

Corso pratico di pasticceria classica a Lugo (RA)



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: 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 fondamentali della pasticceria e della decorazione di torte.

CORSO COMPLETO (35 ore, 10 lezioni)

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

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