

CORSO DI CUCINA



Corso di PASTICCERIA

40 ore divise in 13 serate

Contenuti Corso:

- ❖ Igiene alimentare e sicurezza nel laboratorio
 - ❖ La pasta frolla
 - ❖ Creme e farciture
 - ❖ Pasta sfoglia
 - ❖ Il pan di spagna
 - ❖ Pasta choux
 - ❖ I bignè
- ❖ La lavorazione del cioccolato, produzione pralineria mista Mousse
 - ❖ Semifreddi (Creazione, cottura e presentazione)
- ❖ Torte da forno (Caprese, Crostata, Plumcake, Paradiso ecc.)
 - ❖ Torte con panna
 - ❖ Torte da credenza
 - ❖ Pasticceria mignon



COMO Via Clerici, 1 - 22100 Como LOC. Camnago-Volta - tel. 031 3371769 - fax 031 309717

LEGNANO Via Renato Cuttica, 1 - 20025 Legnano (MI) - tel. 0331 428013 - fax 0331 428016

SARONNO Via Marx, 1 - Via Volta, 105 - 21047 Saronno (VA) - tel. 02 96702399 / 96367204 - fax 02 9605138
