

# Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI  
[www.progettoperformare.it](http://www.progettoperformare.it) - corsi@progettoperformare.it  
f i t

## CORSO PRATICO DI PASTICCERIA



Luogo

Emilia-Romagna, Lugo

<https://www.annunci.it/x-448667-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A LUGO (RA) - CORSO A PAGAMENTO (richiedi maggiori informazioni)

#### SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticcieri professionisti.
- Rilascio: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

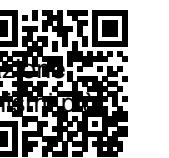
#### DESCRIZIONE

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)

 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>	 <a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a>
<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>	<p>Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)</p> <p><a href="https://www.annunci.it/x-448667-z">https://www.annunci.it/x-448667-z</a></p>

Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)

---

cioccolato).

- PASTA SFOGLIA: Pizzette, salatini, vol-au-vent, sfogliatine mela, mousse salate.
- PAN DI SPAGNA E BAGNE: Creazione di torte semplici con farciture con varie creme.
- PASTA CHOUX: Realizzazione bignè, profiteroles.

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- PICCOLI LIEVITATI DA COLAZIONE DOLCI: Cenni sul lievito madre, impasto lievitato dolce, sfogliatura e realizzazione (croissant, saccottini e girelle uvetta, pan brioche).
- COTTURA E FARCITURA LIEVITATI DOLCI: Impasto, sfogliatura e realizzazione e cottura brioche salate.
- CAKE: Cake (tipo pistacchio, nocciola o carota), torte da forno e muffin.
- DIFFERENZE TRA CREMA INGLESE, PATE' A BOMBE, MERINGA ALL'ITALIANA, BAVARESI E CREMOSSI, BASI PER MIGNON.
- REALIZZAZIONE DI MIGNON E DECORAZIONE TORTE.

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