

FORMATION PÂTES FRAÎCHES ITALIENNES

PROGRAMME SUR 3 MOIS

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES ET SAUCES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

PÂTES FARCIES

- Ravioli
- Cappelacci
- Tortellinis
- Caramelle

PÂTES LONGUES

- Pappardelle
- Tagliatelles
- Tagliolini
- Fettuccine

PÂTES COURTES & FAÇONNÉES

- Gnocchi
- Orecchiette
- Busiati
- Farfalle

PLATS MONTÉS

- Lasagnes

SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS

- Beurre basilic
- Sauce Tomates
- Béchamel au fromage
- Pesto
- Sauce à la crème

Recettes de Base

LES 3 TYPES DE PÂTES

- Pâte aux œufs
- Pâte de semoule
- Pâte à Gnocchi

LES FARCES (RIPIENO)

- Appareils à base de fromages
- Farces liées (viandes, légumes)

Techniques Apprises

PÉTRISSAGE & REPOS

- Pétrissage manuel
- Mise en boule et repos

LAMINAGE & DÉCOUPE

- Utilisation du laminoir
- Découpe manuelle (couteau, roulette)

FAÇONNAGE MANUEL

- Roulage et étirement manuel

Astuces & Contrôle

CONTRÔLE DE LA PÂTE

- Ajustement de l'hydratation
- Respect du temps de repos
- Gestion de l'épaisseur au laminoir

GESTION DE L'HUMIDITÉ

- Utilisation de la semoule pour le farinage
- Égouttage strict des farces

LES SAUCES CLASSIQUES

- Sauces mères (Tomate, Béchamel)
- Émulsions (Beurre, Crème)
- Sauce crue (Pesto)

- Façonnage à la fourchette/planche

FARCISSAGE & PLIAGE

- Pochage et soudure hermétique
- Chasse de l'air

CUISSON & FINITION

- Contrôle de la cuisson "al dente"
- Mantecatura