



Percorsi formativi e laboratoriali triennio



Percorsi formativi e laboratoriali

- Cucina creativa
- Dessert al piatto
- Cucina gluten free

-
- Bartender
- Latte art

CORSO DI CUCINA CREATIVA

<https://youtu.be/fJVuiGpDaKo>

Le tecniche

Veli di gel di frutta e verdura

Cottura a bassa temperatura carne, pesce, ortaggi

Bilanciamento degli umami CBT e gelato artigianale

Intensificazione del gusto con la CBT

Spume calde al sifone

Polvere di molluschi

Spugne al sifone

Polvere con gli scarti della verdura



CORSO DI DESSERT AL PIATTO

- 1) abbinamento di gusti
- 2) consistenze
- 3) masticabilità
- 4) disposizione
- 5) altezza
- 6) colore
- 7) inserimento cialde
- 8) temperatura piatti
- 9) salse
- 10) elementi in decorativi



GLUTEN FREE

Tipi di farina Senza Glutine per preparazioni di ogni tipo
Pizza e Focaccia con lievito di birra e lievito naturale
La Pasta fresca Gluten ricette e condimenti
Dolci tradizionali e moderni

LABORATORIO

- ✓ Pizze e Focacce
- ✓ Calzoni al forno e fritti
- ✓ Ravioli e tagliatelle salse e ripieni diversi
- ✓ Torta ricotta e pere
- ✓ Strudel con mela, frutti rossi e zenzero
- ✓ Tortini di miglio alle nocciole



CORSO DI BARTENDER

Mixing glass e simulazione di cocktails internazionali.
Mixing glass per miscelare i drink.
Pratica del free pouring con simulazione di drink.
Utilizzo dello shaker
Simulazione e preparazione di alcuni cocktail
Pratica del free pouring con simulazione di drink.
Cocktail IBA.



CORSO DI LATTE ART

Gli strumenti della Latte Art.

Caratteristiche del latte e conservazione.

Tecniche di montaggio del latte e pulizia della lancia vapore.

Tecniche di versaggio in free pouring.

Principali disegni: tulip, rosetta, reverse tulip.

Tecniche di etching.

Bevande alternative al latte per la creazione del cappuccino professionale espresso.

