



Athenay ONLUS

“Elementi di pasticceria – I Livello”

CONTENUTI DEL CORSO

Il corso ha come scopo la riscoperta della tradizione pasticceria piemontese: verranno analizzate le materie prime locali che possono essere impiegate nella preparazione di ricette di dolci che ci rappresentano e che hanno reso la nostra regione famosa in tutto il mondo. Il docente metterà servizio degli allievi la propria esperienza e capacità, coinvolgendoli nella teoria del mangiar sano, insegnando le tecniche base per una perfetta riuscita dei dolci tipici piemontesi.

CONTENUTI E ARGOMENTI DEL CORSO

- INFORMAZIONI SULLE TECNICHE DI BASE,
- PAN DI SPAGNA,
- CREMA PASTICCERA,
- BASI PER MERINGA,
- FROLLINI
- ACCENNI ALLA BISCOTTERIA SECCA
- TORTE AL FORNO
- DOLCI AL CUCCHIAIO

DATI SUL CORSO

Posti disponibili: 15

Durata: 30 ore

Frequenza: settimanale in orario serale

Costo a carico dell'utente: € 66,00

Test ingresso: No

Scolarità richiesta: nessuna

Certificazione finale: Frequenza