

LA COTTURA SOTTOVUOTO 1 - vegetali, uova, infusioni, dolci

Lezione a tema. Se acquistata insieme alla seconda lezione il costo è di € 95.

Docenti:	Paolo Dalicandro (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	21/11/2022
Data fine corso:	21/11/2022
Orario:	17.00-22.00
Costo:	€ 110,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Una lezione densa di contenuti per trattare questa tecnica di cottura e conservazione che ha enormi vantaggi in termini di:

- Riduzione della perdita di umidità e peso
- Preservazione del gusto e dell'aroma.
- Esaltazione dei sapori e mantenimento dei colori.
- Preservazione dei principi nutritivi
- Miglioramento della ritenuta delle vitamine
- Contenimento di aggiunta di grassi e sale ai cibi.

Il corso parte dalle basi, pertanto è aperto sia ad un pubblico amatoriale, attento ed appassionato, sia ad un pubblico professionale, che intende applicare correttamente questa tecnica, con l'obiettivo di:

- Ottimizzare la preparazione anticipata e agevolare il lavoro negli orari di punta
- Ridurre al minimo gli scarti riducendo automaticamente i costi
- Ridurre il consumo energetico

- Pianificare la produzione

Questa tecnologia necessita di attrezzature semplici e dal costo contenuto.

Imparerete come utilizzare al meglio la macchina sottovuoto a barra saldante e il roner, e conoscerete le temperature di cottura e le tecniche di conservazione.

Lo chef Paolo Dalicandro fornirà, all'inizio dell'incontro, tutte le informazioni utili per apprendere appieno i processi che andrà poi a realizzare in seguito e sarà a disposizione per qualsiasi domanda, curiosità o approfondimento sul tema.

Dimostrerà come comporre i piatti e fornirà tutti i segreti in ambito di conservazione e rigenerazione delle pietanze.

L'incontro prevedrà l'assaggio delle numerose ricette inserite in programma e che troverete all'interno della ricca dispensa inclusa.

Costo del corso € 90,16 + IVA (€110).

Se acquistata insieme alla seconda lezione il costo è di € 77,87 + IVA (€ 95).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Il corso si propone due obiettivi principali:

- far comprendere appieno i benefici dei macchinari
- rendere autonomi i partecipanti nel loro utilizzo

Le attrezzature: come sceglierle e mantenerle; la macchina del sottovuoto, il roner, le diverse buste.

Ricette

- melastregata servita con crema di yogurt in vasocottura

- arance semicandite con crema al cioccolato al cardamomo
- fagiolini cotti in sottovuoto con olio infuso all'aglio e maggiorana
- broccoli siciliani cotti sottovuoto pronti per la frittura
- radicchio cotto sottovuoto pronto per la griglia
- uovo 64°C con tonnarelli di zucchine e spuma di parmigiano al sifone
- burger di patate con Maionese con uovo pastorizzato al roner
- infusioni in grasso: olio al basilico, burro al caffè
- infusioni in alcool: limoncello e bitter
- infusioni in sciroppo: sciroppo di bucce di mela
- cipolle in giardiniera
- tonnarelli con crema cacio e pepe in sottovuoto
- creme brûlè in barattolo con pere al vino rosso in sottovuoto
- zabaglione al marsala con mandorle salate e crumble di pane nero

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