

Corso di
Pasticceria

Unità 0

Piano di studi

Per la massima efficacia del corso ti invitiamo a seguire attentamente la sequenza delle unità e delle esercitazioni, così come elencate di seguito.

Unità 1

Le Basi della pasticceria e la pasta frolla

Haccp

La divisa

Le impastatrici

Composizione della farina di grano tenero

La forza della farina e il loro utilizzo

La pasta frolla

Filmati:

- Planetaria
- Frolla al cacao
- Frolla francese
- Frolla classica
- Frolla fibread
- Frolla maionese
- Forme biscotti

Unità 2

Le Frolle e i Biscotti

Contaminazioni

I forni

La frutta secca

La mise en place

Celle frigorifero e celle di lievitazione

Filmati:

- I forni
- La frutta secca sabbiata
- Tartellette
- Meliga
- Frolla sabbiata
- Ovis
- Forme ovis
- Biscotti bicolore
- Biscotto arrotolato

Unità 3

Le Creme

Gli amidi

Le uova

Le creme di base

Le spezie

La cottura a microonde

Filmati

- Crema al burro
- Crema inglese
- Crema vegana
- Pasticcera microonde
- Pasticcera induzione
- Pasticcera zabajone
- Decorazione crostata di frutta moderna
- Decorazione crostata

Unità 4

I Montati all'uovo

metodi di conservazione

I montati al uovo

Gli addensanti

Sottovuoto, raffinatrice e sfogliatrice

La lavorazione del frumento

Filmati

- Macchina sottovuoto
- Pasticcera sottovuoto
- Biscotto montato alle mandorle
- Base bisquit sacher
- Genovese no burro
- Novaresi senza glutine
- Tortino ai frutti di bosco

Unità 5

I Montati al burro

I cake montati al burro

Gli additivi

Metodi di conservazione fisici

Panna, latte, burro

La reazione di Maillard

Filmati

- Cake 4/4
- Cake carote
- Cup cake
- Margherita no glutine
- Lingua d gatto
- Bisquit decorato
- Torta con frangipane
- Ring per torte

Unità 6

Gli choux - meringhe

I bignè

Tecniche di conservazione chimiche

Gli zuccheri

La cottura degli zuccheri

Il meringaggio

La frittura

Filmati

- Meringa all'italiana
- Meringa all'francese e montaggio
- Finta meringa
- Pata bombe
- Pata choux
- Choux fritti
- Plum cake pata choux
- Ghiccia reale
- Crumble alla nocciola
- Daiquise al cocco
- Daiquise

Unità 7

I Lievitati

Gli enzimi negli impasti lievitati

I lieviti e la lievitazione

I metodi d'impastamento per i prodotti lievitati

Le principali materie prime dei prodotti lievitati

Filmati

- Mulino bongiovanni
- Pane lievito madre
- Pan cassetta
- Pan brioches
- Panini colazione
- Pan bauletto
- Panini impasto indiretto
- Panin semidolci
- Brioches all'italina
- Polish
- Impasto a caldo

Unità 8

Gli Sfogliati

La pasta sfoglia

Gli oli vegetali

Il cioccolato e il tempraggio

Il sifonei

Filmati:

- Sfoglia nocciola
- Sfogliatine assort
- Sfogliatine class
- Sfogliatrice
- Mousse alla nocciola con sifone
- Cannoli
- Manine
- Girelle
- Sfogliatrice
- Girandole
- Croissant con polish
- Il frantoio
- Decorazioni con il cioccolato
- Tempraggio vieo corso cucina
- Fagottino croissant
- Mousse alla nocciola con sifone

Unità 9

I Semifreddi e le mousse, le bavaresi e le creme coagulate

Semifreddi

Mousse e bavaresi

Gli inserti per torta

Pasticceria molecolare

Stagionalità degli alimenti

Filmati:

- Base torta sfoglia
- Bavarese al cocco
- Bavarese aperol
- Cremoso alla arancia
- Torta alle mele destrutturata
- Cremoso al limone
- Cremoso al cioccolato bianco e arancia
- Mousse alle melanzane (+ cialda corallo)
- Mousse al gianduia
- Triangolo di cioccolato
- Alla vaniglia
- Semifreddo all'italiana agli agrumi
- Terrina ai due cioccolati
- Uovo sferificato
- Inserimento per torte cioccolato
- Inserimento per torte fragola

