

Pasticceria livello base



PASTICCERIA Livello base

Per chi è goloso ed ama creare con farina, uova, burro dolci di qualità e non solo: ecco un corso di pasticceria dove s'insegnerà l'arte di preparare e così offrire a tavola profiteroles, brioches, crostate alla fragola ma anche crema pasticcera ed altre ancora.

Il corso è composto da 6 lezioni di 3 ore dove verrà dimostrata ed insegnata l'arte della preparazione della pasta brisee, frolla, sfoglia, choux, pan di spagna e pasta lievitata

[CLICCA E GUARDA LE CREAZIONI DEGLI ALLIEVI!](#)

PROGRAMMA:

Prima lezione. Introduzione sulle diverse qualità di farine; farine speciali, basso contenuto d glutine e senza glutine. Preparazione di pasta briseè.

Produzione di torte sia dolci che salate e preparazione di crema pasticcera e varianti.

Seconda lezione. Preparazione degli ingredienti per la pasta frolla. Produzione di torte salate e dolci, monodose e biscottini. Couli di frutta e compasta in abbinamento.

Terza lezione. Preparazione degli ingredienti per la pasta lievitata: Produzione di: brioches dolci e salate, torta delle rose ed altro. Preparazione crema al caffè.

Quarta lezione. Preparazione per la pasta choux. Produzione di: profiteroles dolci e salati, chocolate eclairs. Preparazione ganache.

Quinta lezione. Preparazione degli ingredienti per la pasta sfoglia: produzione di salatini e dolci x aperitivi, torte e piccole paste. Preparazione crema chantillie.

Sesta lezione. Preparazione degli ingredienti per il pan di spagna: produzione di Victoria cake ed altre. Preparazione crema al cioccolato.


Durante il corso ci possono essere eventuali variazioni sulle ricette. Al termine di ogni lezione si assaggerà quello che è stato prodotto.

Guarda lo spot del corso: <https://www.youtube.com/watch?v=YgdJS6XBk7Q>


corso riservato ad un massimo di 11 frequentatori

PRESENTAZIONE CORSO: SABATO 14 SETTEMBRE

PARTENZA CORSO: MERCOLEDI' 25/09 e 06/11 h 20.15



Rilascio
ATTESTATO DI
FREQUENZA
valido come credito
formativo/scolastico



Per info ed iscrizione ai corsi del circolo agorà
segreteria: via Bovio 48, Pisa.
dal LUNEDI' a VENERDI' – 9.30-12.30 / 16.30-19.30
agorapi@officinaweb.it tel. 050.500442 – 338.3614966

agorapi@officinaweb.it tel. 050.500442 – 338.3614966