

**IPSEO A.VESPUCCI**  
**PROGRAMMA DI SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE**  
**Classe IV**  
**Corso Pasticceria**

**Le sucre**

- production, composition et différentes typologies
- cuisson du sucre
  - sirop de sucre
  - caramel
    - caramel au beurre salé
    - nougatine
    - pralin et praliné

**Techniques pour la préparation des gâteaux**

- gâteaux à pâte fouettée
- crémeuse
- quatre-quarts
- madeleines (riferimenti a Proust)

**Le chocolat**

**Les entremets:**

- charlottes et bavarois
  - bavarois à la pistache
  - charlotte au chocolat
- biscuit de Savoie
- meringue
- sorbets et glaces
- les fruits
  - fruits pochés
  - fruits flambés
  - coulis

**Fourrages, glaçages et nappages**

I contenuti di microlingua possono subire variazioni / integrazioni in relazione alla programmazione interdisciplinare definita dal Consiglio di Classe.

I contenuti di grammatica vengono ripresi o approfonditi in funzione delle esigenze comunicative.