

# Corso pratico di pasticceria moderna a Legnano (MI)

The screenshot shows the Progetto Performare website with a green header. The main title is "CORSO PRATICO DI PASTICCERIA MODERNA". Below the title are four images of different modern pastries: a small cake with yellow dots, a round cake with pink mirror glaze and fruit, a tray of small chocolate mousse cups, and a dessert in a glass with blueberries and granola.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI  
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it

f

Luogo

Lombardia, Legnano

<https://www.annunci.it/x-509846-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI PASTICCERIA MODERNA ORGANIZZATO A LEGNANO (MI) - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

CALENDARIO: 18 ore - 6 lezioni.

DOCENTE: Maestro Pasticcere di professione.

RILASCIA: Attestato di Frequenza Formativo.

MODALITA' DIDATTICA: In presenza presso un laboratorio attrezzato.

## DESCRIZIONE

Il corso fornisce approfondimenti sulla pasticceria classica, in particolare modo sulla preparazione, presentazione e decorazione in chiave moderna di dolci e torte. Si vedranno diversi abbinamenti di gusti, consistenze, masticabilità, disposizione del dolce (monoporzioni, verrine, piatti, cucchiali ecc.), altezza, colore, temperatura ed elementi decorativi.

## DESTINATARI

Il corso è indirizzato agli aspiranti pasticceri e a chiunque desideri approfondire certe tematiche di pasticceria e decorazione di torte, pasticceri in cerca di creatività e nuovi spunti, a chi già realizza torte e voglia migliorare la presentazione delle stesse, oppure a chi semplicemente voglia approfondire alcune tecniche di lavorazione e presentazione di dolci.

## CONTENUTI (18 ore, 6 lezioni)

• Mazzati su pastiera teoria e pratica; di Spagnoli, morbido, fragole, croccante, cioccolato, crema, frutta;

• Mazzati in pastiera pratica;

• Cioccolato;

• Bavaresi alle creme;

• Cremosi;

• Inserto cuore morbido;

• Gelatine di frutta;

• Glassature;

• Semifreddi;

• Torte stratificate;

• Torta al cioccolato;

• Torta alla vaniglia;

• Torta al limone;

• Torta al cioccolato;

• Torta al latte;

• Torta al cioccolato;

- 
- Monoporzioni;
  - Mignon.

NOTA: Il programma sopra indicato e le date sono una linea guida e potrebbero subire variazioni. I posti sono limitati per permettere un apprendimento il più possibile efficace e pratico.

**QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?**

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento. Chiudi