



I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

K.I.T. Kitchen in Tips “Dritte in Cucina” con Chef e Maître

12 Marzo dalle 18.30 alle 20.30

“Alberghiero Gelato: Il gelato artigianale in tutte le sue declinazioni”

I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

Tali eventi si collocano nell'ambito dell'Offerta Formativa del nostro Istituto Alberghiero.

Lo scopo è quello di valorizzare le eccellenze del territorio. Ad ogni incontro collaboreranno aziende partner della scuola con prodotti affini a quelli presentati dagli esperti esterni, prodotti che potranno essere degustati e valorizzati all'interno del percorso laboratoriale

I laboratori del Gusto, oltre alla valorizzazione delle maestrie culturali ed enogastronomiche del territorio, saranno un modo per approfondire nuove prospettive e prodotti stimolando i sensi e per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati.

Esperti esterni

Ennio Cannella – esperto gelatiere gourmet – gelateria (Voglia Di)

Esperti interni

Prof. Giovanni De Mola – docente di pasticceria

E' un percorso sensoriale del gelato artigianale negli aspetti nutrizionali, nutraceutici e gourmet.

I LABORATORI, TENUTI DA DOCENTI,

STUDENTI ED ESPERTI, IN MODALITÀ

ONLINE E IN PRESENZA,

SONO PENSATI PER TUTTI GLI

APPASSIONATI

E GLI ADDETTI AI LAVORI CHE HANNO

VOGLIA DI METTERE LE MANI IN PASTA E

APPROFONDIRE TEMI, SENSAZIONI,

GUSTI E TECNICHE.

I partecipanti insieme a chef e Maitrè

realizzeranno i menu proposti in diretta

on line, provvisti del KIT degli ingredienti

precedentemente acquistato .

26 febbraio dalle 18:30 alle 20:30

*“Evento tutto dedicato
alla vongola Venus Gallina”*

Menu

IL GELATO FATTO IN CASA

- GELATO ALLA CREMA CON CROSTATA DI FROLLA ALL'OLIO EVO E MANDORLE CON CREMA, MELE E CANNELLA.
- SORBETTO FRUTTO DELLA PASSIONE E ALICI CON CARPACCIO DI RICCIOLA/ORATA/OMBRINA

RICETTE:

GELATO ALLA CREMA:

latte intero fresco l. 1, tuorli d'uovo g. 240, zucchero g. 280, buccia di limone grattugiata, cannella in polvere.

A CASA PREPARATE LA BASE DA METTERE IN CONGELATORE:

mettere a riscaldare il latte con la cannella. A parte lavorare i tuorli con lo zucchero; versare il latte caldo sui tuorli, amalgamare il tutto e rimettere a cuocere senza far prendere il bollore (circa 75°).

Versare nel recipiente freddo e pulito, coprire e mettere in congelatore. Di tanto in tanto amalgamare con una frusta. Predisporre per la sera di abbondante ghiaccio e sale per fare un bagnomaria freddo che servirà per i due gelati della serata.

Crostata di frolla all'olio evo e mandorle, crema pasticcera e mele,

| Ingredienti | | Procedimento |
|---|---------------|---|
| Farina 00 Di Grano Jervicella "00" | g. 500 | In planetaria versare olio, zucchero, tuorli cotti e crudi, |
| Olio Evo Piantone Di Mogliano | g. 100 | vaniglia, buccia di limone, sale, anisetta e anice di |
| Zucchero Semolato | g. 150 | Castignano tostato ed emulsionare il tutto. Montare la foglia |
| Tuorli D'uovo N° 6 | g. 170 | ed incorporare le farine setacciate con il lievito amalgamate |
| Tuorli D'uovo Sode | g. 120 | tra di loro unite alla farina di mandorle, impastare |
| Buccia Di 1 Limone | g. 100 | velocemente coprire e lasciare riposare. |
| Mandorle In Farina Tostate | g. 30 | Preparare le mele metà a cubetti e metà a fette per |
| Scaglie Di Cioccolato | g. 300 | decorare. Le mele a cubetti farle caramellare con una noce |
| Mela Rosa Dei Sibillini | g. 15 | di burro, zucchero e fiammeggiare con anisetta, raffreddare |
| Anice Di Castignano Facoltativo | g. 25 | ed incorporare le scaglie di cioccolato, amalgamare alla |
| Anisetta Meleffi | g. 16 | crema pasticcera, aggiungere 2 albumi d'uovo ed |
| Lievito In Polvere | g. 5 | amalgamare per bene. |
| Sale Fino | q.b. | Stendere la frolla, tamponare lo stampo, distribuire la crema |
| Fecola | g. 30 | con le mele e decorare con mele a spicchi/fette. |
| Panna Fresca Se Richiesta | g. 30 | Cospargere di zucchero e mandorle. |
| Bacca Di 1 Vaniglia | | Cuocere a 180° per 20 minuti. |
| Mandorle A Granella Per Decorare | ½ lt. | Raffreddare e spolverare di zucchero a velo. |
| Crema Pasticcera | | |

SORBETTO FRUTTO DELLA PASSIONE E ACCIUGHE CON CARPACCIO DI PESCE (A PIACERE, L'IMPORTANTE CHE SIA ABBATTUTO IN CONGELATORE A - 18° PER 92 ORE (OPPURE TROVARNE UNO GIA' CONGELATO))

SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE E ACCIUGHE:

Passion fruit in polpa kg. 0,200 (sarà disponibile presso la Gelateria "VOGLIA DI.." di Ennio Cannella in Via Voltattorni).

Zucchero g. 250

Acqua g. 550

Acciughe salate g. 20 (oppure q.b.)

Farina di carrube o neutro g. 5 (facoltativo)

Mettere tutti gli ingredienti in un bric, frullare e mettere in congelatore o macchina del gelato.

Per comporre il piatto: lattuga, rucola, radicchio, ravanello, limone per fettine e succo, olio evo.

Crostino di pane tostato.

AZIENDE PARTENERS

Aziende partners Voglia Di