



# Teoria e fondamenti di pasticceria classica - FORMAZIONE A DISTANZA



INIZIO CORSO: mercoledì 29 ottobre  
2025

durata: 12 ore

Un percorso, in **formazione a distanza**, dedicato ad approfondire le basi della pasticceria, acquisendo competenze tecniche e teoriche fondamentali per creare prodotti di alta qualità. Durante il corso, **verranno trattate le materie prime essenziali**, le **tecniche di bilanciamento** e i **processi di lievitazione**, fornendo le conoscenze necessarie per affrontare con sicurezza ogni sfida in laboratorio.

# Obiettivi:

Questo corso rappresenta una solida base per chi desidera perfezionare le proprie competenze tecniche e teoriche, acquisendo un'approfondita conoscenza delle materie prime, delle tecniche di bilanciamento e delle dinamiche della lievitazione, elementi fondamentali per diventare un professionista competente e creativo nel mondo della pasticceria.

# Contenuti:

## **Le materie prime:**

Un'attenzione particolare sarà dedicata alla conoscenza approfondita delle materie prime utilizzate in pasticceria. Si analizzeranno:

- Le farine: tipologie (0, 00, integrale, senza glutine), caratteristiche e impieghi specifici.
- I latticini: latte, panna, burro, formaggi cremosi, e il loro ruolo nella struttura e nel gusto dei dolci.
- Gli zuccheri: zucchero semolato, zucchero a velo, zucchero invertito, miele e alternative naturali, con focus sulle proprietà e sugli effetti sulla consistenza e sul sapore.
- Gli aromi: estratti naturali, essenze, spezie e aromatizzanti, e le loro alternative più salutari o naturali.

Verrà anche approfondita la scelta delle materie prime alternative, per chi desidera proporre prodotti più salutari, gluten-free o vegani.

## **Il bilanciamento tecnico:**

Il corso illustra come ottenere prodotti equilibrati e di qualità, attraverso l'applicazione di tecniche di bilanciamento precise, tra cui:

- Sfoglia: tecniche di preparazione, lavorazione e cottura per ottenere una pasta sfoglia croccante e sottile.
- Pan di Spagna: impasti, tecniche di montatura e cottura per ottenere una consistenza soffice, leggera e ben alveolata.
- Frolla: tecniche di impasto e proporzione fra gli ingredienti e tecniche di conservazione.
- Creme: preparazioni di creme classiche come la crema pasticcera, la crema chantilly, le ganache e altre, con indicazioni sulle proporzioni e sugli abbinamenti migliori.

L'obiettivo è fornire agli studenti gli strumenti necessari per bilanciare ingredienti e tecniche, garantendo la riuscita di ogni prodotto.

## **I lieviti e la lievitazione:**

Un modulo dedicato ai processi di lievitazione, fondamentale in molte preparazioni di pasticceria. Si affronteranno:

- Tipologie di lieviti: lievito di birra, lievito naturale (lievito madre), lieviti chimici (baking powder, bicarbonato).
- Tecniche di lievitazione: procedure, tempi e condizioni ottimali per ottenere impasti ben alveolati e leggeri.
- Fattori che influenzano la lievitazione: temperatura, umidità, zuccheri e grassi.

# Calendario

**Mercoledì 29 ottobre 2025**

dalle ore 09.00 alle ore 13.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 22 ottobre 2025

# Destinatari:

Professionisti del settore.

# Termini finanziamento: