

Corso di Pasticceria a Santarcangelo di Romagna (RN)



Luogo **Emilia-Romagna, Santarcangelo di Romagna**
<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

A large QR code is centered on the page, with the text "Ricetta.it" and "Pasta Frolla al Cioccolato" printed above and below it respectively. The QR code links to the specific recipe page on the Ricetta.it website.

LE CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale - Crema Chantilly - Crema Inglese.	https://www.annunzia.it/corsi-di-pasticceria/crema-avanzata
PASTICCERIA FRESCA: Preparazione di Semifreddi - Torte Farcite - Paste e Mignon.	https://www.annunzia.it/corsi-di-pasticceria/pasticceria-fresca
PASTICCERIA ARTISTICA TORTE: Preparazione di Torte da Matrimoni e cerimonie - Preparazione di Torte a tema - Decorazione (Riccioli, Fiori, Frutta, Cornetti e Decori vari).	https://www.annunzia.it/corsi-di-pasticceria/pasticceria-artistica-torte
Pasticceria da Forno (15 ore)	https://www.annunzia.it/corsi-di-pasticceria/pasticceria-da-forno

l'assaggio a
di Romagna

A large QR code is displayed, which, when scanned, links to the full recipe for the Torta classica - Pasta Frolla al Cioccolato - Pan di Spagna. The QR code is positioned at the bottom of the page, below the main text and above the copyright notice.

arazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiacci
se.
parazione di Semifreddi – Torta Farcite – Paste e Mignon
TORTE: Preparazione di Torta da Matrimoni e cerimonie
(Riccioli Fiori, Frutta, Cornetti e Decori vari).



- Pasta Sfoglia

Reale -

Corso di Pasticceria di Romagna

(RN)

Preparazione

<https://www.anunciati.it/x-6033-z>

26

Corso di Pasticceria a Santarcangelo di Romagna (RN)

Corso di Pasticceria a Santarcangelo di Romagna (RN)
<https://www.annunciitaliani-6033-z>

Corso di Pasticceria a Santarcangelo di Romagna (RN)
<https://www.annunci.it/x-6033-z>

Corso di Pasticceria a Santarcangelo di Romagna (RN)
<https://www.annunciati.it/x-6033-z>

Stile Sartoriale
Hema Chantilly
PASTICCERIA
PASTICCERIA
Torte a tema
Pasticceria da
Pasticci.it/tx-6033-z

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