

ANTIPASTI

PASTICCERIA SALATA

- La pasta Brisè:
Impasto e utilizzi
- La maionese fatta in casa
- Il pesto di pistacchi fatto in casa
- Uso del "sac a poche"

Applicazione

Crostatina alla maionese, crudo e kiwi

Sfogliatelle ai funghi

Biscotti al pesto di pistacchi e mortadella

Trucchi semplici e veloci:

Cannoncini salati alla crema di ricotta ed erbe fini

FLAN

Introduzione ai flan.

Illustrazione dei due metodi di preparazione e cottura:

Flan con farina. Cottura semplice

Flan senza farina. Cottura a bagnomaria.

Applicazione

Flan salato alle mele e semi di papavero

Flan di verdure con fonduta

AL BICCHIERE

Introduzione alla composizione al bicchiere.

- Tecnica a freddo con applicazione della colla di pesce.
- Tecnica a caldo.

Applicazione

Cheesecake salato alle olive e pomodorini

Crema di ceci con gamberi in crosta di pancetta

PRIMI PIATTI

LA PASTA FRESCA

- La pasta all'uovo:
Impasto e utilizzi

Applicazione

Nido di tagliatelle

Fagottino

Lasagna croccante alle pere e gorgonzola

Ravioli bianchi

Ravioli bianchi

IL RISO

- Tipologie e usi

Applicazione

Risotto al pesce persico

Sformato di Basmati all'indiana

LA CARNE

MENU DI CARNE

Argomenti trattati:

- Carni bianche:
Come disossare un coniglio
Come creare la tasca

Applicazione

Sella di coniglio al ginepro

Tasca di pollo ripiena al profumo di limone e menta

- Carni rosse:
Il filetto, come sceglierlo e come trattarlo

Tecnica della rolata

Applicazione

Filetto in crosta aromatica

Trucchi semplici e veloci:

Un secondo piatto in 10 minuti

IL PESCE

MENU' DI PESCE

Argomenti trattati:

- Differenza tra pastella e infarinatura per frittura di pesce
- Pesce e legumi
- Salsa besciamella
- Cottura del polpo. Tecnica per mantenerlo morbido.
- Cottura al sangue: il tonno alla maniera giapponese

Polpettine di baccalà al pesto fresco

Mousse di salmone su chips di legumi

Lasagna bianca alle melanzane prezzemolate e capesante

Polpo fresco in caponata agrodolce

Tonno Tataki

I DESSERT

IL PAN DI SPAGNA

Particolarità di una torta senza lievito.

Applicazione

Torta mimosa

LE LIEVITATE E MUFFIN

Introduzione e modalità di cottura.

Differenza tra lievito per dolci e lievito di birra.

Differenza tra impasto per lievitate e muffin.

Applicazione

Brioche siciliana o torta di brioche

Muffin con gocce di cioccolato

CROSTATE E TARTE TATIN

Introduzione e modalità di cottura.

Differenza tra pasta frolla e pasta brisè.

Applicazione

Crostatina coperta alle arance, amaretti e fondente

Tarte Tatin alle mele caramellate

DOLCI AL CUCCHIAIO

Introduzione alle creme: crude e cotte.

Applicazione

Crema pasticcera per torta mimosa

Crema di mascarpone per muffin

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.