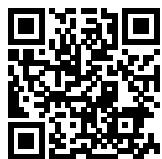


# Corso online di pasticceria



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.

- BIGNE': In questa lezione verranno descritte le tipologie di bignè, come ottenerle e come utilizzarle. A questo proposito verranno descritte le tecniche per la realizzazione di bignè soffici e croccanti, con particolare attenzione alle differenze fra i diversi tipi di bignè e alle tecniche per la loro decorazione. Verranno inoltre spiegate le tecniche per la realizzazione di bignè fritti e fritti al forno, con particolare attenzione alla preparazione degli impasti e alla cottura.

- 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

zuccherato. Verranno inoltre spiegate le tecniche per la realizzazione di torte e dolci lievitati, con particolare attenzione alla preparazione degli impasti e alla cottura.

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

- CORSO ONLINE DI PASTICCERIA: In questa lezione si sveleranno i segreti per fare degli ottimi bignè seguendo le regole ed i consigli del maestro.

- CORSO ONLINE DI PASTICCERIA: In questa lezione si sveleranno i segreti per fare degli ottimi bignè seguendo le regole ed i consigli del maestro.

Corso online di pasticceria

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

---

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