

LA CUCINA DEL MERCOLEDÌ IN ENAIP

La cucina sarà **interattiva** con i partecipanti, ci sarà una parte di lavoro che svolgeranno anche i corsisti.

A **fine lavori degusteremo insieme le prelibatezze preparate** e in alcune lezioni si potrà portare a casa il proprio manufatto.

Verrà **consegnato un grembiule** e verranno spedite via mail le dispense con le ricette eseguite.

PASTICCERIA

9 NOVEMBRE - CREAM TART - Chef Giovanna Bulgheroni

La Cream tart è una torta moderna composta da 2 o più strati di frolla fatta con farina di mandorle; farcita solitamente con una chantilly e con sopra delle decorazioni creative. Ogni partecipante realizzerà una sua piccola tortina preparando l'impasto, la farcitura e le decorazioni da apporre sopra

16 NOVEMBRE - DOLCI SENZA GLUTINE - Chef Valentina Lanzini

Verranno realizzati prodotti senza glutine Baci di dama con ganache al cioccolato al latte caramellato Plum-cake al limone e crema pasticcera (base pâte a choux) – GF

23 NOVEMBRE - IL PANE IN AUTUNNO - Chef Antonio Arditi

L'AUTUNNO è una stagione di passaggio: l'inverno sta per bussare alle porte, le temperature si abbassano, si accendono i camini, ci si coccola con bevande calde e con il profumo di pane appena sfornato. Per questo motivo in questo incontro svilupperemo dei prodotti utilizzando delle materie prime prettamente autunnali. programma: • sviluppo di una ricetta: scelta degli ingredienti, calcoli e dosaggi • pan d'autunno • pane alla zucca • pane e focacce alle castagne • panbrioche alla zucca e cioccolato

30 NOVEMBRE - BISCOTTERIA DA THÉ - Chef Valentina Lanzini

Biscotteria da Thé preparazione biscotteria varia

7 DICEMBRE - GLI ALBERI DI NATALE - Chef Valentina Lanzini

Gli alberi di Natale: verranno realizzati degli alberelli di Natale di pasta frolla tridimensionali decorati (o centro tavola o come segna posto) e degli alberelli bidimensionali (sempre da decorare) che possono essere regalati durante le feste.

14 DICEMBRE - ASPETTANDO IL NATALE - Chef Patrizia de Lazzari

Con la cake design decoreremo un panettoncino con sopra uno gnomo in pasta di zucchero.

CUCINA

9 NOVEMBRE - LA ZUCCA - Chef Paolo Longoni

Preparazione alimenti con base di zucca (primo piatto e un dolce).

16 NOVEMBRE - CORSO DI CUCINA - Chef Matteo Corridoni

Corso Quinto Quarto: In passato erano gli scarti, tutti quei tagli che il macellaio non vendeva e che finivano sulle tavole dei più poveri. Recentemente invece, le frattaglie – chiamate anche quinto quarto – sono state riscoperte, diventando protagoniste nei menu di molti chef che hanno cominciato a proporle sempre più spesso. Questo perché il quinto quarto è parte fondamentale della cucina tradizionale italiana: lo era prima in versione "povera", lo è anche adesso in maniera più contemporanea.

23 NOVEMBRE - I REGALI DI NATALE - Chef Sergio Mauri

Idee regalo per Natale si conservano a lungo e sono quindi l'ideale se volete portarvi avanti con i regali di Natale e non arrivare all'ultimo minuto impreparati: potete realizzare e confezionare queste ricette anche con settimane di anticipo e averle a disposizione all'arrivo delle feste. Ricette dolci e salate: Foie Gras, tonno di coniglio, pan brioche, piccole idee in vasetti.

30 NOVEMBRE - INTAGLIO BASE - Chef Luigi Gandola

Con l'intaglio e la decorazione potrete realizzare bouquet di fiori di vegetali, foglie di carote, di cetrioli, splendide zucche o angurie intagliate a forma di cestini. Una prima nozione con le tecniche base per poter lavorare zucche, daikon e altre piccole verdure.

7 DICEMBRE - IL PRANZO DI NATALE - Chef Mauro Botta

Preparazione antipasto, primo e secondo; idee per il pranzo di Natale

