



Le basi della pasticceria: la frolla



INIZIO CORSO: lunedì 10 marzo 2025

durata: 6 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

La **pasta frolla** è uno dei prodotti più utilizzati in pasticceria, sia nella versione dolce che in quella salata. Il corso, tenuto dal pasticcere **Denis Dianin**, maestro AMPI e titolare della d&g Patisserie di Selvazzano Dentroa (PD), condurrà i partecipanti alla scoperta delle **numerose varianti di pasta frolla e del loro possibile utilizzo: da biscotteria, da aperitivo, aromatizzata, con o senza uova.**

L'intervento formativo si inserisce all'interno di un percorso attraverso il quale **delineare le basi della pasticceria, al fine di fornire nozioni e tecniche per la bilanciatura delle varie ricette.** Saranno analizzate modalità di produzione, cottura e conservazione degli ingredienti in un'ottica di efficienza gestionale e risultato finale di qualità.

Obiettivi:

Il corso intende fornire idee, spunti e tecniche per la realizzazione di prodotti con la pasta frolla, fornendo una panoramica sugli ingredienti da utilizzare, sulle tecniche di preparazione e conservazione del prodotto, nonché sulla presentazione estetica finale.

Contenuti:

- I vari tipi di pasta frolla
- Tecniche di impasto e proporzione fra gli ingredienti
- Tecniche di conservazione

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 10 marzo 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 3 marzo 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto a pasticceri professionisti.

Docenti:

[Denis Dianin](#)