



Questo percorso è consigliato a tutti coloro che lavorano ma vogliono comunque consolidare le proprie conoscenze e abilità. Un percorso completo per apprendere con chiarezza tutte le basi di una pasticceria moderna, ad oggi necessarie.

Il programma è composto da 4 moduli semi-pratici da 3 giorni, verranno realizzate tutte le preparazioni di basi che nella fase finali saranno assemblati con in serie di dolci come: Croissant, Brioches, Muffin, Bomboloni, Crostate, Torte da forno, Torte classiche, Torte moderne, Monoporzioni, Mignon; tutte preparazioni realizzate dai corsisti. Si ricorda che i moduli non possono essere acquistati singolarmente.

PROGRAMMA DEI 4 MODULI

+ corso a scelta dal calendario

Ampio spazio è dato alla spiegazione, anche tramite esempi concreti, delle varie tecniche di lavorazione in abbinamento alle attrezzature di maggiore utilizzo e di nuova concezione, creando così dei veri e propri standard per sfruttare al massimo le potenzialità del proprio laboratorio.

Approfondimento sulle materie prime e tecniche di lavorazione, gli impasti di base, i molteplici tipi di frolla, bilanciamento e tutti i loro utilizzi, le sfoglie, la pasta bigné, conservazione dei prodotti e procedure dei vari tipi di lavorazione.

Le masse montate, i vari tipi di pan di spagna, i biscuit classici e mandorle, le masse a base di mandorla, i daquoise, le meringhe, le bagne.

Creme di base, creme composte, creme montate, ganache, semifreddi, bavaresi e mousse, le glasse.

Assemblaggio fatto dai corsisti con guida del maestro di tutte le basi preparate e acquisite nei 3 corsi precedenti, risultato una vera vetrina con degustazione di diversi tipi dolci.

Il programma è composto da 4 moduli teorici più un corso a scelta dal calendario.

Il costo è di 4490.00 € + Iva. Si ricorda che i moduli non possono essere acquistati singolarmente.

PAGAMENTO: 10 % all' iscrizione pari a 449.00 € + Iva. 40% al primo corso pari a 1796.00 € + Iva. 30 % al secondo corso pari a 1347.00 € + Iva. 20 % al terzo corso pari a 898.00 € + Iva.

Sforniamo i migliori cuochi e pasticceri d'Italia dal 1982

