Corso professionale di pasticceria e confetteria (840 ore)

Ogni modulo dura un mese.

Modulo 1: Mise en place di base

- Crème pâtissière (crema pasticcera).
- Crema Chantilly.
- Ganache montata.
- Curd in diversi gusti.
- Crema mousseline.
- Crema alle mandorle.
- Crema Chiboust.
- Crema al burro.

Modulo 2: Impasti e pasticceria da colazione

- Tipologie di impasti da pasticceria.
- Impasto per croissant.
- Preparazione e formatura della viennoiserie (prodotti da colazione).
- Impasti dolci da pasticceria.
- Impasti lievitati, inclusa la brioche.
- Produzione di pasticceria.
- Pan di Spagna e altre basi montate.
- Pasta choux.

Modulo 3: Crostate e petits gâteaux

- **Petits fours:**
  - Macarons.
  - Madeleines.
  - Mini éclairs.
  - Mini tartellette.
- Éclairs.
- Tartellette alla frutta e al limone.
- Presentazione di macarons, crostate e petits gâteaux.

Modulo 4: Produzione, torte, mousse e bavaresi

- Torte francesi.
- Mousse.
- Bavaresi (bavarois).
- Pan di Spagna, altre basi montate e farciture.
- Tecniche di assemblaggio.
- Decorazione delle torte.
- Controllo dei costi.

Modulo 5: Cioccolato, zucchero, decorazione e torte da ricorrenza

- Cioccolatini.
- Tartufi al cioccolato.
- Confetteria a base di zucchero.
- Pâtes de fruits (gelatine di frutta).
- Marshmallow.
- Praline.
- Caramelle al caramello.
- Nougat (torrone).
- Leccalecca.
- Confezionamento dei prodotti di confetteria.
- Decorazioni in cioccolato e zucchero.
- Torte da ricorrenza in stile britannico e americano.
- Croquembouche.