

Corso online di pasticceria senza glutine

Luogo **Lombardia, Milano**
<https://www.annuncici.it/x-625875-z>



ISCRIZIONI APerte AL CORSO DI FORMAZIONE ONLINE DI PASTICCERIA SENZA GLUTINE IN AUDIOVIDEO CONFERENZA - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

CALENDARIO: 18 ore, 6 lezioni.

MODALITA' DIDATTICA: Live Streaming (a distanza con docente in diretta)

MATERIALE DIDATTICO: Dispense online, scaricabili e stampabili.

DOCENTE: Maestro Pasticcere.

RILASCIA: Attestato di Frequenza Formativo.

DESCRIZIONE

Il corso online di pasticceria gluten free risponde alla crescente presenza di persone con particolari esigenze alimentari dettate da allergie e intolleranze, come quelle al glutine e ad altri alimenti allergizzanti. Durante la formazione verranno preparati prodotti di pasticceria fresca, secca, dolce e salata "gluten free", nel rispetto della legislazione vigente in materia di produzione di prodotti privi di glutine.

DESTINATARI

Il corso è indirizzato a tutti, ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri apprendere e/o approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sulla lavorazione e produzione di prodotti senza glutine.

CONTENUTI (18 ore, 6 lezioni)

- La celiachia, allergie e intolleranze.

Le materie prime.
L'ambiente e gli strumenti di lavoro necessari.
Regole di sicurezza e classificazioni.
Costruire torte senza glutine.
Biscotti e dolci snack.
Torte e cake e le torte montate al burro.
Le torte alla panna (il pan di spagna).
Le creme (crema pasticcera, mousse, bavarese).
I lievitati (brioche, croissant, pane, pizza e focaccia).
I bignè senza glutine.

Corso online di pasticceria senza glutine
<https://www.annuncici.it/x-625875-z>

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari, modulo iscrizione e metodi di pagamento.