

3° Settimana

Pasticceria Moderna (1° parte)

Impasti di base.

- Genoise moussoline
- Genoise alle mandorle
- Biscuit normale
- Biscuit Charlotte
- Biscuit Joconde
- Joconde al cioccolato
- Pasta a cigarette
- Pasta a bomba
- Meringa italiana

4° Settimana

Pasticceria Moderna (2° parte)

Creme e farciture.

- Crema moussoline
- Crema Chisboust
- Crema duchesse
- Crema leggera per Charlotte
- Mousse di base
- Mousse al cioccolato

5° Settimana

Prove pratiche dei partecipanti finalizzate
alla preparazione di un buffet di pasticceria
da presentare alla cena di fine corso.