

Corsi di pasticceria

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

SETTEMBRE

DICEMBRE

25

Croissants&brioche

Un corso pratico su come produrre fragranti croissants e calde brioche, dalle tecniche della piegatura alla cottura. €58

11

Biscotti di Natale

Come confezionare una gustosa scatola di biscotti da regalare per le feste dalle paste frolle ai ginger bread con i trucchi del pasticciere. €58

OTTOBRE

19

Dolci delle feste

Con il pasticciere per creare alcuni dolci della tradizione natalizia, dal mitico tronchetto, alla ghirlanda lievitata all'aspic allo champagne. €60

10

Pan di Spagna &co

Un corso pratico sulle torte Pan di Spagna, dall'impasto base a diverse farciture con una lezione di cake design. Torta decorata da portare a casa! €110

24

Macarons

Il dolce più gourmet e "à la mode" di Parigi. Ricetta infallibile. Box di macarons da offrire a casa. €58

24

24

NOVEMBRE

20

Basi di pasticceria

Un corso pratico sulla pasticceria dagli impasti base come pasta frolla, pan di Spagna, pasta choux, meringa alle creme e glasse per creare dolci da pasticciere! €110

24

Dolcetti dell'ora del tè

Come regalarsi ed offrire agli amici un rilassante tè arricchito da dolcetti sfiziosi dai baci di dama ai biscotti di frolla montata. €58

24

24

DICEMBRE

1

Macarons

Il dolce più gourmet e "à la mode" di Parigi. Ricetta infallibile. Box di macarons da offrire a casa. €58

1

1

5

Cioccolato e cioccolatini

Corso base in cui ognuno si cimenterà nella tecnica del temperaggio del cioccolato guidato dall'esperto pasticciere e confezionerà i propri cioccolatini da regalare a Natale! €58

Piccoli chef:

Corsi di cucina per bambini dai 5 ai 10 anni

sabato 27 settembre, 11 e 25 ottobre, 8 e 22 novembre, 6 e 20 dicembre, 17 e 31 gennaio dalle 15.00 alle 17.00

Gli incontri sono pensati come veri e propri laboratori creativi in cui i bambini, guidati dalla chef e supportati da un'animatrice, potranno cimentarsi nella preparazione di semplici ricette.



Junior chef Academy

Corsi annuali di cucina per ragazzi 8-12 anni e 13-16 anni, Lezione di prova venerdì 19 settembre ore 18.00 su prenotazione.



NOVITA

CORSI È CUCINA-XPRESS

Lezioni di 60 minuti per singoli argomenti senza rinunciare ad apprendere tecniche e ricette. Per chi vuole un corso specifico, rapido, ma senza fretta, ed efficacissimo!

In vari orari della giornata. € 25 a lezione
I corsi si svolgono con un numero minimo di 4 ed un massimo di 8 persone.

	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO
Il bignè alla crema	Lunedì 6 Giovedì 16	Mercoledì 12 Lunedì 24	Lunedì 1 Giovedì 11	Mercoledì 14 Giovedì 22
Il risotto	Mercoledì 22 Giovedì 30	Lunedì 10	Lunedì 15	Mercoledì 21 Giovedì 15
Muffins	Lunedì 20	Giovedì 20		Giovedì 8
Tagliatelle	Mercoledì 8 Giovedì 23	Lunedì 3 Mercoledì 26	Lunedì 22	Giovedì 29
Risotto alla quaglia		Mercoledì 19	Giovedì 18	
Zuppa di pesce	Mercoledì 29	Mercoledì 5	Giovedì 4	Lunedì 12
Crema dolci	Mercoledì 15 Lunedì 27	Lunedì 17		Mercoledì 28
Gnocchi	Lunedì 13	Giovedì 13	Mercoledì 3	Mercoledì 7
Sfilettare il pesce		Giovedì 6	Mercoledì 10	Lunedì 19
Pan di Spagna	Giovedì 9	Giovedì 27	Mercoledì 17	Lunedì 26

I corsi si terranno il lunedì alle 10.00, il mercoledì alle 15.00, il giovedì alle 18.00

I posti dei corsi sono limitati, è necessario iscriversi presso la sede o telefonando al numero 334 1934095. E' necessario versare la quota entro una settimana dal corso a conferma dell'iscrizione. I corsi si terranno solo a raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. Le lezioni perse non possono essere recuperate.

I corsi sono tenuti da cuochi professionisti.

Regala un corso di cucina ritirando a **è cucina.** il biglietto personalizzato



Scuola di cucina "è cucina."

Via XX Settembre 90 - 37129 Verona - T. +39 3341934095

www.ecucina.eu | info@ecucina.eu

è cucina.

CORSI DI CUCINA SU MISURA

Settembre - Gennaio 2015



OPEN DAY CORSI DI CUCINA

Sabato 20 settembre dalle 16.30 alle 19.00

Showcooking degli chef di è cucina con i ragazzi della Junior chef Academy!

I cuochi della scuola sono a disposizione per presentare i corsi e i programmi. Sorteggio di 2 corsi omaggio e sconti.

NON MANCATE!

Ingresso libero con aperitivo offerto!

Seguici su:



metti "Mi piace" sulla pagina facebook È cucina

Corsi a tema

i corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

SETTEMBRE

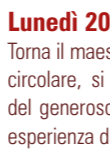
15

Mercoledì

Tajine marocchine

La cuoca marocchina Ouassila svelerà i segreti degli affascinanti piatti arabi, dalla cottura all'utilizzo delle spezie. Tajine in terracotta originale compresa! €70

Grandi chef: la cucina circolare di Igles Corelli



Lunedì 20
Torna il maestro della cucina italiana d'autore con la sua cucina circolare, si utilizza tutto degli ingredienti che, con i trucchi del generoso chef, danno il meglio di sé! La sua cucina è un'esperienza di cultura gastronomica unica. €110

22

Mercoledì

Brunch!

Come preparare la colazione/ pranzo della domenica arricchita con ricette anglosassoni ed italiane, dai pancakes alle quiches. €60

23

Giovedì

Riso e risotti

Il risotto lo sanno fare tutti? Un risotto con una tostatura corretta, una cottura perfetta e una mantecatura professionale si assaggia difficilmente...! €70

27

NEW

Lunedì

Zucca a 360°

Ricette dall'antipasto al dolce con l'amata zucca, valorizzata e declinata in ricette dello chef da veri gourmet. €58

29

Mercoledì

Cestino del pane e focacce

Un corso pratico per chi vuole confezionare un proprio cestino del pane per stupire gli ospiti con pane alle olive, al latte, grissini e focacce. €58



NEW

Zuppe di pesce&sughi

Giovedì 30
L'Arte dei primi di pesce dalle zuppe ai sughi di pesce per le paste sotto la guida dell'emergente chef pugliese Enzo Ninivaggi. €70

NOVEMBRE

3

Lunedì

Lasagna dalla A alla Z

Lasagna al forno dalla sfoglia alle idee originali per renderla un piatto prezioso. €60

5

NEW Mercoledì

Disossare e farcire

Prezioso corso base pratico per apprendere l'arte di disossare e farcire da sé i volatili seguiti passo passo dall'esperto chef. €65

7

NUOVE RICETTE Venerdì

Tutto sul pesce

Un corso pratico di base nel quale ognuno con il suo pesce apprenderà l'arte di pulire, filettare, preparare e cuocere il pesce. Con lo chef pugliese emergente Enzo Ninivaggi. €70

10

NEW Lunedì

Saltimbocca e involtini

Golosi saltimbocca e involtini di carne dalle sfiziose farciture e nuove idee di abbinamento per bambini e adulti esigenti! €70



NEW

Pasta madre vista da Renato Bosco

Mercoledì 12 impasti golosi di Renato Bosco, il "pizzaricercatore" che nelle sue Pizzadarè e Saporè ci delizia con leggerezza, lievitazioni impossibili e materie prime eccezionali! €70

13

Giovedì

Gnocchi e canederli

A partire da ricette classiche si metteranno le mani in pasta per sfornare gnocchi e canederli in ricette nuove e creative. Non i soliti gnocchi! €58

14

Venerdì

Sushi e sashimi

Un corso pratico per apprendere l'arte giapponese del sushi e del sashimi a partire dalla preparazione del pesce con il maestro Tatsumoto. €70

17

Lunedì

Tutto con il microonde!!

Come realizzare un intero menù da ristorante stellato utilizzando il microonde! I trucchi dello chef dall'antipasto al dolce. €58

19

Mercoledì

Cucinare con la birra

La ricerca nel campo del luppolo rende la birra, selezionata nelle sue sfumature, un ingrediente speciale del piatto e una bevanda raffinata da accostare al cibo. €65



NEW

Finger food&cocktails con Roberto Abbadati

Venerdì 21 Golosi finger food abbinati a fantasiosi cocktail per le vostre feste ed aperitivi viste dall'eclettico chef Roberto Abbadati che si distingue per le sue esperienze internazionali e l'utilizzo personale delle varie culture gastronomiche. €70

26

NEW Mercoledì

Zuppe etniche&noodles!

Un corso per apprendere l'arte delle più golose zuppe etniche dal thai al giappone e di delicati piatti a base di noodles. €60

28

NUOVE RICETTE Venerdì

Polpette mon amour

Sfiziose, economiche, per carnivori e vegetariani, dalle classiche a veri e propri piatti gourmet di pesce, le polpette sono un must della cucina. €60

DICEMBRE

3

NEW Mercoledì

Ricette d'oro: la cucina dello zafferano

Ricette preziose dalla presentazione al sapore con il tocco dello chef, dalla sicilia all'oriente. €65

4

Giovedì

Corso di finger food aperitivo delle feste

Un corso pratico e divertente per la preparazione di aperitivi facili e raffinati nella presentazione ideali per impreziosire le tavole delle feste. €60



NEW

Pranzo di Natale a New York con lo chef Roberto Abbadati!

Mercoledì 10 A grande richiesta un nuovo menù completo e originale per arrivare preparati e sicuri al giorno di Natale con idee e ricette dello chef. €70

12

NEW Venerdì

Olio e olii aromatizzati in cucina

L'olio extravergine d'oliva imparare a conoscerlo, degustarlo e declinarlo nella forma pura o aromatizzata in ricette da chef dall'antipasto al dolce. €60

17

Mercoledì

La cucina degli Dei: Cioccolato dall'antipasto al dolce

Un menù con il tocco sensuale del cioccolato dall'antipasto al dolce. €65

18

Giovedì

Sushi e sashimi

Un corso pratico per apprendere l'arte giapponese del sushi e del sashimi a partire dalla preparazione del pesce con il maestro Tatsumoto. €70

22

Lunedì

Pasta fresca & ripieni Natale

Come impastare, lavorare e farcire con diverse farciture la pasta fresca ripiena. Dai tortelli classici ai ravioli di cappone. €60

GENNAIO

12

Lunedì

Zuppe, creme &vellutate

I piatti invernali preferiti con le tecniche per farli a regola d'arte e ricette gourmet. €58

14

Mercoledì

Cinquanta sfumature di pollo

Economico e versatile, come renderlo meno noioso e trasformarlo in piatto da veri gourmet, dalla cottura agli abbinamenti. €60

16

NEW Venerdì

Cous cous marocchino

Tutti i segreti della raffinata cucina marocchina del cous cous dalla cottura della semola al tè alla menta, all'utilizzo sapiente delle spezie. €60

19

Lunedì

Bicchierini golosi finger food

Come preparare degli sfiziosi bicchierini e finger food per i nostri piccoli buffet e aperitivi. €60

21

Mercoledì

Tutto sulla carne

Un corso per apprendere le nozioni base sulla carne, i tagli classici le principali cotture, dal sapore alla cottura professionali! €70

26

NUOVE RICETTE Lunedì

Vegetariano/Vegano gourmet!

Un corso per chi vuole approfondire, senza rinunciare al gusto, i segreti della cucina vegetariana e vegana, dal tofu, ai cereali, al vegandolce. €58

28

NUOVE RICETTE Mercoledì

I crostacei

Riconoscere, pulire e cucinare un prodotto dalle mille virtù. Dall'antipasto al secondo piatto con prodotti made in Italy ed il tocco dello chef... €70

30

Venerdì

Sushi e sashimi

Un corso pratico per apprendere l'arte giapponese del sushi e del sashimi a partire dalla preparazione del pesce con il maestro Tatsumoto. €70

17

Mercoledì

Corso di finger food per l'aperitivo!

Un corso pratico e divertente per la preparazione di aperitivi facili e raffinati nella presentazione a partire dai quali ognuno, capito il trucco, può inventare i suoi. €60

22

Lunedì

Pizza, focacce, Panzerotti!

Le golosità salate per tutte le occasioni, dall'impasto della pizza fatta in casa a regola d'arte ai panzerotti farciti. €58

24

NEW Mercoledì

Tempura&pastelle!

Un corso per apprendere l'arte della frittura dalla tempura alle impanature di carne, pesce e verdure. €70

29

Lunedì

Vegetariano/Vegano gourmet!

Un corso per chi vuole approfondire, senza rinunciare al gusto, i segreti della cucina vegetariana e vegana, dal tofu, ai cereali, al vegandolce. €58

OTTOBRE

1

Mercoledì

Sushi e sashimi

Un corso pratico per apprendere l'arte giapponese del sushi e del sashimi a partire dalla preparazione del pesce con il maestro Tatsumoto. €70

6

Lunedì

Pasta fresca & ripieni

Come impastare, lavorare e farcire con diverse farciture la pasta fresca ripiena. Dagli spaghetti alla chitarra ai più esotici tortelli al curry. €58

8

NEW Mercoledì

Pesce "povero" Piatti ricchi!

Alla scoperta dell'allettante scelta di pesci cosiddetti "poveri" ma dal sapore ricco che si trovano in commercio sotto la guida del cuoco Alex, dell'amato ristorante Borsari36. €65

13

Lunedì

Scrigni&cartocci golosi

Belli, facili da presentare e di grande effetto, pesce, verdure, carne avvolti in scrigni di pane, carta forno e molto altro! €60