

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 preziosi metodi della nonna. Potrai così portare in tavola gustosi primi conditi a dovere per esaltarne sapore e consistenza!

Date e orario: aprile/maggio dalle 20.00 alle 22.30

Docente: 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, pici, 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

Pizza: tecnica e arte

Livello avanzato



Dalla scelta e dalla realizzazione dei lieviti Biga e Poolish, alla metodologia giusta di impasto, fino 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: aprile/maggio dalle 19.45 alle 22.45 e 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

A tutta carne!



Se ami cucinare la carne, questo corso ti consente di fare il salto di qualità! Grazie ai consigli della chef imparerai tanti segreti per riconoscere i tagli di carne più adatti alle tue preparazioni e per portare in tavola i sapori di una volta rivisitati in chiave creativa.

Date e orario: Maggio/Giugno dalle 20.00 alle 22.30

Docente: D. Massarenti

Aula: dimostrativa

Costo: 120€+IVA

Contenuti

- Utilizzo corretto delle carni in base all'occasione
- Imparare a scegliere i tagli di carne
- La carne che non ti aspetti
- Alcuni esempi: filetti in crosta di pane, di pistacchi, arista al latte, roastbeef all'inglese

Dolci freschi ed estivi



I dolci freschi ed estivi sono un prezioso e irresistibile sfizio a cui non si può resistere nelle calde giornate estive! In questo corso partiremo dalle basi per arrivare a realizzare creazioni veloci ed invitanti per te e per i tuoi commensali.

Date e orario: aprile dalle 20.00 alle 22.00

Docente: E. Galantini

Aula: dimostrativa

Costo: 150€ + IVA

Contenuti

- Le basi, gli abbinamenti
- Decorazione, presentazione
- Crostate moderne, bavaresi
- Namelaka, semifreddo alla frutta
- Mousse stratificate
- Cheesecake, Fraisier
- Coppette fantasia, dolci al bicchiere
- Dessert estivi golosi e invitanti

Antipasti per il tuo buffet



Vuoi deliziare il palato e la vista dei tuoi ospiti? In questo corso avrai la possibilità di conoscere antipasti tanto creativi quanto sfiziosi. Il tuo buffet non avrà rivali!

Date e orario: maggio/giugno dalle 20.00 alle 22.30

Docente: D. Chiavini

Aula: dimostrativa

Costo: 150€+IVA

Contenuti

- Le basi, i giusti abbinamenti
- Impiattamenti d'effetto
- Coppette fantasia
- Alcuni esempi: cantucci salati
- Millefoglie di melanzana, pizzette di zucchine
- Polpettine aromatiche, fagottini special

Professione Barista



Un buon caffè non si improvvisa, così come il saper stare al pubblico. Grazie a questo corso apprenderai l'arte della caffetteria in tutte le sue sfaccettature, così da interpretare al meglio la figura tecnica e professionale del barista.

Date e orario: maggio/giugno dalle 14.45 alle 17.45

Docente: M. Traditi

Costo: 150 €+IVA

Contenuti

- Descrizione degli strumenti e attrezzature di base
- Fondamenti di comunicazione e comprensione dei bisogni del cliente
- Le 5 M (Miscela, Macinatura, Macchina per il caffè, Manutenzione, Mano del barista)
- Pulizia della macchina
- Montatura corretta del latte, ricette a base caffè, cioccolata, thè
- Prove pratiche ad ogni lezione

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 per tutti i gusti.

Date e orario: maggio/giugno dalle 20.00 alle 22.30

Docente: 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

**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



335 6384642 / 0575 350755



formazione@confcommerciofiar.it



www.accademiadelgustoarezzo.it

Scopri di più sui nostri corsi



Corsi di cucina

*per passione per lavoro
per divertimento*

Programmazione
aprile/giugno
2025