

Pizza: tecnica e arte livello base



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:

13|14|20|21|27|28 gennaio dalle 20.00 alle 22.30 e 4 febbraio 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

Pasta fresca livello base



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

Date e orario:

22|23|29|30 gennaio – 5|6 febbraio dalle 20.00 alle 22.30

Docenti: D. Chiavini

Aula: laboratorio

Costo: 150€ + 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
- . La pasta ripiena: ravioli, tortellini
- . Impasti: classici, colorati e aromatizzati
- . Pasta ripiena: scrigni, barchette, caramelle
- . Topic regionali e di fantasia della Chef: balansoni emiliani, casoncelli bergamaschi

Il fritto di Alberto



Temi di non riuscire a fare un fritto perfetto? Con qualche semplice accorgimento, anche chi ha poca esperienza ai fornelli può portare in tavola bocconcini fragranti e leggeri dall'antipasto al dolce senza alcuna fatica. Con questo corso, pastelle e olii non avranno più segreti per te!

Date e orario:

3|10|17|24 febbraio dalle 20.00 alle 22.30

Docente: A.Cenni

Aula: dimostrativa

Costo: 120€+ IVA

Contenuti

- . Le tecniche di frittura
- . Il punto di fumo dei diversi oli vegetali
- . Panatura e pastella con uovo e lievito
- . Fritto di vegetali in tempura
- . Frittelle di frutta in pastella di birra
- . Frittelle di patate, coniglio fritto, pecorino fritto, strauben (frittelle tirolesi)

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:

12|13|19|20|26|27 febbraio dalle 20 alle 22.30

Docente: E. Galantini

Aula: dimostrativa con prove pratiche

Costo: 150€+IVA

Contenuti

- . I lieviti: cosa sono e come agiscono
- . Introduzione alle farine e agli zuccheri adatti a ogni preparazione
- . Metodi di preparazione, stoccaggio, lievitazione e cottura
- . Croissant dolci e salati
- . Bomboloni e maritozzi
- . Brioche e pan brioche
- . Muffin e plumcake

Pizza: tecnica e arte livello avanzato



Dalla scelta e dalla realizzazione dei lieviti Biga e Poolish, alla metodologia giusta di impasto, all'uso di colorazioni naturali e farciture gourmet: in questo corso avanzato avrai tutte le nozioni per incrementare la tua conoscenza sulla vera pizza italiana!

Date e orario:

17|18|24|25 febbraio dalle 19.45 alle 22.45 – 10|11|17|18 marzo dalle 20.00 alle 22.00

Docente: R. Farinelli

Aula: laboratorio

Costo: 180€+ IVA

Contenuti

- . Realizzazione di Biga e Poolish
- . Lavorazioni con macchine professionali
- . Impasti con l'uso di pre-impasti (biga e poolish)
- . Impasti speciali
- . Impasti colorati, farciture gourmet, colorazioni naturali

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:

5|6|12|13|19|20|26|27 marzo – 2|3 aprile dalle 19.45 alle 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

Salse e sughi



Utilizzate sin dai tempi più antichi per rendere più appetitose pietanze di ogni tipo, dalla pasta alle carni e alle verdure, le salse e i sughi sono tra gli elementi portanti della cucina italiana e internazionale che esaltano il gusto dei piatti e creano contrasti di sapori.

Date e orario:

5|12|19|26 marzo dalle 20.00 alle 22.30

Docente: D. Chiavini

Aula: laboratorio

Costo: 120€+IVA

Contenuti

.L'ABC di un buon sugo: la scelta degli ingredienti giusti

.Utilizzo di spezie e piante aromatiche nelle tue salse

.Pesti e sughi invernali per la tua tavola

.Condimenti vari e sughi di accompagnamento per piatti di pasta, a base di carne o verdure

.Fantasia e idee per sughi facili, veloci e ricchi di gusto

CERCHI UN REGALO SPECIALE MA NON HAI IDEE?



REGALA UN CORSO DI FORMAZIONE!

Scegli, tra quelli proposti dalla nostra agenzia, il percorso formativo che ti sembra più adatto alla persona e all'occasione e noi penseremo a confezionarti uno speciale pacchetto regalo contenente la scheda del corso



Sede e contatti



Sede corsi: Via Newton, 34 – Arezzo
Sede uffici: Via XXV Aprile, 12 – Arezzo



0575 350755 – 338 2166580



formazione@confcommerciofiar.it



www.accademiadelgustoarezzo.it

Scopri di più sui nostri corsi



Accademia del Gusto



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

AREZZO



Corsi di cucina

*per passione per lavoro
per divertimento*

Programmazione
gennaio – marzo
2025