

PESCARA: CORSO DI PASTICCERIA, PER CONOSCERE I TRUCCHI PIU' "DOLCI"

22 Giugno 2013



PESCARA – La Confcommercio Pescara apre le porte alla scuola per Pasticceria.

Dal 15 luglio prossimo sarà possibile apprendere da un maestro pasticcere i segreti delle torte classiche e moderne, delle crostate, delle paste con la crema, dei bignè, dei mignon, della biscotteria secca e del “pan di spagna”, mediante un percorso formativo di cinquanta ore articolato su dieci lezioni più una gara finale fra i corsisti.

Il corso di pasticceria è aperto a tutti; a chi vuole approfondire la propria passione nel mondo della pasticceria e a chi vuole stupire i propri ospiti con dolci realizzati ad arte.

Il mestiere del pasticcere non può essere improvvisato, richiede approfondite conoscenze di tecniche minuziose e molta abilità pratica.

Proprio alla luce delle difficoltà di questo mestiere, ha deciso di affidarsi ad un docente qualificato, preparato, aggiornato e molto scrupoloso nella formazione dei propri allievi.

Le lezioni saranno tenute dal docente Moreno Rossoni, pasticcere qualificato, in aule attrezzate presso la struttura Farco Grandi Impianti sita in Città Sant’Angelo (Pescara) dove i ragazzi avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per lavorare, dal forno, all’impastatrice, alla planetaria, all’abbattitore, al congelatore e tutti gli strumenti per il lavoro manuale.

Il corso prevede moduli di teoria e moduli di pratica, dove il docente Rossoni coinvolgerà i partecipanti in lavoro di gruppo e individuali, così da apprendere le conoscenze tecniche e la manualità pratica.

Il corso partirà al prezzo di 580 euro Iva inclusa, e comprende: le attrezzature e le materie prime per la parte pratica, una pettorina idonea per lavorare e una piccola dispensa con i segreti del mestiere.

Di seguito il programma di massima del corso:

- La conoscenza delle varie attrezzature di un laboratorio di pasticceria.
- I principali sistemi di lavorazione in pasticceria.
- Pasta sfoglia: conoscenza del prodotto, impasto, preparazione della pasta, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta sfoglia dolce e salata.
- Pasta choux: conoscenza del prodotto, preparazione e cottura, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta

choux salata e dolce.

- Pasta frolla dolce e salata: conoscenza del prodotto, preparazione, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta frolla dolce e salata.
- Pasta lievitata: conoscenza dei lieviti, produzione dei diversi sistemi di lavorazione dei lieviti.

Chiunque fosse interessato a partecipare può rivolgersi alla Confcommercio – via Aldo Moro, 13 – Pescara tel 085.43.13.620.