

## **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 QR code located at the bottom of the page, which links to a video tutorial for preparing the classic frolla recipe.

LE CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale -	<a href="https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/creme-avanzate.html">https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/creme-avanzate.html</a>
Crema Cantilly - Crema Inglese.	<a href="https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/crema-cantilly.html">https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/crema-cantilly.html</a>
PASTICCERIA FRESCA: Preparazione di Semifreddi - Torte Farcite - Paste e Mignon	<a href="https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/pastiera-fresca.html">https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/pastiera-fresca.html</a>
PASTICCERIA ARTISTICA TORTE: Preparazione di Torte da Matrimoni e cerimonie - Preparazione di Torta a tema - Decorazioni (Riccioli, Fiori, Frutta, Cornetti e Decorati vari).	<a href="https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/pastiera-artistica-torte.html">https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/pastiera-artistica-torte.html</a>
Pasticceria da Forno (15 ore)	<a href="https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/pasticceria-da-forno.html">https://www.yannamaria.it/corsi-di-pasticceria/pasticceria-da-forno.html</a>

[www.pasticceriaaromagnana.it/x-6033-z](http://www.pasticceriaaromagnana.it/x-6033-z)

**Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiacci e.  
arazione di Semifreddi – Torte Parcite – Paste e Mignon  
TORTE: Preparazione di Torte da matrimoni e cerimonie –  
Riccioli, Fiori, Guttta, Cornetti e Discorsi vari)**

Ricordiamoci, Ricordiamoci, Comitato e Difesa della vita).

A QR code located at the top left of the page, which links to the course website.

Corso di Pasticceria  
di Romagna

Santarcangelo

(RN)

ale – https://www.annunciici.it/x-6033-z

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

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

---

**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