

Pasticceria salata



prezzo

250 euro

 21 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 6 lezioni di laboratorio

 Vincenzo Cipolla

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alla pasticceria salata, tra impasti, lievitati, creme e mousses per aperitivi e buffet. Tecniche di preparazione e presentazione permetteranno di realizzare frolle salate, finger food e monoporzioni versatili, dal gusto equilibrato.

Programma

- materie prime e bilanciamento degli impasti;
- tecniche di lievitazione, lavorazione e cottura;
- preparazione di frolle salate, biscotti e basi per aperitivi;
- realizzazione di creme, mousses e farciture salate;
- composizione di monoporzioni e finger food;
- organizzazione, presentazione e allestimento di buffet moderni;
- realizzazione di preparazioni quali:
 - piccoli lievitati salati;
 - frolle salate per tartellette e monoporzioni;
 - biscotti salati da aperitivo;
 - creme e mousses salate per finger food;
 - monoporzioni e mini buffet tematici.



Certificazione

- attestato di frequenza