



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 II LIVELLO

OBIETTIVI

Preparazione di torte e dessert della pasticceria classica e moderna con grado di elaborazione medio-elevato.

PROGRAMMA

- Crostate moderne
- Torte da forno
- Mousse
- Semifreddi
- Torte moderne
- Cenni sui prodotti e preparazioni per celiaci

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