



# 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 III LIVELLO**

### **OBIETTIVI**

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

### **PROGRAMMA**

- Torte con più preparazioni e componenti
- Mousse complesse dessert al piatto
- Preparazioni di pasticceria fredda
- Torte moderne

### **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](mailto:segreteria@unipopcamponogara.it) ;

PEC: [unipopcamponogara@legalmail.it](mailto:unipopcamponogara@legalmail.it)