



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>



MATERIA:	INDIRIZZO:	ANNUALITA':
LABORATORIO DI PASTICCERIA	leFP	TERZA
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
<p>Ripetizione e approfondimento dei temi trattati nel corso del 1 e 2 anno. La lievitazione, I semilavorati, Le sostanze grasse.</p> <p>Crostate, torte e dolci farciti: Le creme e le salse dolci, La crema pasticcera e suoi derivanti, Le crostate e i dolci farciti, Gli impasti montati, La pasta choux, Le bagne: alcol e alcolati, Le decorazioni: cioccolato, piccole meringhette, marzapane e ghiacce reali, La glassatura delle torte: glassatura a specchio, Pasticceria mignon e pasticceria per le ricorrenze (approfondimenti con la pasticceria regionale); Allestimento del buffet e il menù: La stesura del menù, Il costo pasto, Il food-cost,</p> <p>La pasticceria salata: prodotti di rosticceria e panificazione (panettone gastronomico, cornetteria salata, grissini e panetteria varia), Le torte per cerimonie. La cioccolateria: Cenni storici, Produzione, Classificazione, Il temperaggio, Le ganache di farcitura, I cioccolatini, le uova pasquali e la pralineria. Gelati, semifreddi e dolci al cucchiaio: La frutta (classificazione, tipologia e il suo utilizzo in pasticceria), Le confetture, Gomme, gelatine, gli addensanti, Le bavaresi, Le mousse, Il gelato (le miscele di base; gli stabilizzanti, il bilanciamento della base, la mantecatura e la presentazione al banco), I sorbetti, I soufflé, Presentazione del dessert al piatto.</p> <p>.</p>		
ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (accoglienza.casciaro@gmail.com) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO