

Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo



Luogo **Piemonte, Cuneo**
<https://www.annunci.it/x-544305-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A CUNEO - IL CORSO E' A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

PROSSIMI CORSI IN PARTENZA: Dal 15 aprile e dal 7 ottobre 2024.

SCHEDA TECNICA



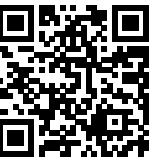
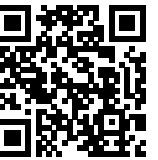





- Durata: 36 ore - Lezioni: 12
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri professionisti.
- Rilascia: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare.

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 fondamentali della pasticceria e della decorazione di torte.

 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo	 https://www.annunci.it/x-544305-z Corso pratico di pasticceria classica a Cuneo
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

- Pasticceria da forno dolce (brioche e piccoli lievitati da colazione, crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, meringhe).

PASTICCERIA AVANZATA (18 ore, 6 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, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO. Chiudi