



Per informazioni
T: 0546 060 440
www.pmformazione.it
info@pmformazione.it



CORSO PRATICO PASTICCERIA ad Aosta

Dicembre 2014

Obiettivi	Fornire rapidamente gli elementi di base per la preparazione degli impasti, delle creme e delle decorazioni, che permettono di acquisire le competenze indispensabili per accedere al mestiere di pasticciere: tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore della produzione dolciaria.
Perché partecipare	Per acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili a creare prodotti di pasticceria di alta qualità. Saranno abilità facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere il mestiere con possibilità di inserimento lavorativo in pasticcerie, panifici, aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario, che per chi lo vive semplicemente come hobby.
Destinatari	Il corso è indirizzato ai principianti, aspiranti pasticceri e a chiunque desideri imparare i fondamentali della pasticceria e della decorazione. Al termine delle lezioni pratiche, i corsisti porteranno a casa i frutti del proprio lavoro.
Durata e orari	36 ore, due sere a settimana, dalle 19,30 alle 22,30 - Il corso è a Numero Chiuso

PROGRAMMA

Introduzione al mestiere	Igiene e sicurezza nel settore alimentare e le materie prime Igiene personale e ambientale: la legislazione alimentare. Contaminazioni alimentari: modalità di contaminazione, caratteristiche dei microrganismi più diffusi. Il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e dei prodotti finiti.
Impasti Creme e Farciture 12 ore	IMPASTI DI BASE: Preparazione di Pasta Frolla classica – Frolla al cioccolato Pan di Spagna - Pasta sfoglia – Pasta brisè LE CREME DI BASE: Preparazione di Crema Pasticcera - Crema Pasticcera al cioccolato - Crema al limone PASTICCERIA DA FORNO: Preparazione di Crostate – Biscotteria Secca – Cake Muffins – Torte da forno – Strudel - Meringhe
Pasticceria Salata e Artistica 12 ore	PASTICCERIA DA FORNO SALATA: Stuzzichini, Pizzette, Tartine e Salati Mignon – Torte salate e Quiche LE CREME AVANZATE: Preparazione di Crema Ganache - Crema al burro - Ghiaccia reale – Crema Chantilly – Crema Inglese PASTICCERIA FRESCA: Preparazione di Semifreddi – Torte farcite – Paste e Mignon PASTICCERIA ARTISTICA E TORTE: Preparazione di torte da matrimoni e cerimonia – Preparazione di torte a tema – Decorazione (riccioli, fiori, frutta, cornetti e decori vari)
Cake Design Sugar Art 12 ore	LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA (CAKE DESIGN): Introduzione alla sugar art (cake design) e spiegazione dei diversi tipi di paste di zucchero (modelling paste, gum paste, pasta da copertura, pastigliaggio) REALIZZAZIONE PRATICA DI DECORAZIONI (MODELLING): Realizzazione di alcune tecniche di rivestimento di una torta in pasta di zucchero (petali, pieghe, drappaggi, intrecci, strati, fiocchi)

Al termine di ogni lezione verranno gustati i dolci preparati da tutti gli allievi