



# *Corsi di Cucina Amatoriali*

## *2014\15*

*I corsi amatoriali di Will Be Chef sono rivolti a principianti ed appassionati o anche a chef che vogliono approfondire ed acquisire tecniche di base della cucina Italiana. I nostri corsi impegnano poco tempo tra le 3 e 6 ore al massimo. anche se il tempo non è molto, attraverso la pratica singola e di gruppo e con la giusta didattica, Will be Chef fornirà a ciascun partecipante delle dispense contenenti le ricette in italiano e/o in inglese di facile interpretazione, ed uno speciale kit di partecipazione che comprende un grembiule e le attrezzature in base al corso scelto, in più con il supporto di attrezzature professionali, e la sapiente guida dello chef sicuramente il risultato sarà sorprendente.*

- 1. Corso base di Pasticceria*
- 2. La pasta fresca e ripieni*
- 3. Il risotto*
- 4. Sfilettatura, taglio e lavorazione del pesce*
- 5. Cultura della cucina mediterranea*
- 6. Salute in Cucina*
- 7. La cucina Vegetariana e Vegana*
- 8. Corsi per bambini*
- 9. Cultura e storia della cucina Italiana*
- 10. Come apparecchiare il tavolo*

### *1. Corso base di Pasticceria*

- La frolla*

- *La salsa frutta*
- *Pan di sapgna*
- *La bagna per le torte*
- *Crema pasticcera*
- *Pasta choux*
- *La salsa cacao*
- *La passata di ricotta*

## *ELABORAZIONI*

- *Zuppa inglese*
- *Torta classica Italiana*
- *Bocconotti di ricotta*
- *Crostata di crema al limone*
- *Bignè con fonduta di cacao magro*

## *2 La pasta fresca e ripieni*

- *Impasto di pasta solo farina*
- *Impasto di pasta all'uovo*
- *Ripieno di verdure*
- *Ripieno di carne*
- *Ripieno di pesce*
- *Salsa bianca*
- *Il pesto*

## *ELABORAZIONI*

- *tagliolacci al ragout di brasato*
- *maltagliati ai pomodorini, zucchine, ricotta e pesto*
- *tortellini all'emiliana in fonduta di grana e pepe nero*
- *ravioloni allo stracotto*
- *panzotti di patate e menta*

- *manicaretti alle verdure dolci e salsa verde*
- *lasagna vegetariana*

### 3 Il risotto

- *Classificazione del riso*
- *Tostatura del riso*
- *I brodi*
- *Scelta e preparazione delle verdure*
- *Il riso al forno*
- *Cottura del riso per insalate*
- *Il riso come decorazione*

### ELABORAZIONI

- *Risotto al radicchio e taleggio*
- *Risotto al limone*
- *Sartù di riso alla napoletana*
- *Tortino di riso al ragù di mare*
- *Arancine di riso*
- *Suppli di riso al telefono*
- *Castagnole di riso*

### 4 Sfilettatura, taglio e lavorazione del pesce

- *Filetto di salmone*
- *Filetto di spigola*
- *Cottura dell'astice*
- *Taglio del pesce spada o di tonno*
- *Lavorazione dei gamberi*
- *La marinatura*
- *Conservazione*



## *ELABORAZIONI*

- *Tartare di tonno*
- *Carpaccio di salmone*
- *Cartoccio di salmone e patate*
- *Rotolino di spigola ricomposto*
- *Astice alla catalana*
- *Caponata di pesce spada in agrodolce*

## *5 Cultura della Cucina mediterranea*

- *Storia e territorio della cucina mediterranea*
- *Alimenti*
- *Dieta mediterranea*
- *L'olio d'oliva*
- *Le erbe aromatiche*

## *ELABORAZIONI*

- *Pasta e ceci*
- *Le minestre*
- *Caponata in agrodolce*
- *Peperoni e patate*
- *Pasta alle verdure*
- *Salse alle erbe*

## *6 Salute in Cucina*

- *la Nuova Dietetica Italiana*
- *la celiachia e intolleranze alimentari*
- *la conservazione degli alimenti a casa*
- *l'alimentazione dei bambini*

## *ELABORAZIONI*

- *salse fredde per condimenti*
- *menù per celiaci di tre portate*
- *tecnica di conservazione*

## *7 La cucina Vegetariana e Vegana*

- *Le verdure in cucina*
- *La cottura*
- *Il taglio*
- *Le salse fredde*
- *Le salse pestate*
- *I condimenti*

## *ELABORAZIONI*

- *Sformato di carciofi*
- *Carpaccio di zucchine*
- *Strudel di verdure*
- *Saccottini di pasta brisè dolce*

## *8 Corsi per bambini*



*Il programma è un laboratorio di educazione alimentare della durata di 120 minuti ed è riservata ai bambini di età compresa tra i 5 e i 12 anni , che vogliono apprendere le tecniche per impastare stendere, infornare i biscotti e decorare dei fantastici Cupcake.*

- *Educazione alimentare*
- *La pasta frolla*
- *Impastare e stendere*
- *Infornare dei veri biscotti*
- *Cupcake*
- *Panna colorata*

## **9** *Cultura e storia della cucina Italiana*

- *Origini della cucina tradizionale italiana*
- *La cucina italiana oggi*
- *La cucina italiana nel mondo*
- *La cultura del vino*
- *Le diversità della cucina in Italia*

### **ELABORAZIONI**

- *Degustazione di un menù tradizionale Italiano*
- *Crostini di fegatini al tartufo*
- *Tagliatelle al ragù emiliano*
- *Pere al vin cotto*



## *10 Come apparecchiare il tavolo*

- *Come apparecchiare la tavola classica*
- *Come apparecchiare la tavola informale*
- *Come disporsi a tavola*
- *Piccole nozioni di galateo a tavola*
- *L'uso delle posate e bicchieri*
- *Mescita del vino*

### *ELABORAZIONI*

- *Su lo stesso tavolo apparecchiato verrà servito un menù degustazione di tre portate*
- *Carpaccio di pesce spada su lamelle di finocchi e rapa in agrodolce*
- *Risotto ai gamberi e prosecco*
- *Spuma di mascarpone in granella dolce al caffè*
- *Saccottini di pasta brisè dolce*