



## Pasticceria 1°livello

Il corso di pasticceria avrà la durata di **24** ore suddivise in 8 lezioni da 3 ore (dalle 15.00 alle 18.00 – i giorni sono da individuare). La sede del corso è: IPSIA G. FERRARIS – Via Pacinotti - IGLESIAS.

Ai corsisti che seguiranno il corso verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- ricettario
- divisa
- tessera socio

### IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione frontale: pan di spagna, farcitura con crema pasticcera e rifinitura
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: i fritti lievitati (bombe, bomboloni, krapfen, ciambelle fritte, farcitura con marmellata e cioccolato)
Lezione n°3 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: la pasta frolla al burro, al cioccolato, alle mandorle
Lezione n°4 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: La pasta lievitata: brioche e strudel
Lezione n°5 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: il cioccolato e il surrogato (lavorazione, temperaggio e decorazioni)
Lezione n°6 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: <b>IL DESSERT NUOVE TENDENZE</b>
Lezione n°7 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: semifreddi e tronchetti
Lezione n°8 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: rifinitura e presentazione di torte e dessert vari Allestimento di un buffet di benvenuto

**I partecipanti** realizzeranno le **ricette** oggetto della lezione mettendo alla prova la loro abilità, **sempre sotto la supervisione dello chef/docente**. Ogni incontro prevede un momento teorico (spiegazione degli ingredienti e delle ricette), **uno pratico** e per finire **l'assaggio dei piatti preparati**.

#### I COSTI:

Il costo del corso di **Pasticceria 1°Livello** è di **300,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a **100,00 €** e poi saldare alla prima lezione i restanti **200,00 €**