



{ Concept Scientifico }

“Per chi adora sorseggiare il per-corso e non punta solo al traguardo...”

Ecco il per-corso sugli ingredienti in pasticceria, le loro proprietà, la tecnica per lavorarli, semplici nozioni di chimica e di fisica, per poter comprendere meglio le trasformazioni che si ottengono maneggiandoli: il valore aggiunto che una determinata materia prima apporta al prodotto finale, le cose da evitare e consigli utili.

Il Concept Scientifico è un corso destinato agli operatori del settore, improntato sulle basi della pasticceria di tutti i giorni, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione della pasticceria artigianale, con la finalità di costruire una ricetta equilibrata e personalizzata, diventando quindi “i compositori delle proprie creazioni” e non semplici esecutori. Un'accurata analisi, alla stessa maniera di un farmacista, per un giusto bilanciamento degli ingredienti principali (farine, zuccheri, amidi, materie grasse, uova, sale, cioccolato ecc.) per comprendere il loro comportamento nelle preparazioni dolciarie, il loro comportamento quando si miscelano, per qualità e quantità, e in cottura.

11 / 12 / 13 / 14 gennaio 2016

IL CIOCCOLATO

Il Concept Scientifico “Il Cioccolato” è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire, comprendere e approfondire questo comparto della pasticceria. Il per-corso è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo dei ripieni per praline.

- Classificazione (ganache: alla frutta - speziate - aromatizzate - al caramello; ripieni anidri: gianduia - cremi - pralinati - croccantini ecc.);
- Le materie prime impiegate: le principali proprietà e le loro funzionalità;
- Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
- Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - stoccaggio - vendita - servizio) e del shelf life;

Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata. L'obiettivo del corso è la conoscenza delle materie prime e il loro utilizzo nella preparazione di base di pralineria.

1 / 2 febbraio 2016

GLI ZUCCHERI

Il Concept Scientifico “Gli Zuccheri” è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza approfondita della materia prima.

- Classificazione (zucchero semolato - sciroppi glucosio - semolato - zuccheri di canna - miele - inulina - maltitolo - fruttosio - isomalt - zucchero fondente - malto destrine - destrosio - sorbitolo - Stevia - sciroppi di malto - sciroppo d'acero - maltitolo - zucchero invertito...);
- Principali proprietà e funzionalità (caramellizzazione, potere dolcificante, k / kal, potere anticongelante ecc.);
- Il bilanciamento nelle preparazioni dolciarie.

Durante le 2 giornate saranno preparati dei prodotti di pasticceria con l'impiego di varie tipologie di zuccheri. Approfondire gli ingredienti per capire tutte le loro funzionalità e caratteristiche.

22 / 23 febbraio 2016

LE MATERIE GRASSE

Il Concept Scientifico "Le Materie Grasse" è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza approfondita della materia prima.

- Classificazione (grassi - olii - burro - burro di cacao - burro anidro - strutto - margarina - olio di oliva/riso/mais/girasole - grassi per cottura ecc.);
- Principali proprietà e funzionalità (composizione- punto di fusione - k/kal - gusto- shel life - punto di fumo ecc.);
- Il bilanciamento nelle preparazioni dolciarie;

In questo per-corso saranno anche preparati dei prodotti (masse montate - creme - cake, ecc.) per far capire e degustare da vicino le varie differenze tra le materie grasse impiegate.

29 febbraio / 1 / 2 / 3 marzo 2016

IL GELATO

Il Concept Scientifico "Il Gelato" è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire un perfetto gelato artigianale.

Il per-corso è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo del gelato artigianale, ricco di contenuti scientifici.

- Classificazione del gelato e delle varie specialità della gelateria (gelato alle creme-frutta - sorbetti - ice cream);
- Le materie prime in gelateria: le principali proprietà e funzionalità nel gelato;
- Il processo produttivo (produzione - stoccaggio - vendita - servizio) e la conoscenza approfondita delle macchine e delle attrezzature;
- Il bilanciamento delle miscele gelato al cioccolato, principi matematici di base;

Nella finalità di una costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata.

La famiglia del gelato sarà così presentata: il gelato artigianale, i sorbetti, le torte gelato e gli snack ghiacciati.

Finalità del corso: conoscenza delle materie prime e loro utilizzo nella preparazione di base di: gelato - sorbetti - soft.

29 / 30 marzo 2016

UOVA, AMIDI E FARINE

Il Concept Scientifico "Uova, Amidi e Farine" è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza approfondita della materia prima.

- Classificazione (farine - farine alternative - amidi nativi e modificati - uova - albume e tuorlo);
- Principali proprietà e funzionalità (temperature di coagulazione - gelatinizzazione - retrogradazione - sineresi - amilosio - amilopectina - k/kal ecc.);
- Il bilanciamento nelle preparazioni dolciarie.

Durante le 2 giornate saranno preparati dei prodotti di pasticceria con l'impiego di varie tipologie di amidi e farine.

Finalità del corso: approfondire gli ingredienti per capire tutte le loro funzionalità e caratteristiche.

11 / 12 aprile 2016

GLI ADDENSANTI

Il Concept Scientifico "Gli Addensanti" è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza approfondita degli idrocolloidi usati in pasticceria.

- Classificazione idrocolloidi (carragenina - agar-agar - guar - carrube - pectina - xantana - gellano - CMC - adragante - gelatina animale ecc.);
- Principali proprietà e funzionalità (temperature di gelificazione - sineresi - texture lunghe o corte - gel rigido e morbido - Ph-Bloom ecc.);
- Il bilanciamento nelle preparazioni dolciarie.

Durante le 2 giornate saranno preparati dei prodotti di pasticceria con l'impiego di vari addensanti (creme - gelatine - glasse ecc.) per far capire da vicino le varie differenze. Finalità del corso: approfondire l'uso degli addensanti e stabilizzanti per poter ottenere prodotti con texture differenti.

19 / 20 aprile 2016

LA PASTA SFOGLIA

Il Concept Scientifico "La Pasta Sfoglia" è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire e comprendere e approfondire questa famiglia importante della pasticceria. Il per-corso è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo della pasta sfoglia.

- Classificazione (sfoglia classica - olandese - francese - inversa - salata - aromatizzata - veloce - magra - lievitata ecc.);
- Le materie prime: le principali proprietà e le loro funzionalità;
- Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
- Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - cottura - stoccaggio - vendita - servizio).

Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata.

info e prenotazioni: PASTRY CONCEPT® Leonardo Di Carlo

Via Giuseppe Lazzarin 68 / C - 31015 Conegliano TV Italy - phone +39 0438 223 07 - pastryconcept.com - michela@pastryconcept.com



{ Concept Scientifico }

2 / 3 maggio 2016

CREME, CREMOSI, CREME AL BURRO

Il Concept Scientifico "Creme&Co." è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire, comprendere e approfondire questa importante famiglia della pasticceria. Il per-corso è improntato su diverse fasi finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo delle creme.

- Classificazione (creme pasticciere classiche/al cioccolato/da congelamento - cremosi leggeri e montati - creme al burro old style e nuova concezione con ridotto contenuto di materia grassa ecc.);
- Le materie prime: le principali proprietà e le loro funzionalità;
- Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
- Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - cottura - stoccaggio - vendita - servizio).

Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata.

16 / 17 maggio 2016

SEMIFREDDI

Il Concept Scientifico "Semifreddi" è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire e approfondire il mondo dei semifreddi.

Il per-corso è ricco di contenuti scientifici, improntato su diverse fasi di svolgimento

- Classificazione dei semifreddi e delle varie specialità della gelateria (parfait - biscuit ghiacciato - semifreddo all'italiana ecc.);
- Le materie prime: le principali proprietà e le loro funzionalità nel semifreddo;
- Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
- Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - cottura - stoccaggio - vendita - servizio).

Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata.

23 / 24 maggio 2016

PASTE FRIABILI

Il Concept Scientifico "Paste Friabili" è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire e approfondire questa importante famiglia della pasticceria.

Il per-corso è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo delle paste friabili.

- Classificazione (frolle - sable - brisé - frolle montate con e senza lattosio/con zuccheri alternativi/senza glutine, ecc.);
- Le materie prime: le principali proprietà e le loro funzionalità;
- Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
- Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - cottura - stoccaggio - vendita - servizio).

Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata.

6 / 7 giugno 2016

LA PASTA BIGNÈ

Il Concept Scientifico "La Pasta Bignè" è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire e comprendere e approfondire questa importante famiglia della pasticceria. Il per-corso è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo della pasta bignè.

- Classificazione (bignè classico - senza lattosio - magro - salato - ricco - fritto - ecc.);
 - Le materie prime: le principali proprietà e le loro funzionalità;
 - Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
 - Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - cottura - stoccaggio - vendita - servizio).
- Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata.

13 / 14 giugno 2016

MOUSSE, BAVARESI, CHIBOUSTE

Il Concept Scientifico "Mousse, Bavaresi, Chibouste" è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire e comprendere e approfondire questa importante famiglia della pasticceria. Il per-corso è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo delle mousse, bavaresi e chibouste.

- Classificazione (mousse base meringa - pâte à bombe - al cioccolato - leggere - bavaresi con apporto calorico ridotto - speziate - alla frutta - chibouste innovative e classiche);
 - Le materie prime: le principali proprietà e le loro funzionalità;
 - Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
 - Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - cottura - stoccaggio - vendita - servizio).
- Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata.

5 / 6 settembre 2016

MASSE MONTATE

Il Concept Scientifico "Masse Montate" è rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire e approfondire questa importante famiglia della pasticceria. Il per-corso è improntato su diverse fasi, finalizzate alla conoscenza tecnica delle materie prime utilizzate nella produzione del mondo delle Masse Montate.

- Classificazione (pan di Spagna classico/arricchito/con frutta secca - cacao - cioccolato, biscuit al cutter e montati - montate al burro - senza glutine e ingredienti alternativi, ecc.);
- Le materie prime: le principali proprietà e le loro funzionalità;
- Il bilanciamento delle varie famiglie, principi matematici di base;
- Il metodo di produzione e la conoscenza approfondita delle temperature (produzione - cottura - stoccaggio - vendita - servizio).

Nella finalità della costruzione di una ricetta equilibrata e personalizzata. Finalità del corso: approfondire le famiglie delle masse montate per poi realizzare ciò che si vuole.