

1 ° CORSO BASE DI PASTICCERIA



Cosa offre il corso

Fornisce in modo veloce le informazioni fondamentali per la preparazione di impasti, creme e decorazioni, consentendo di sviluppare le competenze essenziali per intraprendere la professione di pasticciere. Questo percorso sarà svolto nel rispetto delle normative igienico-sanitarie del settore dolciario con cenni alla normativa HACCP di settore

Perché partecipare

Per sviluppare le tecniche, la professionalità e le competenze fondamentali per realizzare prodotti di pasticceria di alta qualità. Queste abilità saranno facilmente applicabili per coloro che desiderano avviare una carriera nel settore, con buone opportunità di impiego nelle pasticcerie o solo come hobby per seguire la vostra passione

A chi si rivolge A chi desidera imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione.

Durata 60 ore
15/20 incontri serali

Incontri 2 volte a settimana

Il corso è a numero chiuso e comprenderà al massimo 8 partecipanti

A ciascun partecipante sarà consegnato un set di attrezzi da lavoro necessari per eseguire le preparazioni comprese nella quota d'iscrizione che rimarrà di sua proprietà

Attestato di Frequenza rilasciato dal Professionista Docente al Corso

INFO & ISCRIZIONI

t. 0161 1921474
347 2531227



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 pasticciere.

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 dolce. Preparazione di Pasta Frolla classica - Pasta Frolla al Cioccolato - Pan di Spagna - Pasta Sfoglia - Pasta Brisè.

Pasticceria Salata e Artistica (15 ore)

PASTICCERIA SALATA: Salatini, Pizzette, Tartine e Mignon - Torte Salate e Quiche.

LE CREME AVANZATE: Preparazione della Crema Ganache - Crema al Burro - Ghiaccia Reale - Crema Chantilly - Crema Inglese.

PASTICCERIA FRESCA: Preparazione di Semifreddi - Torte Farcite - Paste e Mignon.

PASTICCERIA ARTISTICA E TORTE: Preparazione di Torte da matrimoni e cerimonia - Preparazione di Torte a tema - Decorazione (Riccioli, Fiori, Frutta, Cornetti e Decorazioni vari).

Pasticceria da Forno (15 ore)

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 gli allievi potranno portare a casa i dolci le ricette preparati