



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

PASTICCERIA I LIVELLO

OBIETTIVI

Introduzione all'arte della pasticceria con impasti e preparazioni di base, dalle creme alla biscotteria, alle masse montate.

PROGRAMMA

- Le materie prime
- Gli impasti di base
- Le creme
- Le torte semplici da forno e alle creme
- La biscotteria

METODOLOGIA

1 lezione frontale per organizzazione e spiegazione.

5 lezioni pratiche con intervento diretto e preparazione delle ricette da parte dei corsisti.

MATERIALE

corsisti si dovranno munire di grembiule, strofinaccio, possibilmente di una bilancia e piccola attrezzatura personale.

DOCENTE

Davide Nicoletto

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278
Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: segreteria@unipopcamponogara.it ;

PEC: unipopcamponogara@legalmail.it