

Programma corso pasticciere

- LE CREME

Crema pasticceria: classica, al cioccolato, al caffè, alla nocciola - crema al limone - crema leggera "Chantilly" - crema al burro.

LE BAGNE

- Pasta Frolla

(Tecnica e preparazione degli impasti)

Pasta frolla comune – pasta frolla ricca – pasta frolla al cacao – pasta frolla all'olio extravergine di oliva - pasta frolla napoletana

Dolci con pasta frolla: crostata di frutta fresca – crostata con confettura – pastiera – crostata di mele – flan – crostata al cioccolato e banane. Mignon: tartellette alla frutta, tartellette al limone.

- PAN DI SPAGNA

Tecnica e materie prime per il pan di spagna

Pan di spagna tradizionale – Margherita – pan di spagna al cioccolato – Savoiaridi – Casse per Africano –

Pan di spagna per arrotolati (Biscotto).

Dolci con pan di spagna: torta classica alla panna, torta mimosa, torta noce.

Mignon: sospiri, pesche.....

MASSE AL BURRO

Plum-cake tradizionale – plum-cake al cioccolato – cup cake – tortino alle mele – frangipane.

LA PASTA BIGNE'

Tecnica e metodo di lavoro

Pasta bigné tradizionale – pasta bigné per frittura

Dolci con la pasta bigné: bignolini con varie creme – profiteroles – paris-brest - Croquembouche-

LA PASTA SFOGLIA

Tecnica e metodo di lavoro

Pasta sfoglia classica

Dolci con la pasta sfoglia: cannoncino, sfogliatina, millefoglie, diplomatica, Saint honoré, ventagli.

IMPASTI BASE LIVITATI

Cornetto – brioche - babà

MERINGHE E PASTICCERIA DA TÈ

Frollino – pasta frolla montata – paste di mandorle – meringhe

MOUSSE – BAVARESE – SEMIFREDDI

Mousse alla frutta – mousse al cioccolato (con cremoso alla vaniglia) – bavarese alla vaniglia (con gelée) – panna cotta – Glasse - semifreddo base

I FRITTI

krapfen - Bignolini fritti – zeppole – cannolo siciliano (crema di ricotta)

