LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA CLASSE 4

1	**LA PASTICCERIA TIPICA REGIONALE**
	1.1 Il cibo come esperienza culturale; principali modelli e tendenze alimentari
	1.2 La pasticceria tipica regionale: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia e Trentino Alto Adige.
	1.3 La pasticceria tipica regionale: Friuli Venezia Giulia - Veneto - Emilia Romagna.
2	**TECNICHE DI PASTICCERIA**
	2.1 La pasta frolla: schematizzazione dei processi produttivi
	2.2 Bilanciamento delle paste frolle
	2.3 La pasta sfoglia: schematizzazione dei processi produttivi
	2.4 Le masse montate a base di uova: il pan di Spagna, la pasta genovese, biscuit per arrotolati
	2.5 Il gelato: bilanciamento delle miscele e fasi di produzione
	2.6 La pasta bignè: schematizzazione dei processi produttivi, ricette di base delle principali tipologie, errori e difetti dei prodotti più frequenti, relative cause e rimedi.
	2.7 Le masse montate: schematizzazione dei processi produttivi, ricette di base delle principali tipologie, errori e difetti dei prodotti più frequenti, relative cause e rimedi.
	2.8 Semifreddi, mousse e bavaresi
	2.9 L'olio d'oliva in pasticceria
	2.10 Le bagne e le decorazioni
	2.11 Gli inserimenti per torte moderne, monoporzioni e mignon; le glasse