

PESCARA, CORSO PER PASTICCERE CON IL MAESTRO MORENO ROSSONI



29 Settembre 2017

PESCAR - La Confcommercio Pescara, in considerazione delle innumerevoli richieste ricevute, riapre le porte alla scuola per Pasticceria.

Dal lunedì 2 ottobre 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 quaranta 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, la Confcommercio Pescara ha deciso di affidarsi a un docente qualificato, preparato, aggiornato e molto scrupoloso nella formazione dei propri allievi.

Le lezioni saranno tenute dal docente **Moreno Rossoni**, pasticcere qualificato, presso la Pasticceria Dolcezze Nascoste, in Via Tirino n. 184, 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 ha una durata di dieci lezioni pomeridiane, in cui si alterneranno moduli di teoria e moduli di pratica indispensabili per l'acquisizione di una professione dove il docente Moreno Rossoni coinvolgerà i partecipanti in lavoro di gruppo e individuali, così da apprendere le conoscenze tecniche e la manualità pratica.

Ultimo giorno sarà dedicato ad una gara finale denominata Cake Competition, dove i partecipanti mostreranno quello che hanno imparato, creando un buffet di dolcesse da far degustare a una giuria di esperti del settore.

Il costo del corso è di 580,00 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.

Per informazioni 347-0789855 e formazione@confcommerciopescara.it.

IL PROGRAMMA DELLE LEZIONI

- 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