

Corso pratico di pasticceria classica a Pescara



Luogo **Abruzzo, Pescara**
<https://www.annunci.it/x-488116-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A PESCARA - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Maestri Pasticceri.
- 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.

CONTENUTI (CORSO COMPLETO BASE+AVANZATO: 35 ORE, 10 LEZIONI)

									
Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z	Corso pratico di pasticceria classica a Pescara https://www.annunci.it/x-488116-z

Corso pratico di pasticceria classica a Pescara

<https://www.annunci.it/x-488116-z>

Corso pratico di pasticceria classica a Pescara
<https://www.annunci.it/x-488116-z>

<https://www.annunci.it/x-488116-z>

muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon; torte salate e quiche).
- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Pasticceria fresca (semifreddi, torte farcite, paste e mignon).
- Pasticceria artistica (torte a tema e decori vari).

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