## Corso di Pasticceria a Santarcangleo di Romagna (RN)



Emilia-Romagna, Santarcangelo di Romagna Luogo https://www.annuncici.it/x-6033-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









Corso di Santarcangleo RN)	
di gleo	
Pastico di Ro	
z tic	



s://www	Corso di ntarcangleo V)
v.annu	di 1gleo
ncici.it	Past di
s://www.annuncici.it/x-6033-z	Pasticceria di Romagr



=	ntarcangleo	
	igleo	<del>!</del>
	di di	
	di Roma	



Easticceria da Forne (15 ore)





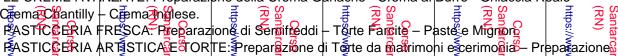


ıncici.it/x-6033-z

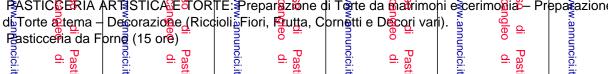




ne - Crema al	Burro - Ghiaccia R	eale -
$\widehat{\mathbf{T}}$ $\mathcal{S}$	h (FΩ	돢







	ľ	O	
Pasi	ncici.i	Pasi di	
Pasticceria	ıuncici.it/x-6033-z	Pasticceria a di Romagna	
0	3-z	agna	

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