



Progetto
PerFormare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it





CORSO PRATICO DI PASTICCERIA





CORSO COMPLETO (35 ore, 10 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica, al cioccolato, pan di spagna, pasta sfoglia, pasta brisè).
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone).
- Pasticceria da forno dolce crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel, mezzinghe).

Cassano Magnago (VA)
 (sempre)
<https://www.annunci.it/x-75881-z>

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pasticceria da forno salata (stuzzichini, pizzette, tartine e salati mignon; torte salate e quiche).
- Creme avanzate (crema ganache, al burro, chantilly, inglese).
- Pasticceria fresca (semifreddi, torte farcite, paste e mignon).

- Pasticceria artistica (torte a tema e decori vari).

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.