



CORSO DI PASTICCERIA

PROGRAMMA

Corso di base per pasticceria

La proposta nasce da una attenta valutazione del mercato che vede l'operatore sempre di più attento alle mutevoli esigenze della clientela.

Finalità del corso è quella di fornire agli operatori del settore come ai principianti le basi per poter autonomamente allestire un proprio carrello dolci.

Il corso ha una durata di 45 ore suddivise in 5 settimane; ogni modulo è strutturato in 3 giorni di lezione (Martedì, Mercoledì e Giovedì) dalle ore 15 alle 18.

Nelle prime quattro settimane si articolerà con lezioni teoriche e prove dimostrative da parte dell'insegnante; nella quinta settimana seguiranno le prove pratiche dei corsisti che nell'occasione saranno divisi in gruppi di lavoro. Alla fine del corso i partecipanti allestiranno un buffet con i dolci da loro preparati; seguirà una cena in cui saranno serviti i prodotti medesimi.

A ciascun iscritto verrà rilasciato un attestato di partecipazione.



CORSO DI PASTICCERIA

PROGRAMMA

1° Settimana

Le basi della pasticceria (1° parte)

Impasti di base.

- Pasta frolla
- Pasta sfoglia
- Pasta brisée
- Pasta a bigné
- Pan di Spagna

Creme di base

- Crema pasticcera e sue varianti
- Crema inglese
- Crema diplomate
- Crema sultane

Preparati di sciroppo a 30° Baumè

2° Settimana

Le basi della pasticceria (2° parte)

Impasti di base.

- Pasta sablée
- Pasta sfoglia (altri metodi)
- Pasta salata
- Pasta a bigné (per mignons)
- Genoise
- Baba e Savarin
- Meringa

Creme di base

- Crema pasticcera al limone
- Crema al burro
- Crema frangipane
- Crema ganache



CORSO DI PASTICCERIA

PROGRAMMA

3° Settimana

Pasticceria Moderna (1° parte)

Impasti di base.

- Genoise moussoline
- Genoise alle mandorle
- Biscuit normale
- Biscuit Charlotte
- Biscuit Joconde
- Joconde al cioccolato
- Pasta a cigarette
- Pasta a bomba
- Meringa italiana

4° Settimana

Pasticceria Moderna (2° parte)

Creme e farciture.

- Crema moussoline
- Crema Chisboust
- Crema duchesse
- Crema leggera per Charlotte
- Mousse di base
- Mousse al cioccolato

5° Settimana

Prove pratiche dei partecipanti finalizzate alla preparazione di un buffet di pasticceria da presentare alla cena di fine corso.