



PROGRAMMAZIONE CORSO PASTICCERIA E TAVOLA CALDA
DURATA DI 6 GIORNI
MASSIMO 3 PARTECIPANTI

PARTE TEORICA

-Attrezzature di pasticceria

PARTE PRATICA

- Pan di spagna e le sue varianti (pasta Genovese, Margherita, Rollon ecc)
- Masse Montate al burro
- Bisquit
- Le Bagne da Pasticceria
- Realizzazione di una torta della tradizione
 - Pasta Choux
 - Pasta Sfoglia e semifrogia
 - Pasta Frolla e le Varianti
- le Creme Classiche e varianti
- Creme al burro
- Ganache
- Dolci a Cucchiaino (Mousse, Bavaresi, Panna Cotta)
- Dolci da Colazione (Plum Cake, Ciambellone, Torta di Carote, Torta allo Yogurt)
- Impasto Brioche e realizzazione delle colazioni derivate (Cornetti, treccine ecc)
- La tavola Calda realizzazione dell' impasto e dei prodotti (Pizzetta, cartocciate, Arancino, cipollina)
- Il cioccolato, tecniche di temperaggio, realizzazione di cioccolatini farciti, uovo pasquale e decorazioni per torte moderne
- Realizzazione di una torta moderna da parte del partecipante.

-A FINE CORSO VERRA' RILASCIATA GIACCA ASSOCIATIVA

-ATTESTATO HACCP

-A FINE CORSO VERRA' CONSEGNATO ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE RISTOWORLD ACADEMY DI PASTICCERIA BASE 30 ORE.

LA DURATA DEL CORSO E' DI 5 ORE AL GIORNO PER 6 GIORNI

IL COSTO DEL CORSO PER UNA SINGOLA PERSONA E' DI 900 EURO
SE I PARTECIPANTI SONO 2 O 3 IL COSTO E' DI 700 EURO

POSSIBILITA' DI FINANZIAMENTO E SCONTISTICA SU GRUPPI DI PERSONE