Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)

Luogo **Emilia-Romagna, Lugo**
https://www.annuncici.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: Pasticceri professionisti.
• Rilascia: 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)

[illegible] (lezioni entrambi moduli formativi)
Igiene e sicurezza [illegible] alimentare, igiene personale e ambientale ([illegible] la legislazione alimentare, contaminazioni alimentari, [illegible] contaminanti, caratteristiche dei microorganismi, [illegible] pulizia e sanificazione [illegible] di laboratorio, [illegible] gestione [illegible] in laboratorio.
• Le materie prime: Il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)
• PASTA FROLLA: Frolla semplice e montata (frollini, crostatine, base torte); Pasta Brisè (quiche lorraine).
• CREMA PASTICCERA: Varianti creme, limone, chantilly e ganache (torte crema e frutta e al

Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z
Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA) https://www.annuncici.it/x-448667-z

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 CREMOSI, 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, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi