

Pasticceria

per conoscere le materie prime, le tecniche di base, le fasi di trasformazione, cottura e assemblaggio al fine di realizzare i classici della pasticceria.

Chef Cipolla Vincenzo **Inizio corso** 10 novembre 2016

Durata 48 ore - 12 lezioni dalle 18.30 alle 22.30 - martedì e giovedì **Costo** € 400,00

Presentazione corso: giovedì 3 novembre 2016 ore 19.00

Piano didattico

Lezione 1 La frolla: metodo montato, metodo classico, metodo sabbiato, il bilanciamento.

Frolla bianca: metodo classico, pasta frolla montata, pasta frolla sablè al pistacchio, crema pasticceria.

Lezione 2 Crostata di frutta, crosta con crema al cioccolato, biscotti sablè, crostata di confettura charlotte di mele.

Lezione 3 La pasta sfoglia: panetto, pastello stratificazione, gli ingredienti, le diverse tipologie del pastello, i metodi di inserimento del panetto nel pastello, le pieghe della pasta sfoglia.

Lezione 4 Mini rustici al prosciutto, alla crema di piselli, alla crema di carciofi; pizzette di sfoglia al pomodoro. Torta Verona, torta di ricotta, cannoncini con crema pasticceria, ventaglietti caramellati.

Lezione 5 Il Pan di Spagna: i processi per una corretta realizzazione del pan di Spagna, pan di Spagna massa pesante, pan di Spagna massa media, pan di Spagna massa leggera. Gli arricchimenti dell'impasto base, cottura.

Lezione 6 Le bagne, gli alcolati, la preparazione delle bagne, il metodo di diluizione delle bagne. Le creme di base, la farcitura del pan di Spagna, la decorazione con il sac-à-poche.

Lezione 7 La pasta bigné - Le materie prime: i grassi, la farina, le uova, lo zucchero, l'acqua, il sale, il latte. Le proporzioni degli ingredienti e la preparazione. La cottura della pasta bigné.

Lezione 8 La pasticceria mignon: farcitura dei bigné. Preparazione della crema con l'aggiunta di paste aromatizzanti. Crema al cioccolato, al caffè, alla nocciola, al pistacchio, crema chantilly.

Lezione 9 I dolci al cucchiaio: mousse, bavaresi, semifreddi, bilanciatura, preparazione e conservazione.

Lezione 10 La biscotteria speciale da tè: frolle per biscotti con l'aggiunta di farine e di frutta secca, farciture con creme, ganache e confetture.

Lezione 11 I dolci da trancio: I plum-cake Impasti con l'aggiunta di frutta candita, cioccolato, granella di frutta secca e creme grasse.

Lezione 12 le torte da forno glassate: Sacher torta, glassa al cioccolato, decorazione al cornetto.

Contatti

segreteria didattica corsi serali CFP "Achille Grandi"

viale Italia 548, Sesto San Giovanni (Mi)

aperta lunedì, martedì e giovedì dalle 14.00 alle 19.30 e mercoledì dalle 8.30 alle 13.30

tel. 0245430034 email serale.grandi@afolmet.it Web www.cfpgrandi.it