

CORSO AVANZATO DI PASTICCERIA

docente: Celina Luciani

Il corso ha lo scopo di presentare nuove tecniche da utilizzare insieme alle tecniche base apprese dai precedenti corsi; inoltre propone nuove metodologie per la creazione di dolci innovativi, anche con ingredienti diversi da quelli comunemente usati in pasticceria.

Programma delle lezioni:

1. Dolci con decorazioni al cioccolato
2. Dolci dietetici
3. Pasticceria salata
4. Dolci con ingredienti e farine alternative
- 5 Pasticceria secca e da tè
- 6 Gelateria
- 7 Dolci regionali
- 8 Dolci esteri
- 9 Pasticceria mignon
- 10 Dolci in padella

Il laboratorio prevede il versamento di un piccolo fondo cassa (in seguito stabilito dalla docente) a sostegno delle spese vive.