



Le Lezioni, i Corsi e le Serate a Tema si svolgeranno ogni Mercoledì dal 4 Gennaio al 28 marzo, dalle ore 18.00 alle ore 22.00 presso Villa Marta in Via Tommaso Traetta 141, Infernetto . Al Termine di ogni lezione avrete la possibilità di portare a casa il frutto del vostro lavoro.

Lezione Singola €. 70,00 :

- Finger food dolce - Preparazione e presentazione di piccoli dessert al cucchiaino
- Finger food salati - Preparazione e Presentazione di piccole pietanze di cereali, insalatine fredde e marinati di pesce
- Pasta all'uovo aromatizzate, tutte le sue forme tagliate a mano, Tortello ripieno, Ravioli di pesce
- Pane a lievitazione Naturale, Panini al latte Farciti e decorati
- Pane integrale, Pizza in teglia
- Pan di Spagna vaniglia e cioccolato, Crema al cioccolato, Bagna per torte, composizione Charlotte
- Pasta sfoglia, crema pasticceria e composizione Mille foglie
- Bignè al forno, crema Zabaione, crema Chantilly, salsa Cioccolato, composizione: Profiterole
- Biscotteria, lingue di gatto, pavesini, frollini
- Torta Sacher, Sante honorè, Bavarese di frutta, Mimosa

Serate a tema a cinque portate €. 150,00

Preparazione il Mercoledì dalle ore 18.00 alle ore 22.00 a seguire cena di degustazione dei piatti preparati

Menù di Pesce:

Carpaccio di Salmone agli Agrumi con Pane Carasau
Risotto ai Crostacei
Seppia ripiena con Coulisse di Pomodorini Datterini
Purè arlecchino di Zucca, Rapa rossa e Spinaci
Bavarese all'Arancia con salsa Cioccolato

Menù di Carne:

Cestino di pasta filo con Pere e fonduta di Taleggio
Tortello di Selvaggina con salsa di Vino Rosso
Francesina di Polletto con crema di Porro e Pancetta croccante
Rosti di Patate e Zucchine alle Erbe aromatiche
Tortino con Cuore di Cioccolato calda e salsa Vaniglia

Menù Vegano e vegetariano:

Polpettine di Ceci con Mistanza di semi
Conchiglioni di Gragnano gratinati con ragù di Verdure invernali
Sformato di Polenta con Fungacci e crema di Piselli
Verdure al Cartoccio
Strudel di Mele e Salsa d'uva

Corsi di Cucina €.350,00

n. 6 Mercoledì dalle ore 18.00 alle ore 22.00 , Consegna di un simpatico gadget

Corso del Pane/Pasta:

1° corso; Pane a lievitazione Naturale, Panini al latte Farciti e Decorati
2° corso; Pan Brioche, Baguette
3° corso; Pane integrale, Pizza in teglia e relativi condimenti
4° corso; Pane rustico, Focaccia aromatizzata
5° corso; Pane Ciabatta, Grissini stirati a mano
6° corso; Pasta all'uovo aromatizzate, Tutte le sue forme tagliate a mano, Tortello ripieno, Ravioli di pesce

Corso di Pasticceria o lezione singola:

1° corso; Pan di Spagna vaniglia e cioccolato, Crema al cioccolato, Bagna per torte, composizione: Charlotte
2° corso; Pasta sfoglia, crema pasticceria e composizione: Mille foglie
3° corso; Pasta frolla con le sue evoluzioni di Crostate
4° corso; Bignè al forno, crema Zabaione, crema Chantilly, salsa Cioccolato, composizione: Profiterole
5° corso; Biscotteria, Lingue di Gatto, Pavesino, Frollini
6° corso; Torta Sacher, Saint Honoré, Bavarese di frutta, Mimosa