

IN CUCINA DI LUNEDÌ

enaip
LOMBARDIA
COMO

Concordiam ETS
ASSOCIAZIONE MUTUALISTICA

Il corso si propone di stimolare la cultura della ristorazione in un pubblico eterogeneo, accumulato dalla passione per i piaceri della tavola e per le tradizioni gastronomiche come esperienza legata al vivere bene.

DOVE

Laboratori di cucina Enaip Como | via Dante 127, Como

- Corso teorico-pratico, ogni singolo partecipante realizzerà una ricetta.
- Altre ricette verranno svolte in parte in collaborazione con lo chef/pastry chef e gli altri partecipanti, in parte si assisterà soltanto alla preparazione.
- Degustazione dei piatti preparati
- Grembiule esclusivo
- Attestato di partecipazione.

QUANDO

Ogni lunedì

Durata del corso 3 ore dalle 18.30 alle 21.30 | Numero partecipanti: max 12

Costo agevolato per i soci Concordiam: 20 euro (rispetto agli oltre 60 euro di prezzo pieno, da pagare a mezzo bonifico su IBAN che verrà comunicato in fase di conferma)

	Laboratorio 1	Laboratorio 2
4 novembre	IL RISO	I DOLCI SENZA GLUTINE
11 novembre	DUE OSPITI A CENA	IL PANE D'AUTUNNO
18 novembre	COTTURA A BASSA TEMPERATURA	I DOLCI VEGANI
2 dicembre	PRANZO DI NATALE	IL PANE D'INVERNO



IL RISO

- In questo corso scoprirai i segreti: della scelta del riso e le varie tipologie, della cottura e della mantecatura e imparerai a preparare alla perfezione un ottimo risotto a casa!
- Programma della serata
 - Risotto per Natale
 - Risotto ai funghi e castagne mantecato al mascarpone
 - Riso integrale con verdure invernali
 - Riso al salto

DUE OSPITI A CENA

- Un corso per imparare a realizzare un menù completo, perfetto per quando si hanno ospiti a cena. Con le tecniche e i consigli giusti si può realizzare in anticipo tutto e godersi una perfetta serata in compagnia.
 - Vitello tonnato con polvere di capperi e lime
 - Crespella verde con verdure, accompagnata da salsa allo zafferano
 - Spinacino di vitello farcito con funghi e castagne con purea di patate
 - Frolla alle mandorle con confettura di arance amare e ganache al cioccolato

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

- La cottura a bassa temperatura (CBT) è un metodo di cottura a mezzo di un bagno termostatico di alimenti sottovuoto ad una temperatura definita “bassa” in confronto alle temperature utilizzate nei metodi tradizionali. Si differenzia dalle tecniche tradizionali per essere un metodo secondo il quale bisogna applicare delle regole, processi e proporzioni precise. Rende obsolete tutte le tecniche di cucina conosciute.
- Questi aspetti sono complementari e collegati fra loro con un filo logico che rende la cottura a bassa temperatura una tecnica moderna e insostituibile.
 - Uovo morbido con spuma di parmigiano e crumble di olive
 - Anatra all’arancia
 - Spuma di zabaione al marsala nel caffè’

PRANZO DI NATALE

- Il menù più importante dell'anno: idee e trucchi per arrivare pronti al Natale.
- Un menù offerto ai propri cari o ospiti con piatti raffinati, ma godendo a pieno della loro compagnia, piatti della tradizione preparati in anticipo e poi serviti con grande effetto scenografico.
 - Ghirlanda di pane ripiena
 - Torta di crespelle
 - Anolini al parmigiano in brodo di terza
 - Polpettone con carciofi in crosta
 - Torta di Pandoro al cioccolato

I DOLCI SENZA GLUTINE

- Realizzazione di dolci per intolleranti al glutine
 - Baci di dama con ganache al cioccolato al latte caramellato GF
 - Tortini al cioccolato e barbabietole con cuore al cioccolato GF

I DOLCI VEGANI

- Realizzazione di dolci base vegani
 - Crostatine ai lamponi e cioccolato (frolla alle castagne, confettura di lamponi e ganache al cioccolato fondente)
 - Barrette ai frutti rossi e avena

IL PANE E L'AUTUNNO

- Pane alla Zucca
- Pane alle castagne
- Pane al riso venere

IL PANE E L'INVERNO

- Pane alla barbabietola
- Pane alle cipolle
- Pan d'inverno (noci, fichi secchi, uvetta)