

PROGRAMMA PASTICCERIA

Orario dalle 14,30 alle 17,30 (max h. 18,00 - consentiamoci mezz'ora di sfioramento per eventuali cotture). Mx 6 partecipanti – Ci possono essere gli uditori.

N-B: Tutte le persone che partecipano al corso, devono possedere un grembiule da cucina.

Lezione 1 23/11/2011

La pasta frolla e la crema pasticcera

Apprenderete la lavorazione della pasta frolla, con relativi esempi di utilizzo: crostate con frutta fresca o sciropata, marmellata, crostatine varie e biscotti. Si procederà quindi alla preparazione della crema pasticcera, un'altra base importante della pasticceria.

Lezione 2 30/11/2011

Pasta bigné o pasta choux, crema pasticcera ed uso della sac a poche 30/11/2011

Apprenderete la lavorazione base della pasta bigné, che può essere utilizzata sia come pasta base per pasticcini farciti con creme dolci, che per preparare stuzzichini salati da offrire come aperitivo o come antipasto. Verrà insegnato quindi il corretto utilizzo di una sac a poche (tasca da pasticciare).

Lezione 3 14/12/2011

Pan di spagna e farcitura di una torta

Apprenderete la lavorazione della base per eccellenza della pasticceria italiana, che può essere consumata da sola o farcita con creme dolci a piacere. Eseguiamo quindi una farcitura semplice con crema a panna montata.

Lezione 4 (14,30 – 18,00) - 21/12/2011

Idea regalo per Natale

Biscotti

Biscotti farina e riso

Ciambelline al vino

Biscotti di frolla bagnati al cioccolato fondente

Confezionamento dei biscotti da regalare a parenti ed amici