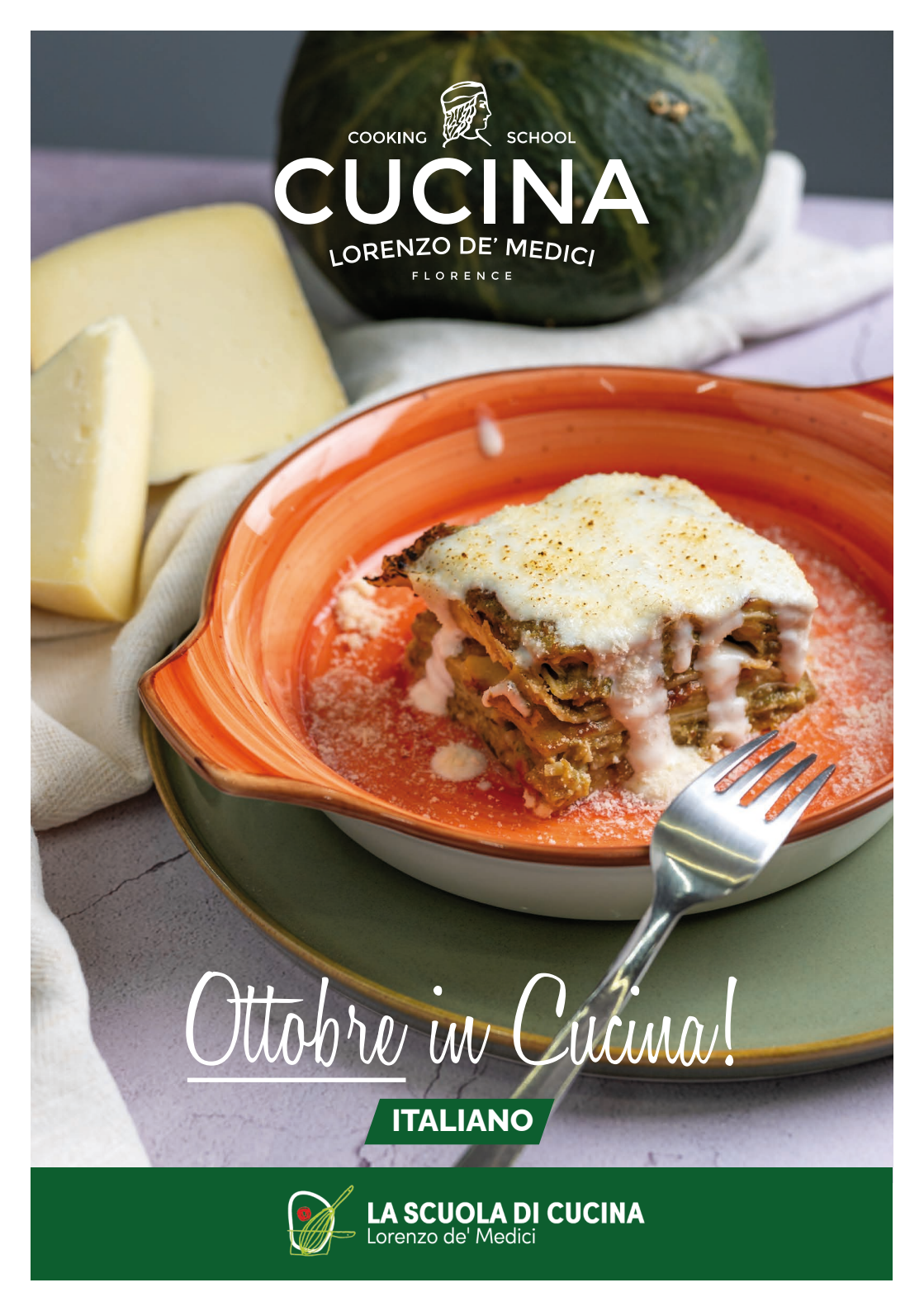




COOKING  SCHOOL

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.

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.



02 OTT



CORSO DI PESCE: PULIZIA E COTTURA

95€

- Filetti di orata con verdure di stagione.
- Anelli di calamari fritti e calamari ripieni.

 Venerdì, 2 Ottobre

 19.00-21.00

03 OTT



CORSO DI CARNE: IL VITELLO

95€

- Pappardelle con ragù bianco di vitello.
- Vitello tonnato con cipolle in agrodolce, maionese fatta in casa e capperi croccanti.

 Sabato, 3 Ottobre

 11.00-13.00

03 OTT



CORSO DI PASTICCERIA

120€

- Pavlova con lemon curd e frutti di bosco.
- Millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato.
- Tortino al cioccolato con salsa al rum.

 Sabato, 3 Ottobre

 15.00-18.00

10 OTT



LA TRADIZIONE ITALIANA: PASTA AL RAGÙ

100€

- Tagliatelle al ragù di manzo.
- Lasagne con ragù di maiale e funghi.

 Sabato, 10 Ottobre

 18.00-20.30

11 OTT



CORSO DI PIZZA: LIEVITI & FARINE SPECIALI

85€

-Farina di farro, integrale e al carbone.

-Lievito di birra e lievito madre.

-Pizza in teglia e farcita.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)

 Domenica, 11 Ottobre

 17.00-19.00

17 OTT



CORSO DI COPPIA

180€

-Ravioli alla zucca burro e salvia.

-Tortino cuore caldo con crema di passion fruit.

 Sabato, 17 Ottobre

 18.00-20.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

18 OTT



IL CACAO E I SUOI UTILIZZI: UN MENÙ COMPLETO

120€

-Bottone di pan brioche con fegatini, riduzione di cioccolato fondente 80% e pepe di Sichuan.

-Ravioli al cacao con ripieno di zucca, Gorgonzola e noci.

-Tortino al cioccolato fondente e passion fruit.

 Domenica, 18 Ottobre

 10.30-13.30

18 OTT



CORSO DI PASTICCERIA: LA DECORAZIONE DELLE TORTE **120€**

-Pan di Spagna, bagne e creme base.

-Decorazioni con sac à poche.

-Scritte e bordure semplici.

-Naked cake.

 Domenica, 18 Ottobre

 15.00-18.00

24 OTT



CORSO DI PESCE

140€

-Tagliolini al nero di seppia con gamberi e agrumi.

-Crostini con baccalà mantecato e olive.

-Insalata tiepida di polpo e patate.



Sabato, 24 Ottobre



10.30-13.30

24 OTT



CORSO DI CARNE: LA SELVAGGINA

140€

-Quaglia in crosta di pancetta con ripieno di patate e prugne.

-Lepre in salmi.

-Anatra all'arancia.



Sabato, 24 Ottobre



17.30-20.30

30 OTT



LE RICETTE POVERE

85€

-Zuppa contadina di cereali e legumi con crostoni saporiti.

-Baccalà con i ceci e farinata.



Venerdì, 30 Ottobre



19.00-21.00

31 OTT



LA CUCINA TIPICA FIORENTINA

85€

-La ribollita.

-La schiacciata fiorentina.



Sabato, 31 Ottobre



11.30-13.30

31 OTT



HALLOWEEN!

90€

-Tortelli verdi ripieni di zucca e patate con burro nocciola e timo.

-Muffin alla zucca con vaniglia frosting.



Sabato, 31 Ottobre



18.00-20.00

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

