

Menu

1° Incontro

La rosticceria

Gli Arancinetti tipici siciliani

.....

Le Cipolline

.....

Gli Impasti per pizze e scacciate

.....

Le cartocciate

.....

Le bombe

.....

Le paste sfoglie

.....

Argomenti del giorno

La Rosticceria

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Tecnica di cottura del riso, confezionamento, e temperature di cottura
3. Gli impasti lievitati con farina 00 o di semola
4. Tecnica di impasto per la preparazione della mezza sfoglia per tavola calda e procedure di sviluppo e cottura
5. Gli impasti sfogliati
6. Metodi di cottura, tempi e temperature.

Menu

2° Incontro

La pasta fresca

Fettuccine paglia e fieno in concassé di pomodoro

.....

Ravioli di spinaci ripieni di ricotta con burro e salvia

.....

Maltagliati multicolori all'Amatriciana

.....

Lunette di melanzane alla norma

.....

Argomenti del giorno

La pasta fresca all'uovo

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Tecnica di preparazione della pasta fresca all'uovo
3. Alimenti di origine vegetali utilizzati per colorazione della pasta
4. Preparazioni di paste lunghe
5. Preparazioni di paste corte
6. Preparazioni di paste ripiene
7. Abbinamenti di salse più idonee in base alla tipologia di pasta o farina utilizzata.
8. Tecnica di preparazione di una farcia a base vegetale, di carne o di pesce
9. Metodi di cottura, tempi e temperature.

Menu

3° Incontro

La pasta fresca

La pasta fresca a base acqua

Gli gnocchi

Le crepes

Orecchiette con cime di rapa

.....

Saccottino di crepes alla fiorentina

.....

Gnocchetti di patate su cestinetto di formaggio
con zucca gialla e carciofo violetto di Ramacca

.....

Gnocchi di semolino alla romana

Argomenti del giorno

La pasta fresca a base acqua

Gli gnocchi

Le crepes

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Tecnica di preparazione della pasta fresca
3. Tecnica di preparazione dell'apparecchio e cottura delle crepes
4. Descrizione dei vari formati da poter realizzare
5. Preparazioni di paste corte
6. Abbinamenti di salse più idonee in base alla tipologia di pasta o impasto utilizzato
7. Metodi di cottura, tempi e temperature.

Menu

4° Incontro

Il riso

Risotto alle mele

.....

Sformato di riso con punte d'asparagi

.....

Ripiddu Nivicatu

.....

Timballetto di riso carnaroli con Funghi Porcini

Argomenti del giorno

Il riso

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Tecniche di preparazione e cottura del riso
3. Tecnica di preparazione degli ingredienti
4. Descrizione delle varie varietà in commercio
5. Ingredienti possibili da poter utilizzare per la preparazione di un buon risotto
6. Metodi di cottura, tempi e temperature.

Menu

5° Incontro

I Secondi piatti di pesce

Turbante di spigola con gamberetti
su dadolata di Piccadilly all'origano verde

.....

Fagottino di pesce spada croccante
Con lamelle di pomodori costoluto di Pachino
all'olio extra vergine d'oliva

.....

Spigola al sale

.....

Involtini di pesce spada agli agrumi di Sicilia

.....

Spigola al cartoccio

.....

Argomenti del giorno

I Secondi piatti di pesce

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Descrizione delle varie varietà in commercio
3. Tecniche consigliate per la pulizia del pesce
4. Ingredienti possibili da poter utilizzare per il confezionamento e la cottura
5. Tecnica di preparazione del pesce
6. Metodi di cottura, tempi e temperature.
7. Tecniche di presentazione

Menu

6° Incontro

I Secondi piatti di carne

Coniglio all'agrodolce

.....

Bocconcini di coscia d'agnello ai funghi porcini

.....

Arrosto di maiale in crosta di pane
con asparagi e provola siciliana

.....

Rollé di pollo ai profumi con crema di patate

.....

Argomenti del giorno

I Secondi piatti di carne

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Descrizione delle varie tipologie di carni in commercio
3. Tecniche consigliate per la pulizia il taglio e il disossamento delle carni
4. Ingredienti possibili da poter utilizzare per il confezionamento e la cottura
5. Tecnica di preparazione della carne
6. Metodi di cottura, tempi e temperature.
7. Tecniche di presentazione.

Menu

7° Incontro

I dolci

Profitterol alla vaniglia

.....

Gelato di pistacchio

.....

Torta mimosa

.....

Crocante alle mandorle

.....

Argomenti del giorno

I dolci

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Descrizione delle varie tipologie di dolci a cucchiaio a forchetta a paletta
3. Descrizione delle materie prime utilizzate in pasticceria
4. Descrizione della piccola e grande attrezzatura indispensabile in pasticceria
5. Metodi di cottura, tempi e temperature.
6. Tecniche di presentazione.