

IL CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

Corso Principianti MENU A:

1° Lezione:

Erbe aromatiche, spezie ed aromi (Teoria), Aglio, olio e peperoncino, Carne alla piastra: le varie cotture (Manzo, maiale e pollo), Maionese fatta in casa.

22 settembre 2020 ore 19:00

2° Lezione:

Tagli aromatici: Mirepoix, Matignon, Julienne e Brunoise, Amatriciana, Carne al forno, Verdure grigliate.

29 settembre 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Carbonara, Verdure bollite, Verdure ripassate, Pasta frolla (crostate e tartellette).

06 ottobre 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Tonnarelli Cacio e Pepe, Pan di Spagna, Crema Pasticcera, Bagna del pan di Spagna, Zuppa Inglese.

13 ottobre 2020 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiard, Tiramisù.

20 ottobre 2020 ore 19:00

6° Lezione:

Brodo di pesce, Fumetto di pesce, Bisque di gamberi, Ravioli di pesce.

27 ottobre 2020 ore 19:00

7° Lezione:

Bignè, Crema chantilly; Panna montata, Ganache al cioccolato, Profiteroles.

03 novembre 2020 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

10 novembre 2020 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

17 novembre 2020 ore 19:00

10° Lezione:

Pastella, Frittura di verdure, Frittura di pesce, Frittura in Tempura, Sorpresa finale 😊

24 novembre 2020 ore 19:00

Corso Intermedio:

1° Lezione:

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

26 ottobre 2020 ore 19:00

2° Lezione:

Maltagliati acqua e farina, Pasta e fagioli, Cornetti/Croissant di sfoglia con marmellata, crema e nutella.

09 novembre 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Ravioli ricotta e spinaci, Abbacchio/agnello al forno con patate, Sugo pomodoro e basilico.

16 novembre 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Risotto ai carciofi, Carciofi alla giudia, Carciofi alla romana.

23 novembre 2020 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti allo scoglio, Spigola/orata in crosta di patate, Sbriciolata ricotta e pere.

30 novembre 2020 ore 19:00

6° Lezione:

Cannelloni ricotta e spinaci, Cannelloni di carne, Besciamella, Fettine panate, Ciambellone.

14 dicembre 2020 ore 19:00

7° Lezione:

Vellutata di zucca (o verdura di stagione), Pappardella ai funghi porcini, Carrè di agnello panato.

21 dicembre 2020 ore 19:00

8° Lezione:

Gnocchi di patate, Pesto alla genovese, Spuntature al sugo.

11 gennaio 2021 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna al ragù, Ragù alla bolognese, Besciamella. Polpette al sugo.

18 gennaio 2021 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

25 gennaio 2021 ore 19:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

Pasta e ceci, Millefoglie ceci e vongole, Zabaione fatto a regola d'arte.

2° Lezione:

Linguine all'astice, Sautè di cozze, Cannoli siciliani.

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

6° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Pesce al sale, Marmellata fatta in casa, Torta Sacher.

7° Lezione:

Caciucco alla livornese.

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

10° Lezione:

Pasta all'arrabbiata, Frittata farcita, Torta di mele.

Corso di Pasticceria:

1° Lezione:

A,B,C della pasticceria: Zucchero e zuccheri (Teoria e applicazione pratica), Uova (Teoria e applicazione pratica), Latte, farina e burro (Teoria e applicazione pratica), Aria e altri gas (Teoria e applicazione pratica).

23 settembre 2020 ore 19:00

2° Lezione:

Torte di compleanno: Pan di Spagna, Bagne alcoliche ed analcoliche, Crema pasticcera alla vaniglia, Crema pasticcera al cioccolato.

30 settembre 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Profiteroles, Pasta Choux (Bigné), Crema Chantilly, Ganache al cioccolato, Panna montata.

07 ottobre 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Biscotteria Pasta frolla classica, Pasta frolla montata, Biscotti, Crostatine.

14 ottobre 2020 ore 19:00

5° Lezione:

Dolci Americani: Cupcakes decorati, Cheesecake ai frutti di bosco.

21 ottobre 2020 ore 19:00

6° Lezione:

Dolci al cucchiaio: Budino al cioccolato, Crema Catalana, Panna cotta.

28 ottobre 2020 ore 19:00

7° Lezione:

Brownies e Gelati: Preparazione di un gelato a scelta dell'insegnante, Preparazione dei Brownies.

04 novembre 2020 ore 19:00

8° Lezione:

Confetture, marmellate e Crepes, Sterilizzazione vasetti, 1 confettura con frutta di stagione, Preparazione delle crepes.

11 novembre 2020 ore 19:00

9° Lezione:

Ciocolatini e tartufi: Temperaggio del cioccolato e spiegazione dei vari metodi, Preparazione cioccolatini al latte, bianchi e fondenti, Preparazione tartufi al cacao amaro ed al cocco.

18 novembre 2020 ore 19:00

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

25 novembre 2020 ore 19:00

Corso di Pasticceria Avanzato:

1° Lezione:

Le torte da credenza: Torta di mele, noci e cannella, Plumcake al limone, Ciambellone.

02 dicembre 2020 ore 19:00

2° Lezione:

I fritti delle feste: Zeppole di San Giuseppe con crema al limone e amarene, Sfinci siciliani con crema di ricotta

09 dicembre 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Delizie partenopee: Delizia al limone amalfitana, Biscuit savoiardo ripieno di crema al limoncello, Delizia al caffè.

16 dicembre 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Dolci con la ricotta: I cannoli siciliani, Crostata ricotta e visciole.

13 gennaio 2021 ore 19:00

5° Lezione:

Dolcetti americani: Muffin ai mirtilli e al cioccolato, Carrot cake con frosting al Philadelphia.

20 gennaio 2021 ore 19:00

6° Lezione:

Dolci con le mele: La pasta brisè; Apple pie, Strudel di frolla altoatesino.

27 gennaio 2021 ore 19:00

7° Lezione:

La tradizione: Caprese al cioccolato e mandorle: Babà al rum.

03 febbraio 2021 re 19:00

8° Lezione:

Dolci al cucchiaino: Pate a bombe; Mousse al cioccolato; Meringa all'italiana; Mousse alla frutta; Semifreddo ai frutti di bosco.

10 febbraio 2021 ore 19:00

9° Lezione:

Torte al cioccolato: Sacher tradizionale; Biscuit al cacao; Foresta nera.

17 febbraio 2021 ore 19:00

10° Lezione:

Pasta sfoglia: Panetto e pastello; Sfogliatura; Crema alla vaniglia

24 febbraio 2021 ore 19:00

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:

Gli Spring Rolls croccanti, Pollo al curry verde.

03 ottobre ore 12:00

2° Lezione:

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

10 ottobre 2020 ore 12:00

3° Lezione:

Zuppa di gamberi, Pad Pak Ruam MIT (misto di verdure con salsa di ostriche).

17 ottobre 2020 ore 12:00

4° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde.

24 ottobre 2021 ore 19:00

5° Lezione:

Manzo tritato con peperoncini e foglie di basilico, Riso fritto alla Thailandese.

31 ottobre 2020 ore 12:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:

La cucina del Sol Levante:

Sushi, Sashimi, Maki.

21 settembre 2020 ore 19:00

2° Lezione:

Tex-mex:

Guacamole, Tortillas, Fajitas.

28 settembre 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Dall'India all'Eritrea:

Zighinì, Pollo al curry.

05 ottobre 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Le Spezie: Un mondo sconosciuto!:

Riconoscimento delle spezie, Come si usano le spezie in cucina, Come abbinare le spezie, Preparazione di alcuni piatti e salse speziate.

12 ottobre 2020 ore 19:00

5° Lezione:

Cuba Libre:

Empanadas, Chicharritas & Tostones, Pollo alla Barbacoa.

19 ottobre 2020 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

24 novembre 2020 ore 19:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

28 novembre 2020 ore 12:00

Pasta che passione:

i primi piatti della cucina romana: carbonara, cacio e pepe con fettuccine fatte a mano, amatriciana

01 dicembre 2020 ore 19:00

Corso “Un pesce fuor d’acqua”:

1° Lezione:

Calamarata (pasta con sugo di calamari e pomodorini), Crema di broccolo con impepata di cozze e crostini allo zenzero, Polpo alla piastra su vellutata di patate e timo

07 novembre 2020 ore 12:00

2° Lezione:

Conchiglioni ripieni di baccalà mantecato su vellutata di piselli, limone e pomodorini confit, Insalata di gamberi, avocado, pesca e pepe rosa, Alici fritte con cipolla di Tropea caramellata e scorza di limone.

14 novembre 2020 ore 12:00

3° Lezione:

Gamberi alla gallipolina con salsa acida, Spaghetti all’acqua di limone, cozze e pecorino, Pesce bianco/azzurro cotto nelle foglie di limone con emulsione al timo

21 novembre 2020 ore 12:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:

Teoria: farine, lieviti, pasta madre, Realizziamo la nostra pasta madre (o lievito madre).

01 ottobre 2020 ore 19:00

2° Lezione:

Pane: Pagnotte e filoni.

08 ottobre 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Pizza: Pizze e focacce.

15 ottobre 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Pane ai cereali, Pane integrale.

22 ottobre 2020 ore 19:00

5° Lezione:

Pane ai semi, Pane alle olive, Pane con frutta secca.

29 ottobre 2020 ore 19:00