814-z>

**ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE ONLINE DI PASTICCERIA IN AUDIOVIDEO CONFERENZA - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE**

**CALENDARIO:** 18 ore, 6 lezioni, 1 o 2 sere a settimana.

**DOCENTE:** Esperti Pasticceri.

**RILASCIA:** Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

**MODALITA' DIDATTICA:** Streaming (a distanza con docente in diretta)

## DESCRIZIONE

Il corso online di pasticceria offre le nozioni tecniche e pratiche per preparare in autonomia gli impasti e le creme di base, i bignè e le torte classiche da forno, le paste friabili e i lievitati, il tutto nel rispetto delle norme igieniche sanitarie di settore.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto agli operatori del settore, ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria.

## CONTENUTI (18 ore, 6 lezioni)

**- PASTE FRIABILI (BISCOTTI E CROSTATE):** In questa lezione verranno descritte le tipologie d'impasti,

come ottenerli, e come impiegarli per la realizzazione di un assortimento di biscotti e di crostate. In questa lezione verranno descritte le tipologie di impasti da forno, come ottenerli e come impiegarli per la realizzazione di un assortimento di prodotti da forno. In questa lezione verranno descritte le tipologie di impasti da forno, come ottenerli e come impiegarli per la realizzazione di un assortimento di prodotti da forno. In questa lezione verranno descritte le tipologie di impasti da forno, come ottenerli e come impiegarli per la realizzazione di un assortimento di prodotti da forno.

**- BIGNÈ:** In questa lezione si sveleranno i segreti per fare degli ottimi bignè seguendo le regole e i consigli del maestro.

**- PAN DI SPAGNA:** In questa lezione realizzeremo diverse tipologie di pan di spagna ed analizzeremo le differenze per comprenderne meglio i vari utilizzi. Verrà spiegato nei dettagli la corretta metodologia di realizzazione per ottenere una montata perfetta.

**- LIEVITATI:** In questa lezione affronteremo i vari step necessari per la realizzazione di un prodotto



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria



<https://www.annunci.it/x-442814-z>

Corso online di pasticceria

---

lievitato. Partiremo dalla farina e dal lievito e cercheremo di capire i segreti della lievitazione e come eseguire le cotture in maniera corretta.

NOTA: Molte idee e spunti verranno trasmessi per replicare le preparazioni nella propria cucina in base all'attrezzatura di cui si dispone.

#### QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari, modulo iscrizione e metodi di pagamento.

#### VANTAGGI DI UN CORSO IN VIDEO CONFERENZA

- Formatore: gli stessi docenti dei nostri corsi in presenza nella loro zona di attività;
- È possibile ricevere le registrazioni di lezioni perse o di particolare interesse;
- Notevole risparmio di tempo e denaro, non essendovi lo spostamento casa/ufficio/sede corso;
- Il corso è in diretta e si possono porre domande a voce o per iscritto come nei corsi in presenza;
- È possibile scaricare durante la lezione materiale aggiuntivo che il docente mette a disposizione, oppure riceverlo in seguito direttamente nella propria posta elettronica. Chiudi