

IL FRITTO DI CARNEVALE

Corso base

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	24/02/2025
Data fine corso:	24/02/2025
Orario:	16.00-20.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il corso sui **fritti di Carnevale**, con il pasticcere **Nazzareno Lavini**, promette di essere un'esperienza culinaria entusiasmante e formativa. Un'opportunità per imparare direttamente da un maestro del settore come realizzare alcuni dei dolci fritti più amati e iconici delle festività più divertenti dell'anno.

Durante il corso, lo chef Lavini vi guiderà attraverso i metodi di preparazione di ricette deliziose, con particolare attenzione alle tecniche di frittura. Uno degli aspetti chiave sarà l'apprendimento delle caratteristiche dell'olio da frittura, esplorando le sue caratteristiche distintive e come la temperatura ideale possa influenzare significativamente la qualità finale dei dolci, assicurando che siano sempre irresistibilmente croccanti e perfettamente dorati. L'esperienza promette non solo di arricchire le vostre capacità culinarie, ma anche di regalarvi momenti di puro piacere e scoperta del mondo della pasticceria tradizionale di Carnevale.

Com'è nello stile di A Tavola con lo Chef, il corso si concluderà con la **degustazione** dei piatti preparati, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme al docente, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente l'esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Costo del corso € 87,97 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare come friggere correttamente, abilità fondamentale per la preparazione di dolci tradizionali, comprendendo l'importanza della temperatura dell'olio e come essa influisce sulla consistenza e sul sapore dei dolci;
- acquisire conoscenza degli ingredienti specifici utilizzati nei dolci fritti tradizionali di Carnevale;
- migliorare le abilità di presentazione dei dolci in modo attraente, imparando tecniche di decorazione e impiattamento che li rendano irresistibili alla vista;
- offrire un'esperienza divertente e gratificante;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la degustazione finale.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Frappe
- Struffoli
- Castagnole con ricotta e crema
- Bignè di San Giuseppe
- Ravioli con zucchero e cannella

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della

scuola A Tavola con lo Chef.

