

Corso di Pasticceria a Civitavecchia



Luogo **Lazio, Civitavecchia**
<https://www.annunci.it/x-50744-z>



Obiettivi
Fornire rapidamente 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 di pasticciere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore della produzione dolciaria.

Perché partecipare
Per acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili a creare prodotti di pasticceria di alta qualità. Saranno abilità facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere il mestiere con possibilità di inserimento lavorativo in pasticcerie, panifici, aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario, che per chi lo vive semplicemente come hobby.

Modulo Base (21 ore)
INTRODUZIONE AL MESTIERE: Igiene e sicurezza nel settore alimentare e le materie prime Igiene personale e ambientale. Contaminazioni alimentari: modalità di contaminazione, caratteristiche dei microrganismi più diffusi.

Pasta sfoglia dolce e salata:
salatini e pizette - sfoglie mela

Pasta choux:
bigné piemontesi e funghetti

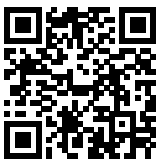
Pasta frolla:
biscotti da the - crostatine - crostata

Impasti masse montate (Pan di Spagna e bisquit - muffin)
Le basi di base per la preparazione dei dolci sono una base fondamentale per la pasticceria. Le basi di base sono una base fondamentale per la pasticceria. Le basi di base sono una base fondamentale per la pasticceria.

Preparazione di: Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone - Crema Zabaione

Modulo Avanzato (21 ore)
LE CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiscia Reale - Crema Chantilly - Crema Inglese.

PASTICCERIA FRESCA:



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



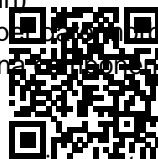
<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia



<https://www.annunci.it/x-50744-z>
Corso di Pasticceria a Civitavecchia

Preparazione di Semifreddi – Torte Farcite – Paste e Mignon.

Preparazione di Torte a tema:

Preparazione sacher

Ganache cioccolato e glassa

Introduzione alla pasticceria moderna:

Craquelin farciti

Panna cotta

Cremosi

Decorazione in cioccolato