## CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 096725642 – Fax 0967521620

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

Materia: Enogastronomia settore Pasticceria

Professore. Origlia Domenico

al cacao lucido; Croqueline; Bigné; Eclairs:  Le glasse.  Le meringhe.  Le Mousse	Argomenti trattati:
Igiene professionale  II 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 1
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	Obiettivi professionale
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	Igiene professionale
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	Il reparto Pasticceria
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	Le attrezzature
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 2
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	Impasti montati : pan di spagna. Struttura di una torta
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	La pasta frolla, ingredienti principali. Metodo sabbiato; Classico; Montato
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	Caratteristiche delle farine.
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	Savoiardi; Decquoise con crema alla ricotta e pere; Torta caprese; Pasta sigaretta
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 3
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	La pasta choux.
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	La pasta sfoglia.
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	Le creme.
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 4
al cacao lucido; Croqueline; Bigné; Eclairs:  Le glasse.  Le meringhe.  Le Mousse	Tronchetto di natale
Le meringhe. Le Mousse	La pasta Choux; Crema Pasticcera; Pasta Sigaretta; Meringa all'italiana; Glassa al cioccolato e crema pasticcera; Glassa al cacao lucido; Croqueline; Bigné; Eclairs:
Le Mousse	Le glasse.
	Le meringhe.
Modulo 5	Le Mousse
	Modulo 5

I Pre impasti: biga; Poolis; Lievitino. Pasta rotolo; Pasta Frolla: Alzate artistiche

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.

Professore

Alunni			
	 - -		
	 _		

Origlia Domenico

Soverato 05 giugno 2025