

Programma svolto nella classe 3°F nell'a.s. 2024 \2025

Materia: Enogastronomia settore Pasticceria

Professore. Origlia Domenico

Argomenti trattati:

Modulo 1

Obiettivi professionale

Igiene professionale

Il reparto Pasticceria

Le attrezzature

Modulo 2

Impasti montati : pan di spagna. Struttura di una torta

La pasta frolla, ingredienti principali. Metodo sabbiato; Classico; Montato

Caratteristiche delle farine.

Savoiardi; Decquoise con crema alla ricotta e pere; Torta caprese; Pasta sigaretta

Modulo 3

La pasta choux.

La pasta sfoglia.

Le creme.

Modulo 4

Tronchetto di natale

La pasta Choux; Crema Pasticcera; Pasta Sigaretta; Meringa all'italiana; Glassa al cioccolato e crema pasticcera; Glassa al cacao lucido; Croqueline; Bigné; Eclairs:

Le glasse.

Le meringhe.

Le Mousse

Modulo 5

I Pre impasti: biga; Poolis; Lievitino.

Pasta rotolo; Pasta Frolla: Alzate artistiche in pasta Pane, crekers; panini al latte

L'uso del cornetto di carta.

Ciambelline fritte; Plum cake; Ciffon cake.

Torte da credenza: Torta Caprese; Torta Frangiane; Torta Paradiso; Sbisolona

Modulo 6

Sacher; Tiramisù; Pastiera.

Lo zucchero: Gli zuccheri specifici. Sostanze dolcificanti: Gli zuccheri grezzo, zucchero semolato.

Alunni

Professore
Origlia Domenico

Soverato 05 giugno 2025