



---

conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di Spagna, pasta sfoglia, pasta choux).
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).
- Pralineria (realizzazione cioccolatini ripieni e non con decorazione).

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Torte moderne (mignon moderni, monoporzioni).
- 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