



## IL BILANCIAMENTO DELLE BASI DELLA PASTICCERIA

### DESCRIZIONE

Studio delle materie prime, utilizzate nella preparazione delle basi della pasticceria (bigne', pan di spagna, pasta frolla, crema pasticceria), la loro composizione, la loro struttura in base alla combinazione degli ingredienti usati per la realizzazione delle differenti ricette. Insieme al docente, partendo da una preparazione di base e attraverso il bilanciamento della stessa, si realizzeranno ricette equilibrate e innovative. Il successivo assaggio degli elaborati decreterà il successo dell'elaborato.



Costo del corso € 130,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- attestato di partecipazione
- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale.

La realizzazione di nuove ricette con l'acquisizione della conoscenza delle materie prime e lo studio delle combinazioni tra di loro.

- Le basi della pasticceria
- Il bilanciamento delle materie prime
- Ricette creative studiate con il docente

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

