



PROGRAMMA INTENSIVO DI PASTICCERIA

Di cosa si tratta:

Un percorso intenso nel mondo della pasticceria, attraverso il quale apprendere i fondamenti delle tecniche base o chi è orientato ad acquisire nuove competenze rispetto alle proprie conoscenze di pasticceria

Nessuna esperienza è richiesta, verrete guidati ad apprendere e sperimentare le ricette base degli impasti del programma, per poi realizzare dolci tipici della tradizione italiana ed estera ed infine assaporarli con una nuova percezione per offrirli o dedicarli a tutti i golosi che apprezzeranno l'impegno e la dedizione che questa materia richiede

Cosa comprende il corso

MODULO 1

- il pandispagna / crema inglese
- crema chantilly
- crema bavarese

MODULO 2

- la pasta frolla
- i dolci al cucchiaio

MODULO 3

- pasta choux
- crema pasticcera
- crema chiboust

MODULO 4

- pasta sfoglia
- dolce e salata

4 lezioni pratiche +1 teorica di circa 3 ore

Il venerdì 18:30 alle 21:30

Contributo € 350.00