

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Ottobre in Cucina!

ITALIANO



LA SCUOLA DI CUCINA
Lorenzo de' Medici

La programmazione del mese potrebbe subire variazioni a causa di eventi privati o esigenze interne. Si consiglia pertanto di visionare sempre anche il calendario on line o chiedere informazioni all'infopoint.

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici, situata all'interno del 1° piano del Mercato Centrale di Firenze, dispone di postazioni altamente professionali complete di tutte le tecnologie all'avanguardia, dove i partecipanti possono comodamente lavorare in coppia e ognuno può preparare il proprio piatto.

LA LEZIONE INCLUDE

- Presentazione della Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici
- Introduzione alle ricette
- Metodi e segreti
- Stagionalità degli ingredienti
- Prodotti del territorio
- Introduzione alla sana alimentazione
- Lezione pratica
- Pranzo o cena con quanto cucinato dai partecipanti

IL PREZZO COMPRENDE

Gli ingredienti, un calice di vino, acqua, la degustazione finale, un grembiule con il nostro logo, una cartellina con materiale didattico e la ricetta, l'assicurazione per i partecipanti.



04 OTT



CORSO DI PESCE

95€

- Polipetti alla luciana con crostoni di pane agliato.
- Calamari ripieni di pappa al pomodoro su crema di patate.

 Venerdì, 4 Ottobre

 18.00-20.00

06 OTT




L'ABC DELLA PASTICCERIA: LE CROSTATE

120€

- Impasti di base (frolla classica, al cioccolato ed al pistacchio).
- Crema al limone, alla vaniglia, pere e cioccolato, crema ai lamponi.

 Domenica, 6 Ottobre

 16.30-19.30


12 OTT



CORSO DI CARNE: LA QUAGLIA

95€

- Orzotto ai funghi, quaglia e mirtilli.
- Petto di quaglia con salsa ai broccoli e guanciale croccante.

 Sabato, 12 Ottobre

 19.00-21.00

13 OTT



I LIEVITI E LA PANIFICAZIONE: IL LIEVITO MADRE

120€

- Teoria e tecniche della sua preparazione.
- Produzione di panini e pizza con lievito madre.

 Domenica, 13 Ottobre

 14.00-17.00

18 OTT





CORSO DI COPPIA

180€

-Flan di cavolfiore e Pecorino con salsa al tartufo.

-Gnocchi con fonduta di gorgonzola, scaglie di mandorle, speck e riduzione di aceto balsamico.

 Venerdì, 18 Ottobre

 18.30-20.30

 Il prezzo è da intendersi a coppia

19 OTT



CORSO DI PESCE:


LA BOTTARGA

140€

-Tartare di tonno su insalata di finocchio e dressing alla bottarga.

-Tagliolini con burro, bottarga di muggine e zest di lime.

-Calamaretti scottati su crema di ceci aromatizzata alla bottarga di muggine e crostoni di pane agliati.

 Sabato, 19 Ottobre

 10.00-13.00

19 OTT



LA PASTICCERIA SALATA


120€

-Muffin salati con porri e salsiccia.

-Cannoli salati con spuma di ricotta e pomodori secchi.

-Bigné salati al gorgonzola e pere.

-Biscotti salati con salmone affumicato, brie ed erba cipollina.

 Sabato, 19 Ottobre

 17.00-20.00

20 OTT



I PIATTI DELLA TRADIZIONE RIVISITATI

90€

-Carbonara: ravioli ripieni alla carbonara con fonduta di pecorino e guanciale.

-Cassata siciliana: quenelle di ricotta e mandorle, chips di cioccolato fondente e canditi, con granella di pistacchio e polvere di cacao.

 Domenica, 20 Ottobre

 11.00-13.00

25 OTT




**GIORNATA MONDIALE DELLA PASTA:
IMPASTI, FORMATI E SUGHI** **100€**

-Tipologie di farine: 00, semola, integrale.

-Formati: tagliatelle, gnocchetti, maltagliati.

-Sughi e condimenti: ragù bianco, pomodoro fresco, vegetariano.

 Venerdì, 25 Ottobre

 18.30-21.00

26 OTT




CORSO DI CARNE: IL PICCIONE **140€**

-Crostini di pane olive e noci con paté di piccione.

-Tagliatelle al ragù di piccione ed aromi mediterranei.

-Piccione al forno ripieno con patate e cipollotto arrosto.

 Sabato, 26 Ottobre

 10.30-13.30


26 OTT



CORSO DI PIZZA E FOCACCIA **85€**

-Pizza gourmet.

-Focaccia alle patate.

 Sabato, 26 Ottobre

 15.00-17.00

27 OTT



**CORSO DI PASTICCERIA:
LA PRALINERIA** **120€**

-Tartufi.

-Gelatine alla frutta.

-Caramelle al mou.

 Domenica, 27 Ottobre

 16.30-19.30

31 OTT



**A TAVOLA CON LO CHEF:
COOKING SHOW**

60€

-Prosecco e fingerfood.

-Gnocchi di patate, zucca, crema di gorgonzola e speck croccante.

-Dessert.

(Preparazione e dimostrazione culinaria ad opera dello chef)

 Giovedì, 31 Ottobre

 19.00-20.30

Cucina Lorenzo de' Medici, la prima scuola di cucina del Mercato Centrale di Firenze, offre a tutti gli amanti del cibo un'esperienza nuova: corsi unici nel loro genere all'interno di uno scenario esclusivo a stretto contatto con veri e propri "Artigiani del gusto". Durante i corsi di cucina, oltre alla pratica, viene trasmesso anche l'amore per l'essenza del cibo, l'importanza della qualità delle materie prime utilizzate e delle proprietà nutritive.

I nostri corsi sono fruibili anche da persone con poca esperienza.



Cucina Lorenzo de' Medici
@cucinaldm_firenze

info@cucinaldm.com
+39 334 304 0551
www.cucinaldm.com

