

PROGRAMMA CORSO DI PASTICCERE durata 50 ore

- La conoscenza delle varie attrezzature di un laboratorio di pasticceria
- I principali sistemi di lavorazione in pasticceria
- Pasta frolla dolce e salata: conoscenza del prodotto, preparazione, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta frolla dolce e salata.
- Pasta lievitata: conoscenza dei lieviti, produzione dei diversi sistemi di lavorazione dei lievitati.
- Biscotteria ,Masse montate;
- Torte da forno
- Preparazioni basi per dolci nazionali
- Pasta sfoglia: conoscenza del prodotto, impasto, preparazione della pasta, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta sfoglia dolce e salata.
- Pasta choux: conoscenza del prodotto, preparazione e cottura, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta choux salata e dolce.

Dove/Quando

Efor srl

Via MEZZOPRETI 9

64026 ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

Tel.0858992141

info@eforweb.it

Corsi Privati a Pagamento aperti a tutti

Corso Privato (max 10 allievi per corso)

Dal 16 Gennaio 2017 dalle 8.30 alle 13.30.

Costo € 380,00

Il Corso Professionale di Pasticceria 50 h è stato studiato anche per persone che sono alla loro prima esperienza nel settore.

Attestati/Certificazioni

Alla fine dei CORSI PROFESSIONALI viene rilasciato regolare Attestato di Frequenza.