

# **CORSO PROFESSIONALE TEORICO-PRATICO DI PASTICCERIA**

---

## **PREMESSA**

La conoscenza delle tecniche base della pasticceria permette di formarsi in un settore in continua espansione sia in ambito artigianale sia in campo industriale. Questo corso è concepito per dare una panoramica esaustiva oltre che delle lavorazioni classiche anche dei prodotti innovativi come gli impasti per celiaci e le altre preparazioni speciali presenti sul mercato.

## **OBIETTIVO**

L'obiettivo principale del corso è quello di impartire le basi della pasticceria professionale grazie alla realizzazione pratica delle varie ricette presentate ed al supporto propedeutico di spiegazioni teoriche in campo chimico e merceologico.

I partecipanti al corso potranno acquisire in particolare:

- conoscenze relative alle materie prime ai loro componenti ed alle loro trasformazioni.
- conoscenze in materia igienico-sanitaria
- tecniche degli impasti di base
- buona manualità
- capacità di ideazione e di miglioramento dei prodotti in sede di ricerca e sviluppo.

## **DESCRIZIONE CONTENUTI**

### **Parte propedeutica**

#### **Chimica, merceologia ed igiene degli alimenti**

Le prime lezioni, occupandosi dei macrocostituenti e delle principali categorie degli alimenti, sono quelle più specificatamente d'impostazione chimica e merceologica: si entra nel dettaglio in ultima analisi su come le proprietà chimiche delle sostanze influenzano in modo determinante le caratteristiche chimico- fisiche più evidenti di un alimento. Se si vogliono comprendere le proprietà dei gelificanti alimentari, si ha bisogno in effetti di una discreta conoscenza della natura dei polisaccaridi ad esempio. Analogamente non si potranno capire le caratteristiche che il burro di cacao conferisce al cioccolato se non viene acquisita conoscenza sulla natura cristallografica dei trigliceridi.

La parte propedeutica del corso prosegue con una trattazione panoramica riguardante le principali cause di alterazione degli alimenti; si approfondiscono quindi gli aspetti riguardanti le loro contaminazioni ed i loro metodi di conservazione.

Si conclude infine con una breve trattazione delle principali intolleranze ed allergie alimentari.

### **Parte applicativa**

**Arte pasticceria: attrezzatura, ricette e loro modalità di esecuzione.**

A questo punto il corso entra nel vivo dei propri contenuti attraverso un'ampia esposizione di argomenti di appartenenza alla migliore 'arte pasticceria di scuola italiana e francese.

Questa parte viene svolta attraverso la somministrazione di lezioni di carattere strettamente teorico coniugate in alternanza ed in parallelo con lezioni prettamente di carattere pratico.

Attraverso un percorso che prevede dapprima una panoramica descrittiva delle principali apparecchiature ed attrezzature da pasticceria e del loro uso, ci si addentra nel merito pratico - descrittivo delle ricette base e delle ricette riguardanti le specialità maggiormente utilizzate nel settore.

Nell'ultima parte del corso si affronta l'esposizione e l'interpretazione di alcune ricette appartenenti a categorie speciali in ambito dolciario sia dal punto di vista dietologico sia dal punto di vista innovativo in senso ampio.

## PROGRAMMA

### 1 I PRINCIPI NUTRITIVI DEGLI ALIMENTI

- Lipidi: generalità, classificazione, acidi grassi, proprietà nutrizionali dei lipidi.
- Glucidi: generalità, classificazione, monosaccaridi e polisaccaridi, proprietà nutrizionali dei glucidi..
- Protidi: generalità, funzioni, amminoacidi, struttura delle proteine, proprietà nutrizionali delle proteine, proprietà funzionali delle proteine.
- Vitamine: generalità, classificazione.

### 2 LE PRINCIPALI CATEGORIE DI ALIMENTI

- Latte e latticini: latte, burro.
- Uova: struttura, conservazione .
- Oli e grassi vegetali: generalità su oli di semi e margarina.
- Cereali, sfarinati e prodotti da forno: generalità, classificazione, il frumento, il mais. La panificazione.
- Il miele
- Il cacao

### 3 SOSTANZE PRESENTI NEGLI ALIMENTI DIVERSE DAI PRINCIPI NUTRITIVI

- Sostanze che derivano dalla trasformazione dei principi nutritivi: generalità.

- modifica a carico dei lipidi (generalità; fusione, cenni sulla cristallizzazione dei lipidi nel cioccolato; la montatura della panna; l'uso del burro e delle margarine nella pasta sfoglia).
- modifiche a carico dei glucidi (generalità; la caramellizzazione; gli amidi: la gelatinizzazione).
- modifiche delle proteine e degli amminoacidi (generalità; le proteine dell'albume d'uovo e loro trasformazioni: uso in alcune preparazioni).
- modifiche da interazione tra glucidi e proteine: le reazioni di Maillard.
- Sostanze responsabili dei caratteri organolettici degli alimenti: generalità, colore, aroma, valutazione delle qualità organolettiche degli alimenti.
- Additivi alimentari: definizione , generalità, conservanti, antiossidanti, additivi ad azione fisica, acidificanti, antiagglomeranti, agenti lievitanti, antischiumogeni, agenti di trattamento delle farine, coloranti, edulcoranti, aromatizzanti.

#### 4 ELEMENTI DI IGIENE ALIMENTARE

- L'alterazione degli alimenti:
  - Le contaminazioni da microrganismi
  - Le contaminazioni da prodotti chimici
  - Le contaminazioni da corpi estranei
- Come garantire la sicurezza degli alimenti:
  - Requisiti funzionali e strutturali , procedure preoperative e controlli
- Le tecniche di conservazione degli alimenti
  - Tecniche basate sul freddo
  - Tecniche basate sul caldo
  - Tecniche per la diminuzione del contenuto in acqua
  - Conservazione chimica
  - Conservazione per confezionamento
  - Tecniche combinate
- Le principali forme di intolleranza ed allergia alimentare.

## 5 NOME E UTILIZZO DEGLI UTENSILI IN PASTICCERIA

- Materiale elettro-meccanico per pasticceri (planetaria, cutter, mixer...)

## 6 GLI IMPASTI PRINCIPALI

- Impasti secchi
  - Pasta frolla, pasta brisée, pasta sablée
  - Pasta sfoglia
- Impasti morbidi
  - Composto per bigné
  - Composto per crêpes
- Impasti montati
  - Pan di spagna
  - Biscotto gênois o daquois
- Impasti lievitati
  - Impasto per brioches
  - Impasto per croissants
  - Panettone, pandoro, colombe, focacce dolci etc...
  - Frittelle, babà
- Impasti con lievito chimico o acido tartarico
  - Plum cake
  - Torta paradiso e simili

## 7 LE CREME PRINCIPALI

- Crema Chantilly
  - Crema Inglese
  - Crema Pasticcera
  - Crema al burro
  - Crema ganache
- Creme composte
    - Bavarese (Crema inglese + panna)
    - Frangipane (Crema pasticcera + composto a base di uova e mandorle)

## 8 LE PRINCIPALI RICETTE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA

- Biscotti sablé bianchi ed al cioccolato
  - Impasto biscotti bianchi
  - Impasto biscotti al cacao
  
- Tartellette di frolla con crema diplomatica e frutta fresca
  - Impasto pasta frolla
  - Preparazione crema diplomatica
  - Guarnizione con frutta fresca e decori
  
- Torta con sfoglia e crema frangipane
  - Pasta sfoglia
  - Crema pasticceria con composto alle mandorle per crema frangipane
  - Decorazioni e cottura
  
- Bignè farciti e salati
  - Impasto per bignè
  
  - Crema al cioccolato
  - Crema al caffè
  - Crema alla vaniglia
  
- . - La torta Sacher e decori al cioccolato
  - Pan di Spagna per Sacher
  - Glassa allo zucchero fondente e cioccolato
  - Tempera del cioccolato fondente ed elaborazione decorazioni
  
- Tecnica e lavorazione della brioche dolce
  - Impasto brioche dolce
  - Forme e tagli dell'impasto
  
- Il plum cake prodotto innovativo
  - Impasto per plum cake
  - Farciture (cioccolato caffè, pistacchio e amarene, frutta secca)
  - Decorazione del prodotto finito
  
- Bastoncini al formaggio
  - Pasta brisé
  
- Quiches

- Pasta brisé
- Appareil
- Farcitura

- Cake salati alla pancetta

- Impasto cake

## 9 RICETTE DIETETICHE SPECIALI

- Torta mandorle e albicocche

- Pasta frolla senza glutine
- Crema pasticceria senza glutine
- Impasto frolla a basso contenuto calorico

## 9 PRODOTTI INNOVATIVI

- Macaron guarniti con le ganaches a diversi gusti

- Impasto macaron
- preparazione creme ganaches ai vari gusti

### **DURATA**

Il Corso prevede una durata di **48 ore** in cui sono previste delle esercitazioni pratiche in funzione delle vostre esigenze specifiche.