

# 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 pizzette - sfoglie mela

Pasta choux:

bignè piemontesi e funghetti

Pasta frolla:

biscotti da the - crostatine - crostata

Impasti masse montate (Pan di Spagna e biscuit - muffin)

IMPIASTI DI BASE: Impasti da sfruttare direttamente per la preparazione di ideeza-

re di dolci, come ai pasticciere, le ricette sono una base su cui si basano le ricette dolciarie.

Competenze fondamentali per un pasticciere esperto e qualificato:

Preparazione di Crema Pasticcera - Crema al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

Burro - Ghiaccia Reale - Crema al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

al Burro - Ghiaccia Reale - Crema

al Cioccolato - Crema al Limone – Crema

Corso di Pasticceria a Civitavecchia

<https://www.annunci.it/x-50744-z>

Corso di Pasticceria a Civitavecchia

<https://www.annunci.it/x-50744-z>



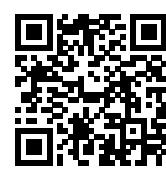
Corso di Pasticceria a Civitavecchia

<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>

---

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