

CORSO PASTICCERE

DESCRIZIONE: Il corso ha l'obiettivo di fornire le competenze per poter svolgere la professione di pasticciere. Rivolto a tutti coloro che intendono avviarsi a questa professione, non sono richiesti particolari requisiti.

DIDATTICA:

1. Introduzione del programma, tecnica di impasto dei prodotti lievitanti.
2. Il forno: indispensabile strumento del pasticciere, è bene che sia elettrico e munito di termostato per impostare correttamente la temperatura. Alcune regole fondamentali.
3. La pasta sfoglia, tecniche di sfogliatura, impasto e utilizzo della sfoglia.
4. La pasta frolla nelle sue diverse forme, pasta frolla classica, speciale e secca.
5. Tecnica di farcitura della pasta brisèe.
6. La farcitura di torte di frutta utilizzando la pasta frolla, tecnica di produzione della crema pasticceria, crema inglese, tecnica di utilizzo della gelatina per lucidare.
7. La produzione del pan di spagna, tecnica di produzione di pan di spagna per rotolo, tronchetto, torta sacher.
8. La produzione della crema al burro, della crema Chantilly, assortimenti di bavaresi.
9. La produzione di Torte per le ricorrenze: la sant honorè
10. Tecnica di decorazioni con la panna.
11. Biscotteria : pasticceria secca (baci di dama, bugie, frollini da tè, meringhette, paste di meliga ecc.)
12. Dolci al cucchiaio : budino S. Vittoria, bònnet alla langarola, di ricotta, coppa melba, mousse al cioccolato, soufflé , zabaglione al moscato in tazza, tiramisù versione moderna.
13. Tecnica di produzione della pasta choux per il confezionamento di gusci per bignet e pasticcini.
14. Produzione di crema pasticceria di base al cioccolato e allo zabaione,
15. Tecnica di produzione di bignet e chantilly,
16. Il cioccolato : tecnica del temperaggio per decorazioni su torte, : uova di Pasqua, varie forme, produzione del profiteroles, utilizzo del cioccolato, crema ganache.
17. Tecnica di scrittura e decorazioni con il cioccolato.
18. Tecnica di produzione di lievitanti per colazione : Brioche, Croissant , trecce, girelle, ortisei, plum-cake, meringhette, lingue di gatto ecc.

ORE N° : 50

REQUISITI: Nessun requisito specifico

COSTO: 380,00

Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza