



Pasticceria base

Il corso di pasticceria avrà la durata di **24** ore suddivise in 8 lezioni da 3 ore (**il martedì ed il giovedì dalle 15.00 alle 18.00**). La sede del corso è: [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: il mondo della pasticceria con termini e attrezzature, dimostrazione pratica di una crostata con tecniche di lavorazione
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica con impasti friabili a base di pasta frolla: (crostata alla frutta, crostata di marmellata o confettura, pasticciata, rose del deserto)
Lezione n°3 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica con impasti friabili a base di pasta sfoglia e brisèe: (lavorazione pasta sfoglia e brisèe)
Lezione n°4 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica con impasti friabili a base di pasta sfoglia e brisèe: (quiche, vol-au-vent, rustici, pizzette sfoglie, millefoglie)
Lezione n°5 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica con impasti da lievitazione: (pasta brioche, pan brioche, cornetti)
Lezione n°6 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: le creme, salse (creme di base e derivate e salse di accompagnamento)
Lezione n°7 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica con impasti montati a base di uova: (pan di spagna, torta sacher, torta moka)
Lezione n°8 dalle 15:00 alle 18:00	Lezione pratica: impasti liquidi: (crêpes, cialde, lingue di gatto) Elaborazione e sviluppo 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 base** è di **250,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 100,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 150,00 €