



CORSO DI PASTICCERIA BASE "SAC A POCHE" - 30 h

Date	Modulo	Ore	Contenuti
13/10/16 19,30 – 20,30	Presentazione	1	Conoscenza con i partecipanti; Le varie tipologie di farine e i lieviti.
18/10/16 19,30 – 22,30	La pasta frolla Parte prima	3	Pasta frolla per crostate; Pasta frolla senza burro; Crema pasticcera; Torta della nonna.
20/10/16 19,30 – 22,30	La pasta frolla Parte seconda	3	Pasta frolla sabbiosa bianca; Pasta frolla sabbiosa al cacao; Pasta frolla montata; Preparazione di biscotti a scacchi, frollini, crostata alla marmellata.
25/10/16 19,30 – 22,30	La realizzazione di una torta	3	Pan di spagna; Sciroppo alle fragole; Vari tipi di bagna; Preparazione della torta mimosa.
27/10/16 19,30 – 22,30	Le decorazioni	3	Base per torta al limone; Crema all'arancia; Tecniche di decorazione e stesura.
03/11/16 19,30 – 22,30	Gli impasti Dolce e salato	3	Pasta brisee; Pasta brisee dolce; Pasta fillo; Pasta sfoglia; Realizzazione di torte salate, tartellette e strudel.
08/11/16 19,30 – 22,30	Le creme	3	Crema chantilly; Crema diplomatica; Crema al mascarpone; Ganache al cioccolato; Glassa bianca ed al cioccolato; Pasta choux; Preparazione di bignè con farciture e decorazioni varie.
10/11/16 19,30 – 22,30	I dolci per la colazione	3	Plumcake; Muffins; Dolci per la merenda;
15/11/16 19,30 – 22,30	Le torte dal mondo	3	Sacher torte; Cheesecake; Brigadeiro; Strudel.
17/11/16 19,30 – 22,30	La pasticceria salata	3	Crackers; Grissini; Panini.
22/11/16 19,30 – 21,30	Serata finale	2	Panna cotta e crema catalana; Consegna attestati finali.

PER INFO ED ISCRIZIONI:

CECOT Arezzo SRL Via Fiorentina 240- 52100 Arezzo

Telefono: 0575 984312 Fax: 0575 383291 E-mail: cescot.arezzo@confesercenti.ar.it