



***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 Misticanza 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