



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i Servizi Alberghieri della Ristorazione, Commerciali e Turistici  
“Alfredo Panzini”  
Via Capanna 62/a – 60019 SENIGALLIA (AN)  
Tel. 071.7911232 – Fax 071.7924570 Codice Fiscale n. 83003810427  
E-mail: [ctp-eda@panzini-senigallia.it](mailto:ctp-eda@panzini-senigallia.it) / WEB: [www.panzini-senigallia.it](http://www.panzini-senigallia.it)

educazione  
**EDA**  
degli adulti

Centro Territoriale Permanente – *Educazione degli Adulti*

## CORSO DI PRODOTTI DA FORNO

### PROGRAMMA

#### **Martedì 27 febbraio 2007**

Materie prime per la lavorazione dei prodotti da forno: farine, lieviti, acqua, sale, zucchero, burro, uova  
- Spiegazione degli ingredienti  
- **Parte Pratica:** dolci montati: pan di Spagna, ciambellone, paste alla mandorla

#### **Giovedì 1° marzo 2007**

Attrezzatura per la lavorazione dei prodotti da forno  
- **Parte pratica:** impasto paste base: pasta sfoglia, pasta frolla, bignè

#### **Martedì 6 marzo 2007**

Preparazione delle paste lievitate - Approfondimenti sull'acqua e le uova  
- **Parte pratica:** impasto e preparazione croissant, brioche vari gusti

#### **Giovedì 8 marzo 2007**

Tecniche di preparazione degli ingredienti necessari per la farcitura di dolci da forno  
- **Parte pratica:** impasto, lavorazione, manipolazione, farcitura e cottura farcite prima della cottura

#### **Martedì 13 marzo 2007**

Preparazione dei prodotti simili al pane  
- **Parte pratica:** impasto, lavorazione, pizza al formaggio, pizza su teglia, pan brioche

#### **Giovedì 15 marzo 2007**

Tecniche di lavorazione per dolci montati  
- **Parte pratica:** dolci montati: dolce del nonno, torta paradiso alle mandorle, bianco e nero

#### **Martedì 20 marzo 2007**

Spiegazione sul utilizzo del sacco a posche  
- **Parte Pratica:** biscotteria montata: frolla montata, novarini, biscotti meravigliosi

#### **Giovedì 22 marzo 2007**

**Parte pratica:** messa in pratica di quanto appreso nelle precedenti lezioni  
Impasto, lavorazione, manipolazione, farcitura e cottura dei vari tipi di prodotti da forno

*Il corso (30 ore) si svolgerà presso i locali dell'IPSSARCT*

**Orario:** 18.30 – 22.30 / **Costo:** 150 €

**Le iscrizioni sono aperte**

Per **informazioni** ed **iscrizioni**, rivolgersi al n. tel. **071 7911232** (Centro EDA – Sig. Mauro Soma)

