



Athenay ONLUS

“Elementi di pasticceria – II Livello”

CONTENUTI DEL CORSO

Il corso è rivolto a coloro che hanno partecipato al corso di pasticceria di primo livello ed ha come scopo l'approfondimento e il perfezionamento delle tematiche affrontate nel corso base; non solo, oltre alle ricette tipiche della pasticceria piemontese, verranno analizzate e realizzate anche ricette di dolci nazionali ed internazionali. I docenti metteranno a servizio degli allievi la loro esperienza e capacità, insegnando trucchi e segreti per una perfetta riuscita dei dolci. Il corso si svolgerà in un laboratorio appositamente attrezzato e a norma.

CONTENUTI ED ARGOMENTI DEL CORSO

Tecnica professionale di panificazione pasticceria

Approfondimento ed analisi delle varianti delle tecniche e preparazioni di base:

- Impasti (montati, secchi e lievitati)
- creme
- pan di Spagna
- assemblati di creme ed impasti base
- pasta sfoglia
- dolci da credenza
- la piccola pasticceria

Ricette complete:

- principali dolci nazionali
- dolci internazionali

La decorazione in pasticceria:

- strumenti
- metodi

DATI SUL CORSO

Posti disponibili: 15

Durata: 20 ore

Frequenza: settimanale in orario serale

Costo a carico dell'utente: € 44,00

Test ingresso: No

Scolarità richiesta: nessuna

Certificazione finale: Frequenza