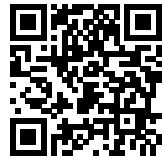


# Corso di Pasticceria a Monza



**Luogo** **Lombardia, Monza**  
<https://www.annunci.it/x-58373-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.

### **Impasti, Creme e Farciture (15 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.

**LE CREME DI BASE:** Consumate da sole o impiegate per dare morbidezza, sapore e armonia di composizione ai prodotti di pasticceria, le creme sono una componente basilare dell'arte dolciaria e una delle conoscenze fondamentali per un pasticcere.

**Le Creme Crude e le Creme Cotte: Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al Cioccolato - Crema al Limone – Crema Zabaione.**

**IMPASTI DI BASE:** Gli impasti base rappresentano quelle preparazioni che sono alla base di qualsiasi



<https://www.allinicii.it/x-383/3-4>



<https://www.annuncici.it/x-58373-z>



<https://www.annuncici.it/x-58373-z>



<https://www.annureg.ca/VX-583/3-2>

Corso di Fisicità a Milano



<a href="https://www.mannuncici.it/x-58373-z">https://www.mannuncici.it/x-58373-z</a>	<b>PASTICCERIA FRESCA:</b> Preparazione di Semifreddi e Dolci
<a href="https://www.mannuncici.it/x-58373-z">https://www.mannuncici.it/x-58373-z</a>	<b>PASTICCERIA ARTISTICA E TORTE:</b> Preparazione di Torte a tema – Decorazione (Riccioli, Fiori, Frutta)
<a href="https://www.mannuncici.it/x-58373-z">https://www.mannuncici.it/x-58373-z</a>	<b>Pasticceria da Forno:</b> Pasticceria a Monza
<a href="https://www.mannuncici.it/x-58373-z">https://www.mannuncici.it/x-58373-z</a>	<b>Pasticceria a Monza:</b> Crema Chantilly – Crema Inglese.



Addi  
ne e  
a, C



Corso di Pasticceria a Monza



Corso di Pasticceria a Monza



e

---

PASTICCERIA DA FORNO: Metodi di Impasto e Applicazioni, i materiali e i sistemi di cottura - I Dolci Lievitati e da Colazione - Preparazione pratica di Crostate – Biscotteria Secca – Cake Muffins - Torte da forno – Strudel – Meringhe – Plum Cake – Ciambelle.

Cioccolato e Decorazione (15 ore)

NOZIONI BASE SUL CIOCCOLATO: Caratteristiche e Tecniche di Lavorazione del Cioccolato - Temperaggio Manuale del Cioccolato e Realizzazione di Praline e Dolci al Cioccolato.

LA GANACHE AL CIOCCOLATO: Preparazione pratica di Ganache al Cioccolato – Preparazione, Farcitura e Ricopertura delle Torte.

IL CIOCCOLATO PLASTICO: Introduzione al Cioccolato Plastico e Preparazione Pratica – Colorazione del Cioccolato e Realizzazione di Soggetti vari, Rivestimenti e Decorazioni.

Al termine di ogni lezione verranno gustati i dolci  
e le ricette, preparati da tutti gli allievi