

AUTUNNO 2023 COOKING SHOW & CORSI CUCINA

Organizziamo questi eventi per dare la possibilità a chi deve arredare la cucina o cambiare gli elettrodomestici, di provare le ultime tecnologie in cucina divertendosi nella preparazione di gustose ricette ...per un acquisto consapevole.



SETTEMBRE
19:30 **12**

PANI DAL MONDO

Pane arabo, focaccette allo za'atar, nan-e barbari, nikuman.

Funzioni del forno approfondite: stone, cottura tradizionale, turbo ventilato con impulsi vapore e funzione vapore.



OCTOBRE
19:30 **10**

MEAL PREP

Prepara tutti i pasti della settimana in un giorno solo! Corso ideale per chi lavora fuori casa o ha una breve pausa pranzo. In collaborazione con la Dr.ssa biologa nutrizionista Martina Canton che pianificherà il nostro menù settimanale.



NOVEMBRE
19:30 **7**

PIZZA GOURMET & VINO

Corso pizza napoletana e utilizzo delle pieghe nell'impasto. Preparazione di diversi impasti colorati utilizzando farine e ingredienti particolari. Degustazione vini e corso impiattamento con premio finale.



NOVEMBRE
19:30 **21**

BIGNE' & CROQUEMBOUCHE

Bigné craquelin: variante del classico bigné con una croccante cupoletta di frolla.

Croquemouche: piramide di bigné ripieni ricoperta dal caramello.



DICEMBRE
19:30 **5**

CARNE & VINO

Obiettivo: pranzo di Natale. Preparazione di carré di agnello e cosciotto di agnello al forno. Utilizzo delle ultime tecnologie del forno Galileo Omnichef cottura con "delta T" e tri-combinata.

Degustazione vini e corso impiattamento con premio finale.



Chef Federica
"Il profumo del déjà vu"



Dr.ssa Martina Canton
Biologa nutrizionista



Chef Giacomo e Nicolas
"Appuntamento a tavola"



Mauro Carlan
"Macelleria CARLAN"



Sommelier Michele Girelli
"Enovely"