



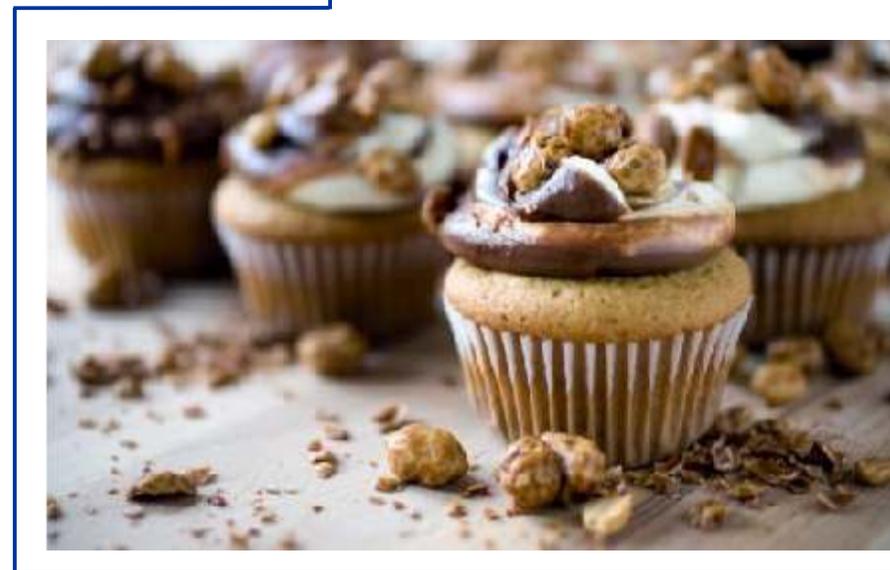
# Chef Academy

[www.chefacademy.it](http://www.chefacademy.it)

# Chef Academy

# Pasticceria

CORSO RICONOSCIUTO  
CON RILASCIO DI ATTESTATO  
DI FREQUENZA



IN COLLABORAZIONE CON



Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19  
05100 TERNI - Tel. 0744/423118  
[www.chefacademy.it](http://www.chefacademy.it)



## SCHEDA CORSO

**Durata ore:** 44

**Requisiti di accesso:** Passione per la cucina, capacità di degustazione, senso estetico e creatività

**Impegno previsto:** 1 settimana full-immersion.

---

**Tipologia dei destinatari:** Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la passione per l'arte della pasticceria.

---

**Obiettivi:** Il corso base di pasticceria risulta perfetto sia per i cuochi professionisti, sia per chi già si destreggia tra i fornelli ma desidera conoscere più a fondo le tecniche della pasticceria professionale.

---

**Esercitazioni:** Durante il corso sono previste esercitazioni pratiche e la realizzazione di dolci da asporto.

---

**Tipo di attestato riconosciuto:** Attestato di frequenza.

---

**Costo del corso:** 1.000 esente IVA

---

**Contratto di iscrizione:** La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO      - MATERIE PRIME      - GRMBIULE PERSONALIZZATO

-ATTESTATO DI FREQUENZA      - ASPORTO DOLCI REALIZZATI

## PROGRAMMA

**GLI IMPASTI DI BASE:**

la pasta frolla  
la pasta frolla per biscotti  
la pasta frolla al cioccolato  
il pan di spagna  
la pasta per lo strudel  
la pasta per il savoiardo  
pane e focaccia da ristorazione  
lievitati con varie tecniche  
pasta sfoglia.  
la pasta choux

**I DOLCI CLASSICI:**

le crostate  
la zuppa inglese  
il tiramisù classico  
lo strudel  
i bignè  
i biscotti

**LE CREME:**

crema pasticcera  
crema al cacao  
crema ganache  
crema inglese  
crema zabaione

**LE CREME COTTE:**

la crema catalana  
il crem brûlé  
il crem au caramel

**I DOLCI AL CUCCHIAIO:**

Soufflè al cioccolato  
Bavarese alle amarene  
Tortino di mele  
mousse allo yogurt e frutti di bosco  
cialde con crema e frutta fresca  
budino al caffè  
mousse al cioccolato