

ESSICCAZIONE, DALLE BASI AI PROCESSI PIÙ COMPLESSI

lezione a tema

Docenti:	Paolo Dalicandro (chef)
Giorno:	sabato
Data inizio corso:	08/10/2022
Data fine corso:	08/10/2022
Orario:	10.00-16.00 (pranzo incluso)
Costo:	€ 70,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Una intensa lezione dimostrativa dove ci concentreremo sulle potenzialità dell'essiccatore per comprendere come utilizzarlo: dalle preparazioni base a quelle più complesse.

La prima parte della lezione sarà dedicata alla preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti per scoprire cosa avviene ai prodotti; quali temperature dobbiamo scegliere e perché; come vanno trattate le materie prime e quali sono le tecniche di utilizzo dell'essiccatore.

Verrà studiato il giusto essiccatore: le differenze tra uno verticale e uno orizzontale e le relative opportunità e criticità, con l'utilizzo dei fogli antiaderenti.

Verrà anche affrontato l'argomento della sicurezza alimentare.

Approfondiremo le preparazioni base, entrando nello specifico dei singoli prodotti essiccati e degustandone alcuni:

- Polveri homemade (dal brodo vegetale alle terre di olive)
- Carne e pesce essiccati
- Caldine di frutta e fruit leather
- Meringhe

- Chips
- Simil frittura
- Carta
- Sali e zuccheri aromatizzati

Pranzeremo insieme mettendo l'essiccazione nel piatto e continuando ad approfondire tanti argomenti.

Nella seconda parte ci dedicheremo ai processi più complessi in cui l'essiccatore può essere un valido aiuto. L'essiccatore in cucina può sostituire altri strumenti o accelerare alcuni passaggi.

Parleremo della canditura delle arance (ispirata alla tecnica di canditura alla francese, utilizzata da Rolando Morandin), della soffiatura della pasta e delle cialdine, della preparazione del burro chiarificato, dello yogurt e del formaggio, dell'incrudimento del riso.

Le ricette potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e delle materie prime reperibili.

Costo del corso € 57,38 + IVA.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- pranzo
- attestato di partecipazione

Approfondiremo le preparazioni base, entrando nello specifico dei singoli prodotti essiccati e degustandone alcuni:

- Polveri homemade (dal brodo vegetale alle terre di olive)
- Carne e pesce essiccati
- Caldine di frutta e fruit leather
- Meringhe
- Chips

- Simil frittura
- Carta
- Sali e zuccheri aromatizzati

Parleremo della canditura delle arance (ispirata alla tecnica di canditura alla francese, utilizzata da Rolando Morandin), della soffiatura della pasta e delle cialdine, della preparazione del burro chiarificato, dello yogurt e del formaggio, dell'incrudimento del riso.

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A tavola con lo Chef.