



PROGRAMMA DEL VIDEOCORSO

Modulo 1

1. Tecniche di stratificazione con l'utilizzo di 2 stampi e/o di un unico stampo - Contrapposizioni di gusto - Masticabilità
2. Analisi di addensanti e gelificanti di origine vegetale: agar agar, gomma di gelano, pectina - Texture - Bilanciamento frolle per la pasticceria moderna - pasta frolla colorata

Modulo 2

1. Tipologie, composizioni e bilanciamenti delle glasse a specchio
2. Cremosi alla frutta - La Crema suprema

Modulo 3

1. Financier al limone - Crema bavarese alla frutta - Palet con agar agar.
2. Tecnica per la produzione della Namelaka - Gel cremoso alla frutta

<https://corsipianetadessert.it>

Modulo 4

1. Crema bavarese cioccolato bianco e nocciola con amarene- Base croccante - Glassa al caramello
2. Preparazione della torta moderna “Essenza del bosco”

Modulo 5

1. Temperaggio del cioccolato per insemminazione e tablaggio
2. Tecniche per la realizzazione di decori in cioccolato per torte moderne

Modulo 6

1. Palet di frutta con gomma di gellano - Financier al pistacchio - Mousse al fiordilatte
2. Tecnica per effetto ragnatela - Tecnica per glassa multicolore - Ciambella “Red Cocos”

Moduli Successivi di aggiornamento

Questi moduli saranno a disposizione SOLO per gli studenti che resteranno iscritti ai Corsi Online di **Pianeta Dessert®** e che avranno terminato con successo il piano di studio qui sopra descritto.

Buon dessert!

Loris Oss Emer