TECNICA E PRATICA DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Primo anno

* la tipologia del prodotto e la sua classificazione: pasta frolla nella pasticceria italiana, lievitati base (croissant, brioches, pizza, focaccia), creme base della pasticceria classica (pasticcera, al burro), torte da forno base, crostate
* tutti gli impasti base della pasticceria
* l’etica e figura professionale pasticceria: Il comportamento personale in pasticceria
* la tipologia di un coltello per uso adeguato al prodotto e sua classificazione: vari tipi di coltello, impugnature, pericolosità, tecniche di taglio
* la tipologia della frusta per uso adeguato al prodotto trasformato: varie tipi di fruste, impugnature, tecniche di manualità, determinare uso alla sua bacinella
* tipologia della bacinella per uso adeguato al prodotto e uso di materiale: varie tipi di bacinelle, diverse capacità, diverse materiale per uso specifico
* Utilizzare la piccola e grande attrezzatura di pasticceria: le attrezzature: bilancia, planetarie, sfogliatrice, tavoli, armadi, raffinatrice, abbattitrice
* I metodi e i sistemi di cottura (forno a platea, rotore, a vapore, microonde, ecc.): Materiale di cottura e loro funzione e utensile
* conoscere le funzione di uso: tavolo marmo, acciaio, legno, carrelli,
* il ricettario: il materiale, documentazione dei consumi, gestire in modo adeguato
* Le sostanze grasse di origine animale e vegetale: tecniche di cottura
* I processi di raffreddamento e conservazione: il materiale di conservazione e loro funzione (abbattitrice)
* Stoccaggio dei prodotti lavorati (cotti e crudi)
* Stoccaggio dei prodotti freschi (Materie prime)

Testi di riferimento:

Dispensa 1° e 2° anno

Secondo anno

* Le materie prime di base (uova, latte, panna, cioccolato, zucchero e dolcificanti, ecc.)
* Pan di Spagna, Rollé, torte farcite e alla panna, semifreddi, panna cotta, torte moderne (mousse, semifreddi)
* Regole di fabbricazione del ciclo lavorativo: ciclo di produzione di lavoro individuale e di gruppo
* Le attrezzature per il controllo delle temperature a freddo (abbattitore, surgelatore, ecc.): ordine, igiene e utilizzo
* Il ricettario: organizzazione, sviluppi lavorativi
* Riconoscere i prodotti con colori, gusto, sapore: preparazione di prodotti tipici
* Le attrezzature per miscelare, montare:
* Le attrezzature per il controllo delle temperature a caldo (caramellometro, pastorizzatore):
* Tecniche di decorazione (cornetto, sacco a poche, ecc.)
* I disegni, i colori per decorare: tecniche di motivi semplici, linea di rete, curve, anelli, onde, S
* Torte moderne con Daquoise
* Torte da forno classiche
* Torte internazionali (Tarte Tatin)

**~~Terzo anno~~**

* ~~La lievitazione, metodi, tempi, temperature: impasti diretti, indiretti, biga, poolish, pane da ristorazione.~~
* ~~Tecniche di conservazione prodotto finito~~
* ~~Etichettatura, regolamento 1169/2011~~
* ~~Il cioccolato: materia prima, temperaggio, stampi, tecniche di conservazione e produzione~~
* ~~Introduzione ai Processi produttivi di un gelato: potere congelante e dolcificante dei vari zuccheri.~~
* ~~Dolci per intolleranti: materie prime e patologie~~
* ~~La tipologia del banco vendita~~
* ~~Prodotti fritti: tipologie, gestione delle temperature.~~
* ~~Shelf life degli alimenti~~
* ~~Elementi di ergonomia~~
* ~~Le bagne alcoliche: impiego e tipologie.~~
* ~~Riproporzionamento~~
* ~~Torte cremose con inserimenti~~
* ~~Tecniche di conservazione-stoccaggio-~~
* ~~Semifreddo all’italiana~~
* ~~La Mousse~~
* ~~Tecniche di decorazione: pasta da zucchero, cioccolato, pastigliaggio, isomalto~~
* ~~Bilanciatura della frolla e tipologie~~
* ~~Bilanciatura del Pan di Spagna~~
* ~~St. Honoré: la crema Chibouste~~
* ~~Dolci internazionali~~
* ~~Dolci regionali/territoriali~~
* ~~Torte Classiche: Operà, Sacher, St. Honoré~~
* ~~La crema inglese~~
* ~~Il buffet salato in Pasticceria: offerta, calcolo, gestione tempi.~~
* ~~Prodotti confezionati ed etichettati~~
* ~~Dolci al piatto: tecniche costruttive, carta ristorante, organizzazione, costi.~~
* ~~La media attrezzatura: cutter, abbattitore, microonde~~
* ~~Meringaggi: italiano, francese, svizzero.~~