

1° Settimana

*Le basi della pasticceria (1° parte)*

Impasti di base.

- Pasta frolla
- Pasta sfoglia
- Pasta brisée
- Pasta a bigné
- Pan di spagna

Creme di base

- Crema pasticceria e sue varianti
- Crema inglese
- Crema diplomate
- Crema sultane

Preparati di sciroppo a 30° Baumè

---

2° Settimana

*Le basi della pasticceria (2° parte)*

Impasti di base.

- Pasta sablée
- Pasta sfoglia (altri metodi)
- Pasta salata
- Pasta a bigné (per mignons)
- Genoise
- Baba e Savarin
- Meringa

Creme di base

- Crema pasticcera al limone
- Crema al burro
- Crema frangipane
- Crema ganache