
conservazione degli impasti di base e prodotti finiti.

PASTICCERIA BASE (17,5 ore - 5 lezioni)

- Impasti di base (pasta frolla classica e al cioccolato, pan di spagna, pasta choux);
- Creme di base (crema pasticcera classica, al cioccolato e al limone);
- Pasticceria da forno (crostate, biscotteria secca, cake, muffin, torte da forno, strudel in diverse varianti).

PASTICCERIA AVANZATA (17,5 ore - 5 lezioni)

- Pasta Sfoglia dolce e salata;
- Pasticceria da colazione (impasti brioche sfogliati e non, da colazione);
- Fritti (Crostolo, Giuseppina e frittelle varie);
- Pasticceria artistica (realizzazione millefoglie con decorazioni).

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, OVVIAIMENTE SENZA IMPEGNO.