**Programma di:Produzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**Docente: Armando Ambrosio Classe: III^ Prod. Dolc. Art. e Ind. A.S.: 2019/2020**

**Blocchi tematici**

**Modulo 1 – Sicurezza e nutrizione**

* Sicurezza alimentare e normative igienico sanitarie
* La pasticceria e gli ingredienti di base

**Modulo 2 – La professione del pasticcere**

* I comparti della pasticceria
* L’etica professionale
* La brigata di pasticceria
* La grande attrezzatura

**Modulo 3 – Le caratteristiche delle materie prime usate in pasticceria**

* Le uova
* I Dolcificanti
* Il Latte

**Modulo 3 – Il Cacao**

* Le caratteristiche del cacao e del cioccolato
* I dolciumi

**Programma di Laboratorio Pratico**

**Impasti di base:**

* Pasta frolla

1. *Biscotti*
2. *Frolla montata*
3. *Frollini*
4. *Crostate di frutta fresca*
5. *Tartellette di frutta*

* Pan di Spagna
* Pasta sfoglia
* Pasta choux

1. *Bignè*
2. *Profitteroles*

* **Le creme**
* Crema pasticciera
* Crema al cioccolato
* Salsa al cioccolato
* Crema al burro
* Crema chantilly
* **I semifreddi**
* Panna cotta vari gusti
* Delizia al limone

**Varie**

* Pasta Croissant
* Pasta cornetto
* Pasta briochè
* Sacher Torte
* Torta caprese
* Krapfen con pasta di patate
* Roccocò
* Struffoli
* Babà
* Plumcake
* Muffin
* Chiacchiere
* Sanguinaccio di cioccolato aromatizzato
* Pastiera Napoletana
* Zeppole di S. Giuseppe
* Tiramisù

**MODULI SPECIALI**

* Pralineria

**ATTIVITÀ INTEGRATIVE**

* Open day
* Progetto Colazione al Telese

IL DOCENTE

Prof. Armando Ambrosio