

Menù delle feste



La tavola imbandita, avvolta dal profumo inconfondibile delle pietanze fatte in casa, è il più forte richiamo per i parenti e gli amici che amano ritrovarsi per condividere i momenti più belli dell'anno. Se hai voglia di stupire i tuoi ospiti in queste importanti occasioni, accendi i fornelli e prepara la tua mise en place... ad insegnarti i trucchi del mestiere ci pensiamo noi!

Date e orario:

09|16|23|30 novembre dalle 20.00 alle 22.30

Docente: A. Cenni **Aula:** dimostrativa

Costo: 120 €+IVA

Contenuti

- . Idee e spunti per imparare tante tecniche per realizzare un perfetto menù delle feste a base di pesce, di carne e piatti vegetariani
- . Impiattamento delle pietanze natalizie per garantire una tavola perfetta ed elegante durante il periodo delle feste
- . Le lezioni prevedranno varie tipologie di menù dall'aperitivo al dolce, imparando a gestire i tempi e le varie preparazioni deliziando i tuoi ospiti

I lievitati della pasticceria



Un viaggio nel soffice mondo dei lievitati: dolci per la colazione, ma anche adatti a completare un pranzo o una cena e ad essere consumati come goloso dessert. Nel corso approfondiremo le tecniche di lievitazione e sfogliatura, dalla scelta delle farine alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla lievitazione e cottura dei prodotti.

Date e orario:

04|05|11|12 dicembre dalle 20.00 alle 22.30

Docente: M. Ghiori **Aula:** dimostrativa e laboratorio

Costo: 120 €+IVA

Contenuti

- . I lieviti: cosa sono e come agiscono
- . Introduzione alle farine e agli zuccheri adatti ad ogni preparazione
- . Metodi di preparazione, stoccaggio, lievitazione e cottura
- . Croissant
- . Bomboloni
- . Maritozzi
- . Veneziane
- . Brioches



Barman&Bartender



Una visione completa sull'attività di barman, tecniche di miscelazione, costruzione aperitivi, cocktail internazionali, vini, spumanti, distillati, aperitivi analcolici, guarnizioni e gestione della postazione bar.

Date e orario:

14|15|21|22|28|29 novembre - 05|06|12|13 dicembre dalle 19.45 - 22.45

Docente: M. Pozzi

Costo: 350 €+IVA

Contenuti

- . Studio degli ingredienti, attrezzatura e bicchieri
- . Origine dei White Spirits - Il Whiskey nel mondo
- . Vini spumanti, champagne e l'utilizzo della miscelazione
- . La genesi di Vermouth e amari - Brandy e Cognac
- . Merceologia e creazione di prodotti analcolici
- . Piccolo contest finale

Sede e contatti



Via Newton, 34 - 52100 Arezzo



0575 350755



formazione@confcommerciogar.it



www.accademiadelgustoarezzo.it

Scopri di più sui nostri corsi



Corsi di cucina

*per passione per lavoro
per divertimento*

Programmazione
settembre-dicembre
2023

Gluten free e non solo

il pranzo della domenica



Pranzo in famiglia o scampagnata con gli amici? L'importante è che sia gluten free! In questo corso imparerai a realizzare pietanze deliziose, dai primi ai dolci, senza glutine e con un occhio di riguardo anche ad altre esigenze alimentari specifiche.

Date e orario:

14|21|28 settembre dalle 20.00 alle 22.30

Docente: R. Del Santo **Aula:** dimostrativa

Costo: 100€ + IVA

Contenuti

- . Pasta fresca gluten free
- . Stuzzichini per un brunch delizioso
- . Panini sfiziosi
- . Dolcetti golosi
- . Idee accattivanti per il pranzo della domenica indoor e outdoor

Pasta fresca

i formati della tradizione



Altro che il solito piatto di pasta... In questo corso imparerai a creare pasta fresca e ripiena mettendo in pratica i preziosissimi metodi della nonna, per portare in tavola gustosi primi conditi in modo da esaltarne sapore e consistenza!

Date e orario:

25 settembre-02|09|11|16|18|23|25 ottobre dalle 20.00 alle 22.30

Docenti: D. Chiavini **Aula:** laboratorio

Costo: 300€+ IVA

Contenuti

- . La pasta all'uovo e la pasta fresca
- . Vari tipi di impasti e tagli delle sfoglie di pasta: pappardelle, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e maltagliati, picci, orecchiette, trofie
- . La pasta ripiena: ravioli, tortellini, cappellacci
- . Tecniche di cottura: in forno e classica
- . Impasti: classici, colorati e aromatizzati
- . Pasta ripiena: scrigni, barchette, caramelle, gnocchi, corzetti
- . Topic regionali e di fantasia della Chef: balansoni emiliani, casoncelli bergamaschi, tortelli piacentini con la coda

Passione carne



Se ami cucinare la carne, questo corso ti consente di fare il salto di qualità! Grazie ai consigli della chef imparerai tanti segreti per riconoscere i tagli di carne più adatti alle tue preparazioni, lavorarli e preparare dei piatti sfiziosi per portare in tavola i sapori di una volta rivisitati in chiave creativa.

Date e orario:

12|17|26 ottobre dalle 20.00 alle 22.30

Docente: D. Chiavini **Aula:** dimostrativa

Costo: 100€+IVA

Contenuti

- . Utilizzo corretto delle carni in base all'occasione
- . Imparare a scegliere i tagli di carne
- . La carne delle feste
- . Alcuni esempi: girello di coniglio, filetto alla Wellington, petto d'anatra agli agrumi, costine d'agnello in crosta di nocciole e grissini, bocconcini di pollo al timo

ABC in cucina



Sei appassionato di cucina, ma ti mancano le basi? Questo è il corso ideale per imparare a selezionare gli ingredienti migliori (dalle verdure a carne e pesce), usare le giuste tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti e, perché no, anche mettere in pratica qualche trucco da vero chef!

Date e orario:

19|20|26|27 settembre - 03|04|10|11 ottobre dalle 20.00 alle 22.30

Docenti: D. Chiavini - J. Piantini - R. Farinelli - M. Ghiori

Aula: dimostrativa e laboratorio

Costo: 350€ + IVA

Contenuti

- . Antipasti veloci, sfiziosi e fritti per i tuoi ospiti
- . Pasta fresca: tagliatelle, tagliolini, maltagliati, gnocchi di patate
- . Pane e focaccia fatti in casa
- . Preparazioni di piatti a base di carni
- . Preparazioni di piatti a base di pesce
- . Tutto sulle uova: uovo in camicia, frittata, omelette, poché, crepes
- . Dolce con prodotti di stagione

Cucina vegana



Lo sai che ci sono un'infinità di ricette buonissime, vegane al 100%?

In questo corso imparerai a realizzarle e a gestire i prodotti di stagione in ogni occasione e per ogni portata, dagli antipasti ai dolci!

Date e orario:

04|05|18|19 ottobre dalle 20.00 alle 22.30

Docente: A. Cenni

Aula: dimostrativa

Costo: 120€+IVA

Contenuti

- . Ricette e segreti per utilizzare al meglio le materie prime
- . L'importanza degli ingredienti di stagione
- . I sapori che non ti aspetti
- . Ricette facili e veloci 100% vegan
- . Idee originali per antipasti, primi, secondi e dolci vegani

A tutta pizza



Dalla scelta dei lieviti alla metodologia giusta di impasto fino agli abbinamenti più adatti per le farciture: in questo corso avrai tutte le nozioni per realizzare pizze appetitose, dalla classica napoletana a quelle gourmet, utilizzando spezie e tanti altri ingredienti.

Date e orario:

06|07|13|14|20|21|27|28 novembre dalle 20.00 alle 22.00

Docenti: R. Farinelli - R. Pancini **Aula:** laboratorio

Costo: 180€ + IVA

Contenuti

- . Dal chicco di grano alla farina. Lieviti e batteri
- . Metodologie di impasto
- . Uso dei pre-fermenti (biga e poolish)
- . Sapere leggere la scheda tecnica di una farina e i suoi indici
- . Costruzione di una ricetta
- . Pizza classica, pizza in pala/teglia, pizza napoletana
- . Pizza Dolce, pizza gourmet