

Corso pratico di pasticceria classica a Imperia



Progetto Performare

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

f    

CORSO PRATICO DI PASTICCERIA



Luogo

Liguria, Imperia

<https://www.annunci.it/x-511587-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A IMPERIA - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

PROSSIMO CORSO IN PARTENZA: Dal 18 aprile 2024

SCHEDA TECNICA

- Durata: 35 ore - Lezioni: 10
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri di professione.
- Rilascia: Attestato di Frequenza Formativo.

DESCRIZIONE

Il corso fornisce gli elementi di base per la preparazione di impasti, creme e 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 rivolto ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 35 ORE - 10 LEZIONI)

INTRODUZIONE (Incontro e trambusto di conoscimenti, sicurezza alimentare, sicurezza personale, ambiente (legge), la legislazione europea sui contaminanti alimentari, norme sui contaminanti di carattere chimico, microorganismi diffusi. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.

Le materie prime: la dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

• Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pasta di spagna, pasta sfoglia, pasta brisé e cioccolato al limone).

• Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato, alla vaniglia).

Corso pratico di pasticceria classica a Imperia

<https://www.annunci.it/x-511587-z>



-
- Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, crostate, biscotteria secca, cake, 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