



# *Programmazione classe terza I pasticceria*

*Anno scolastico 2016 / 2017*  
*argomenti teorici / pratici*



*Elaborato dal prof. Paolo D'Evangelista*

## Argomenti teorici

### SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E NORMATIVE IGIENICO-SANITARIE

- Haccp...introduzione i 7 principi fondamentali;
- L'igiene nelle aziende di pasticceria;
- Tossinfezioni e infezioni;
- La contaminazione degli alimenti;

### LA PROFESSIONE DEL PASTICCERE

- Etica professionale;
- La brigata di pasticceria;
- Il laboratorio di pasticceria;
- Le attrezzature;

### LE MATERIE PRIME

- Le uova...caratteristiche merceologiche, tracciabilità;
- Il latte...i derivati e i trattamenti;
- Le farine...la forza della farina e la classificazione;
- I dolcificanti;
- I lipidi...l'olio, la margarina, il burro...aspetti e utilizzi in pasticceria;
- Gli addensanti e gli stabilizzanti (colla di pesce, agar-agar, pectina, ecc...);

### IL CIOCCOLATO-IL CACAO (visione in aula LIM sul cioccolato)

- Il temperaggio, il surrogato (uscita didattica Eurochocolate)

### LE PREPARAZIONI DI BASE

- Pasta sfoglia;
- Pasta frolla;
- Pasta choux;
- Pan di Spagna;
- Le creme...creme leggere, creme aromatizzate, crema all'inglese, crema chiboust, crema mousseline;
- Biscotto arrotolato;
- Le meringhe;
- Le bavaresi;
- I semifreddi;
- Le mousse;
- Le bagna alcoliche;
- I cremosi;
- *Le torte contemporane*

## **I METODI DI COTTURA**

### **LE DECORAZIONI IN PASTICCERIA**

- *Il cioccolato temperato*
- *Le decorazioni in zucchero*
- *Utilizzo dell'aerografo*

### **LE ATTIVITA' IN LABORATORIO**

- *Esecuzione di tutti gli impasti di base trattati in teoria;*
- *I dolci al cucchiaio;*
- *Le creme di base;*
- *La pizza e la lievitazione;*
- *I sandwich, i cornetti salati, scrigni di sfoglia, vol-ou-vant;*
- *Bavaresi, semifreddi, mousse;*
- *Alcune preparazioni classiche... ,sacher tort,saint-honore,mille foglie;*
- *La pasticceria mignon (bignè,pan biscuit alle mandorle,cannoli,bomboloni,ciambelle);*
- *Alcuni dolci della tradizione(panrozzo,sfogliatelle,torta di carote);*
- *Temperaggio del cioccolato...decorazioni e utilizzo del cioccolato plastico,preparazione e decorazione uova pasquali,uso dell'aerografo;*

### **ATTIVITA' EXTRA SCOLASTICHE**

- *Eurochocolate e visita alla Perugia;*
- *Corso sui grandi lievitati italiani...con il presidente della CONPAIT*
- *Progetto UN MONDO DI PANNA*
- *Realizzazione di panettoni, colombe pasquali,e mini -mimose per la vendita a scuola*
- *Realizzazione e vendita di uova in cioccolato*
- *Corso di pasticceria ...le torte contemporanee..maestro LORENZO PUCA*

**SONO STATI INOLTRE CONSEGNATI APPUNTI E APPROFONDIMENTI SULLE AROGOMENTAZIONI TRATTATI**

*Il docente...prof. Paolo D'Evangelista*

