

TUTTI POSSONO CUCINARE

# PASTICCERIA

Quattro incontri per acquisire le basi della pasticceria, comprendere tecniche, impasti e preparazioni fondamentali e costruire un metodo di lavoro applicabile ogni giorno anche a casa.



---

A CURA DI

Francesca Minnella

FORMATO

4 incontri • 18:00 - 22:00

## EXPERIENCE BY AURA

## Programma Pasticceria

Per chi ama preparare dolci a casa e vuole farlo con più tecnica e consapevolezza. Non serve esperienza: si parte dalle basi, in una classe di massimo 15 persone, lavorando fin da subito su impasti, creme e preparazioni fondamentali.

|           |                                                                                         |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01</b> | <b>Le frolle: impasti, consistenze e utilizzi</b><br>11 Novembre · 18:00 - 22:00        |
| <b>02</b> | <b>Le masse montate: struttura, leggerezza e cottura</b><br>17 Novembre · 18:00 - 22:00 |
| <b>03</b> | <b>Crema e pâte à choux: dalle basi al montaggio</b><br>24 Novembre · 18:00 - 22:00     |
| <b>04</b> | <b>Le meringhe: struttura, montaggio e finitura</b><br>1 Dicembre · 18:00 - 22:00       |

|                                 |                                  |                                                |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| 4 incontri<br>percorso completo | Max 15 persone<br>classe pratica | Inclusi<br>degustazione, ricettario, attestato |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|

**01****INCONTRO****Le frolle: impasti, consistenze e utilizzi**

11 Novembre · 18:00 - 22:00

Il primo incontro costituisce la base tecnica del percorso di pasticceria. Attraverso diverse tipologie di frolla verranno analizzate le caratteristiche degli impasti e i differenti metodi di lavorazione, comprendendo come la tecnica di impastamento influenzi consistenza, friabilità e utilità della preparazione. L'obiettivo è imparare a riconoscere le diverse frolle e scegliere quella più adatta alla preparazione da realizzare.

**COMPETENZE E TECNICHE**

- conoscenza delle principali tipologie di frolla;
- differenza tra frolla classica, frolla montata e frolla sablé;
- corretta gestione degli ingredienti e delle loro temperature;
- tecniche di impastamento e ordine di inserimento degli ingredienti;
- gestione della consistenza dell'impasto;
- stesura, formatura e cottura della frolla;
- comprensione del rapporto tra tecnica di lavorazione e risultato finale.

**RICETTE / APPLICAZIONI**

- frolla classica;
- frolla montata;
- frolla sablé;
- utilizzo delle diverse frolle in preparazioni di pasticceria.

**02****INCONTRO****Le masse montate: struttura, leggerezza e cottura**

17 Novembre · 18:00 - 22:00

Il secondo incontro è dedicato alle masse montate, fondamentali per la realizzazione di numerose preparazioni di pasticceria. Partendo dal pan di Spagna, dal cake 4/4 e dal biscuit, verranno analizzate le diverse strutture e le tecniche necessarie per ottenere impasti correttamente montati, stabili e adatti alla cottura e al successivo utilizzo.

**COMPETENZE E TECNICHE**

- conoscenza delle principali masse montate;
- montaggio corretto delle uova e gestione dell'aria incorporata;
- differenze tra pan di Spagna, cake 4/4 e biscuit;
- inserimento delle polveri senza compromettere la struttura;
- gestione degli impasti e delle consistenze;
- corretta preparazione degli stampi e delle teglie;
- controllo della cottura e riconoscimento del corretto punto di cottura;
- utilizzo delle masse montate come basi per dolci più complessi.

**RICETTE / APPLICAZIONI**

- pan di Spagna;
- cake 4/4;
- biscuit;
- utilizzo delle masse come basi per preparazioni e montaggi di pasticceria.

**03****INCONTRO****Creme e pâte à choux: dalle basi al montaggio**

24 Novembre · 18:00 - 22:00

Il terzo incontro introduce alcune delle preparazioni più versatili della pasticceria: la pâte à choux e le creme. Il lavoro parte dalla realizzazione dei bigné e prosegue con crema pasticcera, crema diplomatica e crema inglese, mettendo in evidenza le differenze tra le preparazioni e i diversi utilizzi. Le tecniche vengono poi applicate al montaggio di un profiterol e alla realizzazione di una crostata di frutta.

**COMPETENZE E TECNICHE**

- preparazione e gestione della pâte à choux;
- formatura e cottura dei bigné;
- conoscenza delle principali creme di base;
- preparazione della crema pasticcera;
- trasformazione della crema pasticcera in crema diplomatica;
- preparazione e gestione della crema inglese;
- differenze di consistenza e utilizzo tra le diverse creme;
- farcitura e assemblaggio delle preparazioni;
- organizzazione delle componenti e montaggio di un dolce completo.

**RICETTE / APPLICAZIONI**

- bigné;
- crema pasticcera;
- crema diplomatica;
- crema inglese;
- profiterol;
- crostata di frutta.

**04****INCONTRO****Le meringhe: struttura, montaggio e finitura**

1 Dicembre · 18:00 - 22:00

L'ultimo incontro è dedicato alle meringhe e alla loro applicazione nella costruzione di dolci completi. Dopo aver affrontato le caratteristiche della preparazione e le tecniche necessarie per ottenere una meringa correttamente strutturata, il lavoro si concentra sul montaggio e sulla finitura di due preparazioni differenti: la pavlova e una torta classica a base di pan di Spagna, come la mimosa.

**COMPETENZE E TECNICHE**

- conoscenza delle principali caratteristiche delle meringhe;
- corretta montatura e gestione della struttura;
- utilizzo della meringa nelle diverse fasi di preparazione;
- gestione della cottura e dell'asciugatura;
- equilibrio tra consistenze e componenti del dolce;
- organizzazione delle finiture di un dolce completo;
- cura della presentazione finale.

**RICETTE / APPLICAZIONI**

- meringa;
- pavlova;
- torta classica con pan di Spagna tipo mimosa.