

Corso pratico di pasticceria classica a Como

Luogo **Lombardia, Como**
<https://www.annuncici.it/x-621431-z>



ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA ORGANIZZATO A COMO - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 36 ore - Lezioni: 12
- Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
- Docenti: Pasticceri di professione.
- Rilascio: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

DESCRIZIONE

Il corso fornisce 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 del pasticcere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore.

DESTINATARI

La formazione è rivolta ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione di torte.

PROGRAMMA (CORSO COMPLETO 36 ORE, 12 LEZIONI)

INTRODUZIONE (inclusa in entrambi i moduli formativi)

• Igiene e sicurezza nel settore alimentare: Igiene personale e ambientale (HACCP) - La legislazione alimentare. Contaminazioni alimentari: modalità di contaminazione, caratteristiche dei microrganismi più diffusi. Le attrezzature, la brigata di laboratorio, la gestione del lavoro in laboratorio.

• Le materie prime: Il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (18 ore - 6 lezioni)

Impasto frolla; Impasto e farcia per le bignè; Realizzazione biscotti e cake pops.

Realizzazione crema pasticcera, crema edera, crema di cioccolato; Farciture e ripieni.

Realizzazione torta caprese, torta di mele e cheesecake.

Realizzazione torta con scritte di cioccolato.

Decorazione torta con scritte di cioccolato.

Realizzazione torta con meringhe.

Realizzazione torta con frolla montata; Impasto pandoro spagna; Realizzazione muffin di cioccolato.

Realizzazione torta con brownies e cookies.

Realizzazione crema chantilly; Realizzazione torta con crema chantilly.

PASTICCERIA AVANZATA (18 ore - 6 lezioni)

Impasto pasta sfoglia; Realizzazione biscotti ungheresi e biscotti alle spezie.

Realizzazione torta alla crema di cioccolato.

-
- Lavorazione pasta sfoglia; Realizzazione cannoncini, sfogliatine alla mela e pizzette.
 - Impasto piccoli lievitati da colazione; Impasto e cottura baci di dama.
 - Realizzazione croissant dolci e salati.
 - Impasto e cottura baci di Alassio; Lavorazione pasta di zucchero (sia con utilizzo stampi che a mano libera).
 - Realizzazione baci di Alassio; Creazione ed utilizzo cono di carta per scrivere con il cioccolato.

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.