



**ACCADemia
DOMANI**
ACCELERARE IL TUO FUTURO

Corso Online

Pasticceria: i primi passi

di Lanfranco Villa





Programma Generale del Corso di

Pasticceria: i primi passi

Tematiche di Base

Introduzione al Corso

0. Introduzione al Corso

Modulo 1 – Le basi di pasticceria italiana

1. Pasta frolla
2. Pasta sfoglia
3. Pan di Spagna
4. Margherita al cioccolato
5. Crema pasticciera
6. Crema Chantilly
7. Crema al cioccolato
8. Crema allo zabaione
9. Bigné con zucchero granellato
10. Bigné da farcire
11. Pasta di mandorle
12. Brioches integrali





13. Cannoli siciliani
14. Chiacchiere
15. Krapfen
16. Castagnole
17. Spumiglie e meringhe
18. Pizza Margherita

Modulo 2 – Biscotti

19. Baci di dama
20. Biscotti al Kamut
21. Canestrelli
22. Cantucci
23. Lingue di gatto
24. Savoiardi
25. Fava dei morti
26. Krumiri
27. Brutti ma buoni
28. Baci di dama al cioccolato
29. Biscotti Margherita
30. Biscotti San Pellegrino
31. Biscotti a ferro di cavallo
32. Macarons

Modulo 3 – Torte

33. Cappello di Babbo Natale





34. Crostata alla Nutella
35. Torta cioccolato e pere
36. Meringata alla panna
37. Torta Donizetti
38. Mousse alle fragole
39. Cheesecake
40. Torta Linzer
41. Muffin
42. Pastiera napoletana
43. Ciambella alla bolognese
44. Crostata alla frutta con crema
45. Torta allo yogurt
46. Dolce al caffè
47. Girella alla Nutella

Quiz finale

Conclusione del Corso e il Certificato frequenza e superamento del Corso

