

## ***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