

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2021/22

MATERIA: PASTICCERIA

CLASSE: 3 SEZ. D

DOCENTE: DI VITTORIO MARINA

Pasta sfoglia. Utilizzo dei grassi vegetali in pasticceria. La crema pasticceria tradizionale alla vaniglia. La crema alle nocciole. Realizzazione della torta monoporzione millefoglie.

Crostate moderne alla frutta, mono porzione. Realizzazione di mignon con crema diplomatica ai lamponi. Decorazioni al piatto e utilizzo della frutta e dei fiori nelle decorazioni.

Pasta frolla tradizionale per fondi da utilizzare con crema. Pasta frolla viennese, pasta frolla Milano. Crema pasticceria tradizionale, crema pasticceria con amido. Crema diplomatica ai lamponi.

Cioccolatini tipo " baci perugina". Preparazione del cioccolato con temperaggio. Preparazione della ganache alle nocciole.

Frolla tipo Milano. Utilizzo del burro nella frolla. Tecniche di realizzazione di una crostata moderna con cerniera forata.

Torrone al cioccolato, amaretti, tronchetto di Natale con crema pralinata alle nocciole.

Diplomatico, monoporzione. Pasta sfoglia, pan di spagna, crema pasticceria, bagna al rum. Decorazione e assemblaggio dolce con tecnica della moderna pasticceria. Decorazioni con cioccolato.

Pasta sfoglia, pan di spagna, crema pasticceria. Assemblaggio della torta diplomatico, monoporzione e decorazione al piatto.

Utilizzo dei grassi vegetali in pasticceria. La crema pasticceria tradizionale alla vaniglia. La crema alle nocciole. Realizzazione della torta monoporzione millefoglie.

Torte con decorazioni Natalizie.

Dolci tipici natalizi. Torrone al cioccolato. Tronchetto di Natale.

**Educazione civica realizzazione dei dolci natalizi della tradizione del territorio.
Crostatina di visciole.**

Torta Saint -Honorè

Pasta choux. realizzazione dei bignè. Realizzazione della crema pasticcera alle nocciole, al caffè, allo zabaione, alla panna aromatizzata. Bignè glassati al cioccolato bianco e fondente.

Sablè per fondi, bavarese alla vaniglia, mousse al lampone.

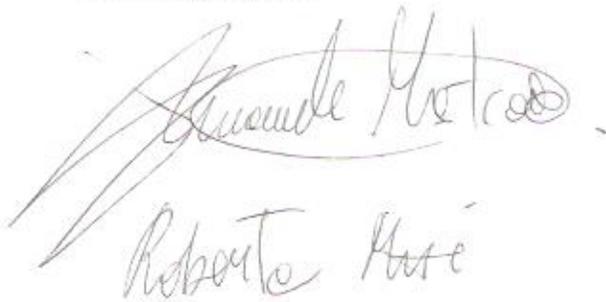
Realizzazione e decorazione delle uova di Pasqua

Semifreddo al tiramisù monoporzione e mignon. tecniche di decorazione.

Torta mimosa.

Cheesecake senza cottura dégradée alla fragola e lampone, con misérable e crumble alle mandorle e zucchero filato

GLI ALUNNI


Roberto Maré

PROF.SSA DI VITTORIO MARINA

