

CALENDARIO CORSI

Lezioni Singole

Junior Chef Campus - Viaggio in USA - 1° settembre - ore 9:30 – 59,00€

Ricomincia il ciclo di lezioni dedicandolo ai viaggi culinari, attraversiamo l'Italia, poi l'Europa poi il mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che sin intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 i 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Dedichiamo questa lezione agli USA. Prepareremo e degusteremo insieme: Philly cheesesteak, preparando anche l'impasto del panino e i big cookies. I nostri giovani chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, ognuno avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare.

Junior Chef Campus - Viaggio in Cina - 2 settembre - ore 9:30 – 59,00€

Ricomincia il ciclo di lezioni dedicandolo ai viaggi culinari, attraversiamo l'Italia, poi l'Europa poi il mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che sin intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 i 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Per questa lezione ci spostiamo in Oriente, approdando in una cucina ricca di colori, aromi, che alterna il salato al dolce, il piccante all'agrodolce, protagonista della cucina di oggi è la Cina. Prepareremo e degusteremo insieme i tradizionali shumai, cotti al vapore, partendo dall'impasto esterno continuando poi con il ripieno e la crostata egg tart. I nostri giovani chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, ognuno avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare.

Junior Chef Campus - Viaggio in Marocco - 3 settembre - ore 9:30 – 59,00€

Ricomincia il ciclo di lezioni dedicandolo ai viaggi culinari, attraversiamo l'Italia, poi l'Europa poi il mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che sin intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 i 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Per questa lezione ci spostiamo in nord Africa, approdando in Marocco, una cucina che è mix ricco e aromatico di tradizioni berbere, arabe e mediterranee, famoso per l'uso sapiente di spezie e contrasti agrodolci. Prepareremo e degusteremo insieme: Cous cous alle verdure e il Meskouta un dolce tradizionale della cucina maghrebina, al gusto dell'arancia. I nostri giovani chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, ognuno avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare.

La cena giapponese – 7 settembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Al terzo posto tra le cucine più apprezzate del mondo si posiziona la cucina giapponese, una cucina ricca di tradizioni, di sapori contrastanti, di forme e di colori. Oltre il riso ed il sushi si ritrovano pietanze diverse che appagano il senso estetico delle sue composizioni, una delle prerogative di questa cucina. Per una sera la Toffini Academy si trasferisce in Oriente ed in queste lezioni speciali, guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina giapponese tradizionale. Partiamo dall'antipasto realizzando l'Harumaki, il classico involtino primavera e la salsa teriyaki. Passeremo poi alla realizzazione di una composizione di sushi mix con uramaki, hosomaki, nigiri, hot rolls, termineremo poi con i noodles saltati con gamberi e verdure in salsa yakisoba. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

I lievitati: pane, pizza e taralli – 9 settembre - ore 19 79,00€ 75,00€

I lievitati hanno un fascino senza fine. Se capire come, con semplici ingredienti e tecniche, è facile realizzare anche a casa delle piccole e gustose delizie è il vostro sogno siete nel posto giusto. In questo corso di cucina la Toffini Academy si trasformerà in un piccolo laboratorio di panetteria: impareremo come riconoscere e scegliere le farine in base alle loro caratteristiche e agli impasti che vorremo realizzare, come preparare ed utilizzare i pre-impasti ed infine realizzeremo con tutte le nozioni apprese 3 ricette che degusteremo e porteremo a casa. Impareremo il metodo di panificazione indiretto, preparando la biga, un pre-impasto fermentato che lo identifica, realizzando poi la pizza al tegamino, il pane e i taralli napoletani. Una lezione imperdibile, che ci farà immergere nel mondo dei lievitati, regalandoci nozioni teoriche che metteremo subito in pratica.

Cena per due – 10 settembre - ore 19 - 180,00€ (prezzo per coppia)

La cucina è il luogo più caldo e seducente della casa, il luogo dove la chimica delle materie prime che si fondono e si trasformano rende magico tutto ciò che si realizza: ricette semplici, preparazioni veloci, innovazioni culinarie. Sempre più spesso cimentarsi ai fornelli insieme crea una nuova complicità e intimità e allora, perché non cimentarvi insieme in un corso di cucina studiato appositamente per voi alla Toffini Academy? Guidati dal nostro chef Lino Acunzo metteremo alla

prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

Genitori&figli: un fornello per due – 11 settembre - ore 17:30 109€ (1 adulto +1 bambino) 159€ (1 adulto + 2 bambini) età 6-10 anni

Un'esperienza nuova da condividere: genitori e figli alle prese con un corso di cucina studiato apposta per loro! Un pomeriggio unico, da trascorrere insieme, all'insegna dell'amore per il buon cibo. Impastare, divertirsi ad abbinare gusti e pietanze, imparare a riconoscere gli ingredienti e le loro qualità con la guida del nostro chef. Ogni coppia avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative. I novelli chef saranno così incoraggiati ad esprimere tutta la loro inventiva e fantasia, manipolando gli ingredienti che poi diventeranno cibi gustosi da degustare insieme. Prepareremo e degusteremo insieme un piatto salato e uno dolce, per accontentare i gusti di tutti

Ravioli e Scialatielli - 14 settembre - ore 19 - 80,00€

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef Lino Acunzo ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine migliori da utilizzare? E le tecniche per realizzarle in casa proprio come si facevano un tempo? Questa lezione di cucina sarà dedicata a due ricette classiche campane: gli scialatielli e i ravioli. Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base e i deliziosi sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme due ricette classiche in chiave innovativa che delizieranno di certo voi e i vostri commensali: Scialatielli all'amalfitana e Ravioli capresi. Un corso di cucina davvero imperdibile!

Innovazione della tradizione – 17 settembre - ore 19 – 85,00€

Un corso di cucina dedicato a chi ama la tradizionale cucina italiana ma non disdegna la sperimentazione, una revisione in chiave creativa di primi piatti storici della nostra cucina al fine di ottenere ricette innovative, la giusta miscela tra realtà culinarie consolidate e novità assolute che si traduce in fantasia ed unicità. In questa lezione, guidati dal nostro chef Lino Acunzo realizzeremo due piatti davvero unici, uno di mare e l'altro di terra: genovese di polpo e Nerano di mare

Abc delle carni – 18 settembre - ore 19 – 85,00€

Volete imparare i trucchi per preparare perfetti piatti con protagonista la carne? Con il nostro corso di cucina dedicato alla carne scoprirai tutti i segreti per esaltare questo ingrediente nobile e versatile. Guidati dallo chef Lino Acunzo, imparerai: Come riconoscere e scegliere i tagli di carne migliori per ogni ricetta; Le caratteristiche e differenze tra i tagli per ottenere sempre la cottura perfetta; I diversi metodi di cottura e i tempi/temperature ideali per risultati impeccabili. Un vero e proprio viaggio nel gusto, in cui potrai sperimentare accostamenti originali e creativi per valorizzare al meglio ogni piatto. Durante la lezione cucineremo e degusteremo insieme due ricette irresistibili: Stick di pollo o tacchino profumati alle erbe e limone; Locena di maiale al pepe verde. Una lezione pratica e coinvolgente, perfetta per chi vuole acquisire competenze concrete e stupire a tavola con piatti di carne da chef.

Tutto pronto... Sfilettiamo! – 21 settembre - ore 19 – 85,00€

Testa, coda, pancia, da che parte si comincia? e quale coltello bisogna utilizzare? Lasciate fuori dalla porta le vostre perplessità e lasciatevi guidare passo passo dallo chef Lino Acunzo che saprà indicarvi le giuste tecniche per preparare il pesce alla cottura. In questo corso di cucina impareremo come riconoscere e acquistare il pesce fresco, come sceglierlo in base all'occasione e alla ricetta da realizzare, le tecniche di squamatura e sfilettatura, le diverse cotture per esaltarne la delicatezza e il sapore. Il menù prevede la preparazione e degustazione di due secondi di pesce che vi delizieranno ed avranno come protagonisti la spigola. Realizzeremo e degusteremo: Spigola o orata, pane panko alle nocciole, friarielli saltati; Spigola alla mugnaia, maionese leggera al pomodoro, crumble di pane al limone

I lievitati: grissini, panino napoletani, pane alle olive – 22 settembre - ore 19 79,00€

I lievitati hanno un fascino senza fine. Se capire come, con semplici ingredienti e tecniche, è facile realizzare anche a casa delle piccole e gustose delizie è il vostro sogno siete nel posto giusto. In questo corso di cucina la Toffini Academy si trasformerà in un piccolo laboratorio di panetteria: impareremo come riconoscere e scegliere le farine in base alle loro caratteristiche e agli impasti che vorremo realizzare, come preparare ed utilizzare i pre-impasti ed infine realizzeremo con tutte le nozioni apprese 3 ricette che degusteremo e porteremo a casa. Impareremo il metodo di panificazione indiretto, preparando il polish, un pre-impasto fermentato che lo identifica, realizzando poi il panino napoletano, il pane alle olive e i grissini al sesamo. Una lezione imperdibile, che ci farà immergere nel mondo dei lievitati, regalandoci nozioni teoriche che metteremo subito in pratica.

Risotti d'autunno - 24 settembre - ore 19 - 80,00€

Un piatto classico e raffinato della tradizione gastronomica italiana, adatto sia per pasti frugali che per menù più ricercati: il risotto. Con questo corso il nostro chef Lino Acunzo vi insegnerà tutto quello che è necessario sapere per realizzare il risotto perfetto: la scelta tra le diverse tipologie di riso, i migliori abbinamenti, le tecniche di tostatura e mantecatura. Due ricette diverse che sapranno riportare sulle vostre tavole il sapore dell'autunno declinato nei nostri piatti. Prepareremo e degusteremo insieme due nuove ricette che inaugureranno la stagione autunnale.

Junior chef – 25 settembre - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 15 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati. Partiamo dalle basi, in questa lezione ci cimenteremo con la preparazione di due piatti, una ricetta salata e una dolce per accontentare il palato di tutti. I piccoli chef avranno a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare.

Cena Giapponese Peruviana – 28 settembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Se amate la cucina etnica ed in particolare quella giapponese non potete perdervi il nuovo gustosissimo appuntamento con la cucina Nikkei, una sintesi armoniosa tra la cucina giapponese e quella peruviana. Colori, sapori, design perfetti nei piatti, la cucina Nikkei mette insieme la leggerezza, la delicatezza e la fantasia della tradizione culinaria giapponese con la cucina peruviana, fatta di sapori forti, speziati e vibranti. L'origine è lontana, siamo alla fine dell'Ottocento, quando in Perù cominciò a nascere una piccola colonia di giapponesi immigrati che utilizzando i prodotti disponibili della terra rispettando le proprie tecniche e tradizioni diedero vita a quella che oggi riconosciamo come cucina fusion. Guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina nikkei. Partiamo dall'antipasto realizzando Ceviche di branzino, passeremo poi alla Causa Nikkei con gamberi saltati e finiremo con Tiradito di salmone con huancaína. Abbineremo anche il drink tipico, il Pisco Sour. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Paste fresche di mare – 1° ottobre - ore 19 - 85,00€ (prezzo singolo), 165,00€ (prezzo per coppia)

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef Lino Acunzo ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine migliori da utilizzare? E le tecniche per realizzare la pasta fresca che ci riporta ai piaceri culinari di altri tempi, quando le nonne ci ziziavano dedicandoci il loro tempo nella preparazione di questa prelibatezza fatta in casa? Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base, i ripieni e i sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme due ricette classiche in chiave innovativa che delizieranno di certo voi e i vostri commensali.

Genitori&figli: un fornello per due – 2 ottobre - ore 17:30 109€ (1 adulto +1 bambino) 159€ (1 adulto + 2 bambini) età 6-10 anni

Un'esperienza nuova da condividere: genitori e figli alle prese con un corso di cucina studiato apposta per loro! Un pomeriggio unico, da trascorrere insieme, all'insegna dell'amore per il buon cibo. Impastare, divertirsi ad abbinare gusti e pietanze, imparare a riconoscere gli ingredienti e le loro qualità con la guida del nostro chef. Ogni coppia avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative. I novelli chef saranno così incoraggiati ad esprimere tutta la loro inventiva e fantasia, manipolando gli ingredienti che poi diventeranno cibi gustosi da degustare insieme. Prepareremo e degusteremo insieme un piatto salato e uno dolce, per accontentare i gusti di tutti

Ravioli cinesi – 8 ottobre - ore 19 – 79,00€

La cucina tradizionale cinese ha radici millenarie, che nei secoli si sono tramandate di generazione in generazione eppure ogni comunità, ogni paese, ogni regione ha elementi che la differenziano da quelle vicine. Una delle ricette che però mette tutti d'accordo, o quasi, sono i ravioli, piccoli fagottini ripieni di carne e verdure, nella versione classica, cotti alla piastra o al vapore, ed incorniciati nel loro sapore da una salsa di accompagnamento. Insieme alla chef Adele Liu, di origine taiwanese, con esperienza decennale nella cucina taiwanese e asiatica, impareremo a realizzare con le nostre mani questi piccoli bocconcini di bontà. Partiremo dalla realizzazione dell'impasto, passando poi per la preparazione del succulento ripieno e le due salse di accompagnamento. Impareremo le diverse tecniche di chiusura dei ravioli e le cotture più conosciute ed apprezzate, quella al vapore e quella alla piastra. Una lezione che trasporta la Toffini Academy in Oriente per capirne a fondo la cultura che si trasmette con la preparazione del cibo. Prepareremo i gyoza, classici ravioli cinesi cotti alla piastra e gli shu mai, fagottini ripieni di carne di maiale e gamberi, cotti al vapore.

La polpettata – 12 ottobre - ore 19 - 79,00€

Croccanti fuori, morbide dentro e irresistibili al primo assaggio: le polpette sono uno dei piatti più amati della cucina italiana e, in questo corso, diventeranno le protagoniste assolute. Insieme allo chef **Lino Acunzo** metterai subito le mani in pasta e scoprirai tutti i segreti per preparare polpette perfette, imparando tecniche, trucchi e piccoli accorgimenti che fanno davvero la differenza. Realizzerai ricette diverse, dalle classiche polpette di carne alle sfiziose versioni di pesce e vegetariane, sperimentando nuovi abbinamenti di ingredienti e sapori da riproporre con facilità anche a casa. Un corso pratico, divertente e ricco di gusto, ideale per chi ama cucinare e vuole ampliare il proprio repertorio con ricette versatili, perfette per ogni occasione. E dopo aver cucinato, il momento più atteso: la degustazione di tutte le preparazioni realizzate durante la lezione. Scopri come trasformare un grande classico in un piatto capace di conquistare ogni tavola.

Innovazione della cucina romana – 13 ottobre - ore 19 - 89,00€ - 79,00€

Un corso dedicato a chi ama la tradizionale cucina italiana, in particolare la romana, ma non disdegna la sperimentazione, una revisione in chiave creativa di primi piatti storici della nostra cucina al fine di ottenere ricette

innovative, la giusta miscela tra realtà culinarie consolidate e novità assolute che si traduce in fantasia ed unicità. Guidati dall'estro e dall'esperienza del nostro chef Vincenzo Noviello, direttamente dalla Toffini Academy, realizzeremo due ricette super richieste: gnocchi alla romana, crema di formaggio, tartare di marchigiana, mayo all'acqua e curry; mezze maniche cacio e pepe, cialda di parmigiano, lime.

I lievitati: pane, pizza e taralli – 16 ottobre - ore 19 79,00€ 75,00€

I lievitati hanno un fascino senza fine. Se capire come, con semplici ingredienti e tecniche, è facile realizzare anche a casa delle piccole e gustose delizie è il vostro sogno siete nel posto giusto. In questo corso di cucina la Toffini Academy si trasformerà in un piccolo laboratorio di panetteria: impareremo come riconoscere e scegliere le farine in base alle loro caratteristiche e agli impasti che vorremo realizzare, come preparare ed utilizzare i pre-impasti ed infine realizzeremo con tutte le nozioni apprese 3 ricette che degusteremo e porteremo a casa. Impareremo il metodo di panificazione indiretto, preparando la biga, un pre-impasto fermentato che lo identifica, realizzando poi la pizza al tegamino, il pane e i taralli napoletani. Una lezione imperdibile, che ci farà immergere nel mondo dei lievitati, regalandoci nozioni teoriche che metteremo subito in pratica.

La cucina thailandese – 19 ottobre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Se amate la cucina esotica, vi piace sperimentare e assaporare nuove pietanze non potete perdere il nostro corso di cucina thailandese. Una cucina ricca di combinazioni, che dà enfasi a piatti leggeri con l'utilizzo di spezie aromatiche e dove verdure, carni, pesce, sono gli elementi fondamentali su cui costruire i piatti. E poi riso, noodles, frutta. Nelle ricette tipiche della tradizione culinaria thailandese convergono le influenze di altre culture, principalmente la cinese, l'araba e l'indiana. In ogni piatto c'è una cura quasi maniacale ai dettagli, all'armonia dei colori e delle proporzioni e ritroviamo sempre il bilanciamento di cinque sapori: il dolce, l'aspro, il salato, l'amaro e l'umani. Guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo 3 ricette che rappresentano a pieno le caratteristiche della cucina thai. Partiamo dal piatto più caratteristico e conosciuto, Il Pad Thai, un piatto con forte influenza cinese e vietnamita, composto di tagliatelle di riso alla piastra in salsa tamarindo. Continuiamo poi con Tom Yum una zuppa agropiccante al cocco e termineremo con la preparazione del Gaeng daeng, con alla base il pollo e il curry rosso, un piatto cremoso e dal sapore molto intenso. Per ogni ricetta impareremo le tecniche basilari per realizzarle così da poterle riproporre anche a casa e magari organizzare una serata dai sapori esotici. La nostra lezione terminerà poi con la degustazione di tutto ciò che sarà preparato. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare a mettervi alla prova e realizzare con le vostre mani tante prelibatezze.

Cena per due – 22 ottobre - ore 19 - 180,00€ (prezzo per coppia)

La cucina è il luogo più caldo e seducente della casa, il luogo dove la chimica delle materie prime che si fondono e si trasformano rende magico tutto ciò che si realizza: ricette semplici, preparazioni veloci, innovazioni culinarie. Sempre più spesso cimentarsi ai fornelli insieme crea una nuova complicità e intimità e allora, perché non cimentarvi insieme in un corso di cucina studiato appositamente per voi alla Toffini Academy? Guidati dal nostro chef Lino Acunzo metteremo alla prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

La paella perfetta – 27 ottobre - ore 19 – 85,00€ (prezzo singolo) – 170,00€ (prezzo per coppia)

Un viaggio nel cuore della Spagna, tra profumi, colori e tradizione. Lasciatevi trasportare dal calore del sole mediterraneo e dall'aroma intenso dello zafferano in questo corso dedicato a uno dei piatti più amati e rappresentativi della cucina spagnola: la paella. Più di una semplice ricetta, un vero e proprio simbolo di convivialità e festa che racchiude in sé i sapori autentici della terra valenciana. Guidati dallo chef Vincenzo Noviello, imparerai a padroneggiare le tecniche fondamentali per realizzare la Paella Valenciana tradizionale, con il suo perfetto equilibrio tra i sapori mediterranei, scoprirai i segreti per ottenere la caratteristica crosticina dorata e leggermente croccante che si forma sul fondo della padella, vero marchio di qualità di una paella fatta a regola d'arte. Ma il viaggio non si ferma qui: porterai la tua creatività in cucina con una rivisitazione moderna, la Paella gourmet, dove ingredienti selezionati e abbinamenti raffinati daranno vita a un piatto elegante e sorprendente, perfetto per chi ama sperimentare senza perdere l'anima della tradizione. Prenota subito il tuo posto e preparati a un'esperienza che è molto più di una semplice lezione di cucina: è un viaggio sensoriale nel cuore pulsante della Spagna!

La cena giapponese – 9 novembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Al terzo posto tra le cucine più apprezzate del mondo si posiziona la cucina giapponese, una cucina ricca di tradizioni, di sapori contrastanti, di forme e di colori. Oltre il riso ed il sushi si ritrovano pietanze diverse che appagano il senso estetico delle sue composizioni, una delle prerogative di questa cucina. Per una sera la Toffini Academy si trasferisce in Oriente ed in queste lezioni speciali, guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina giapponese tradizionale. Partiamo dall'antipasto realizzando l'Harumaki, il classico involtino primavera e la salsa teriyaki. Passeremo poi alla realizzazione di una composizione di sushi mix con uramaki, hosomaki, nigiri, hot rolls, termineremo poi con i noodles saltati con gamberi e verdure in salsa yakisoba. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile

Paste fresche e ripiene – 10 novembre - ore 19 – 85,00€

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef Vincenzo Noviello ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine migliori da utilizzare? E le tecniche per realizzare la pasta fresca che ci riporta ai piaceri culinari di altri tempi, quando le nonne ci viziavano dedicandoci il loro tempo nella preparazione di questa prelibatezza fatta in casa? Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli

impasti base, i ripieni e i sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme: Raviolo con crema di patate al limone, alici del Cantabrico, pomodoro giallo, provolone del monaco e olio al tartufo; Plin baccalà mantecato, guanciale e burro e salvia

Passione Bao – 19 novembre - ore 19 –79,00€ (prezzo singolo), 158€ (prezzo per coppia)

Una prelibatezza senza tempo, nata più di cento anni fa, che da qualche anno è entrata anche nelle nostre cucine diventando un oggetto del desiderio che si declina in diverse forme, dolci e salate. Insieme alla chef Adele Liu, di origine taiwanese, con esperienza decennale nella cucina taiwanese e asiatica, impareremo a realizzare con le nostre mani i bao cinesi, piccole nuvole di sapore, soffici bocconcini cotti al vapore e con un succulento ripieno. Il Gua bao al vapore è un piatto tradizionale della cucina taiwanese, con una storia che risale a centinaia di anni fa. Secondo la leggenda, i bao erano originariamente erano preparati per i viaggiatori che li portavano con sé durante i loro spostamenti, per questo la forma a "portafoglio" che ne "racchiude" il saporito ripieno. Durante questo corso di cucina impareremo a realizzare l'impasto dei bao, passeremo alla lievitazione, la cottura al vapore ed infine alla creazione delle farciture che li comporrà. Impareremo a preparare l'hong shao rou, vale a dire la tradizionale pancetta di maiale brasata alla cinese il cui nome deriva dal colore rosso lucido della carne che pian piano si caramellizza, una tecnica tipica della cucina cinese. Al termine della lezione degusteremo i nostri specialissimi gua bao fatti con le nostre mani. n lezione che trasporta la Toffini Academy in Oriente per capirne a fondo la cultura che si trasmette con la preparazione del cibo. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Arte bianca & Panino Gourmet – 24 novembre - ore 19 – 79,00€

Le farine, la lievitazione, gli impasti classici e la panificazione: in questa lezione dedicheremo ampio spazio all'arte bianca, alle moderne tecniche di preparazione e cottura, agli abbinamenti ideali rispetto alle consistenze create. Le diverse forme dei panini, i sapori e gli abbinamenti che lo hanno reso nel tempo un pilastro della gastronomia italiana: con lo chef Vincenzo Noviello affronteremo questo viaggio meraviglioso che terminerà con la preparazione del nostro bun, il panino per hamburger per antonomasia, un pane perfetto che mantiene calda la carne che andrà ad accogliere e garantisce equilibrio nell'insieme degli elementi utilizzati. Passeremo poi alla realizzazione della farcitura di carne, con hamburger di pollo alla paprika, crema alla Nerano, bacon e miele, e di pesce, con salmone, aneto, rucola e maionese

Junior Chef – Campus in 4 lezioni

Chef Luigi Fusco



Durata: 4 lezioni – dalle 9:30 alle 14:00

Costo 225€ anziché 250€

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Prima di ricominciare con gli appuntamenti scolastici e sportivi ripartiamo con i nostri **corsi di cucina per ragazzi**, con un programma studiato appositamente per regalare ai vostri figli/nipoti momenti di puro divertimento che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa.

Quattro lezioni dedicate agli appassionati di cucina junior, quattro lezioni in cui i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, insieme al nostro chef Luigi. Ogni lezione sarà per loro un piccolo viaggio in un mondo che di solito è dedicato agli adulti: scegliere, manipolare, impastare, pasticciare, assaggiare, sembrerà un gioco ma sarà il modo migliore per imparare cose nuove, affinare le proprie abilità manuali, sensoriali e di relazione.

I piccoli chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, si confronteranno sulle diverse tecniche di preparazione, la scelta degli ingredienti, le proprietà degli elementi che comporranno le loro ricette, nuove e golose. Nel nostro laboratorio di cucina i nostri junior chef impareranno nozioni teoriche, come le basilari norme igieniche, i piccoli fondamenti sulla raccolta differenziata ed i principi per una corretta alimentazione, che li renderanno poi più consapevoli e collaborativa anche alla routine domestica familiare.

Ma il nostro laboratorio sarà soprattutto pratico, ogni junior chef avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative con la guida del nostro chef. I novelli chef saranno così incoraggiati ad esprimere tutta la loro inventiva e fantasia, creando con le proprie mani cibi gustosi da degustare poi tutti insieme. Un modo divertente per imparare i trucchi dei grandi chef, manipolare gli ingredienti in maniera sapiente, sperimentare nuovi accostamenti e nuovi sapori.

Anche a settembre metteremo in pratica il "viaggio culinario" ideale, ogni lezione sarà dedicata alle ricette tipiche di una regione o di una nazione. Tante ricette che i vostri ragazzi impareranno e che vi faranno poi degustare a casa.

In ogni lezione si apprenderanno le tecniche base della cucina: mischiare, aggiungere, cuocere, impiattare, guarnire... cucinare sarà così divertente che per i piccoli cuochi in erba sembrerà un gioco!

DATE

Martedì 1° settembre ore 9:30 - 14:00 - Viaggio in Usa

mercoledì 2 settembre 9:30 - 14:00 - Viaggio in Cina

giovedì 3 settembre 9:30 - 14:00 - Viaggio in Marocco

martedì 8 settembre ore 9:30 - 14:00 - Viaggio in Francia

Per maggiori informazioni scrivere un messaggio whatsapp al numero 081665336 oppure info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E SALDARE ALLA 1° LEZIONE

Corso di cucina di I Livello – ed. martedì Chef Vincenzo Noviello



Durata: 8 lezioni

Costo: 519€ anziché 539,00

Un viaggio tra le tecniche di base del mondo della cucina, che ne svela tutti i segreti per la riuscita di piatti perfetti. Apprenderemo tutti i piccoli accorgimenti per regalare ai vostri piatti quel tocco di sapore e di bellezza in più, degni di un vero e proprio chef.

Il corso di cucina di 1° livello è stato pensato per chi è alle prime armi in campo gastronomico e per chi già si destreggia bene in cucina, ma vuole affinare le proprie tecniche. L'intero percorso ha una durata di 8 lezioni, ognuna delle quali è costruita per preparare ogni allievo ad affrontare le fasi successive. Impareremo innanzitutto a riconoscere le materie prime da utilizzare, i diversi tagli delle verdure, le preparazioni delle salse, dei fondi e ancora della pasta, fresca, ripiena, all'uovo, di semola. Passeremo poi alla filettatura dei pesci, la lavorazione della carne, le diverse tipologie di cotture, le temperature ideali da utilizzare in base alle ricette, come realizzare un fritto perfetto e, infine, nozioni di pasticceria. Per ogni tecnica assimilata eseguiremo ricette da utilizzare e riutilizzare con l'impiego di prodotti diversi. Sotto la guida esperta del nostro chef i veri protagonisti saremo noi! Il corso alterna momenti di teoria a momenti di pratica durante i quali realizzeremo preparazioni gastronomiche buonissime mettendo direttamente le "mani in pasta".

Ad ogni allievo sarà consegnato un grembiule da indossare durante la lezione e il giorno successivo saranno inviate via mail le ricette complete con tutti gli ingredienti utilizzati e i procedimenti per realizzarle a casa ogni volta che vorrete.

Argomenti da trattare

ANTIPASTI

PASTE SECHE

PASTE FRESCHE

CARNI

PESCE

UOVA

PIATTI RIVISITATI

DOLCI

DATE:

martedì 8 settembre ore 19

martedì 15 settembre ore 19

martedì 29 settembre ore 19

martedì 6 ottobre ore 19

martedì 20 ottobre ore 19

martedì 3 novembre ore 19

martedì 17 novembre ore 19

martedì 1° dicembre ore 19

Per maggiori informazioni 081665336 oppure inviare una e-mail ad: info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 2 RATE (ALLA 1° e 4° LEZIONE)

Corso di cucina di II Livello – ed. mercoledì Chef Vincenzo Noviello



Durata: 8 lezioni

Costo: 549€ anziché 599,00

Otto lezioni per approfondire le vostre conoscenze in cucina, fornire le basi per abbinare i sapori in cucina, fornire la conoscenza necessaria per creare un piatto abbinando e bilanciando i sapori e le texture in modo equilibrato. Il corso di cucina di 2° livello è strutturato sulle nozioni del foodpairing, su una maggiore autonomia e creatività per gli allievi che si cimenteranno ai fornelli. Ogni lezione sarà strutturata sulla realizzazione di due ricette, che rappresentano il veicolo attraverso il quale vengono messe in pratica sin da subito le nozioni apprese. In questo percorso imparerete a realizzare piatti che rispettino l'equilibrio dei sapori e che siano esteticamente armoniosi e proporzionati. Protagonisti assoluti come sempre sarete voi che, con le vostre mani realizzerete in ogni lezione le ricette previste e vi cimenterete in nuove ed avvincenti prove con la guida dello chef Vincenzo Noviello. Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Argomenti da trattare

Salse emulsionate, olii aromatizzati, coulis: impareremo a conoscere l'olio, le sue proprietà e varianti, l'utilizzo a freddo, emulsionato, unito ad un liquido e all'aria.

Mondo finger: piccole preparazioni salate per realizzare un aperitivo aggiungendo con la propria fantasia un tocco in più

I risotti: le tipologie, le caratteristiche e gli utilizzi in cucina. Impareremo le tecniche di tostatura, brillatura e realizzazione di un risotto perfetto

Paste fresche ripiene: una lezione dedicata alla cucina povera e alla sua infinita ricchezza, facendo un tuffo nel passato con la realizzazione di ricette tradizionali

Cucina creativa con pesce e cereali: una lezione dedicata ai cereali, patrimonio della tradizione gastronomica italiana, agli abbinamenti più golosi attraverso il sapore, il colore e la stagionalità

Le carni: la scelta dei tagli, i metodi di cottura tradizionali, il reverse-searing, le preparazioni, gli abbinamenti con salse di accompagnamento

Pesce: le tipologie, le caratteristiche e le diverse tecniche di cottura, grigliato, in guazzetto, a bassa temperatura

Dolci: la lezione più golosa. Impareremo le tecniche di presentazione di un dessert, mostrando il modo più creativo di concepire piatti golosi e scenografici.

DATE:

mercoledì 30 settembre ore 19

mercoledì 14 ottobre ore 19

mercoledì 28 ottobre ore 19

mercoledì 11 novembre ore 19

mercoledì 25 novembre ore 19

mercoledì 9 dicembre ore 19

mercoledì 13 gennaio ore 19

mercoledì 27 gennaio ore 19

Per maggiori informazioni 081665336 oppure info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 3 RATE (ALLA 1° 200€, alla 3° 149€, alla 6° 100€)

Corso di cucina di I Livello – ed. sabato Chef Vincenzo Noviello



Durata: 8 lezioni

Costo: 519€ anziché 539,00

Un viaggio tra le tecniche di base del mondo della cucina, che ne svela tutti i segreti per la riuscita di piatti perfetti. Apprenderemo tutti i piccoli accorgimenti per regalare ai vostri piatti quel tocco di sapore e di bellezza in più, degni di un vero e proprio chef.

Il corso di cucina di 1° livello è stato pensato per chi è alle prime armi in campo gastronomico e per chi già si destreggia bene in cucina, ma vuole affinare le proprie tecniche. L'intero percorso ha una durata di 8 lezioni, ognuna delle quali è costruita per preparare ogni allievo ad affrontare le fasi successive. Impareremo innanzitutto a riconoscere le materie prime da utilizzare, i diversi tagli delle verdure, le preparazioni delle salse, dei fondi e ancora della pasta, fresca, ripiena, all'uovo, di semola. Passeremo poi alla filettatura dei pesci, la lavorazione della carne, le diverse tipologie di cotture, le temperature ideali da utilizzare in base alle ricette, come realizzare un fritto perfetto e, infine, nozioni di pasticceria. Per ogni tecnica assimilata eseguiremo ricette da utilizzare e riutilizzare con l'impiego di prodotti diversi. Sotto la guida esperta del nostro chef i veri protagonisti saremo noi! Il corso alterna momenti di teoria a momenti di pratica durante i quali realizzeremo preparazioni gastronomiche buonissime mettendo direttamente le "mani in pasta".

Ad ogni allievo sarà consegnato un grembiule da indossare durante la lezione e il giorno successivo saranno inviate via mail le ricette complete con tutti gli ingredienti utilizzati e i procedimenti per realizzarle a casa ogni volta che vorrete.

Argomenti da trattare

ANTIPASTI

PASTE SECCHIE

PASTE FRESCHE

CARNI

PESCE

UOVA

PIATTI RIVISITATI

DOLCI

DATE:

sabato 26 settembre ore 11

sabato 10 ottobre ore 11

sabato 24 ottobre ore 11

sabato 7 novembre ore 11

sabato 21 novembre ore 11

sabato 5 dicembre ore 11

sabato 19 dicembre ore 11

sabato 9 gennaio ore 11

Per maggiori informazioni 081665336 oppure inviare una e-mail ad: info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 2 RATE (ALLA 1° e 4° LEZIONE)

Corso di cucina III livello ed. sabato *chef Vincenzo Noviello*

Durata: 8 lezioni

Prezzo corsista: 589€ anziché 619€

Un corso di cucina in 8 lezioni focalizzate sulle tecniche e le nuove cotture della cucina contemporanea. Impareremo i principi di scenografia dei piatti, l'equilibrio dei sapori e i migliori accompagnamenti possibili

Una nuova edizione, alla scuola di cucina Toffini Academy, in cui in ogni lezione si affronterà un argomento differente, con la messa in pratica delle tecniche apprese nella preparazione delle ricette previste. Ai provetti chef sarà lasciata una maggiore autonomia e creatività tale da permettere la realizzazione di piatti dando uno spazio maggiore all'aspetto estetico, la struttura delle preparazioni e alle interpretazioni personali. Protagonisti assoluti come sempre voi, i nostri allievi, che, con le vostre mani realizzerete in ogni lezione le ricette previste e vi cimenterete in nuove ed avvincenti prove plasmati dalla guida professionale dello chef Vincenzo Noviello. Al termine del corso di cucina sarà rilasciato l'attestato di partecipazione

Argomenti da trattare

Riprendiamo i primi: approfondiamo la conoscenza di uno dei must della cucina italiana, la pasta, sia fresca che secca, Riprenderemo due delle ricette tradizionali più conosciute, riviste in una chiave innovativa, dove proporzioni e ingredienti si bilanciano in modo perfetto per un'esperienza non comune.

Panino Gourmet: Le farine, la lievitazione, gli impasti. In questa lezione ci dedicheremo alla realizzazione dell'impasto dei buns, creando poi due panini non convenzionali dove l'abbinamento dei vari ingredienti, le consistenze create, saranno fondamentali per il sapore finale che otterremo.

Contaminazioni orientali: in questa lezione strizziamo l'occhio all'oriente e ad alcune preparazioni che piano piano sono entrate in uso anche nella cucina italiana: la tempura e il ramen. Le contaminazioni sono fondamentali nel percorso di uno cuoco moderno, qui prendiamo due piatti rappresentativi della cucina orientale, e li rivisitiamo in chiave mediterranea.

Il pesce a bassa temperatura: in questa lezione approfondiremo la nostra conoscenza della cottura sottovuoto applicandola alla cottura del pesce. Toccheremo con mano le differenze rispetto alla cottura tradizionale, esaltando le qualità organolettiche della materia prima utilizzata. Osmosi, sferificazione, arie, texture. Qui ci adopereremo nell'utilizzo di tecniche evolute per creare due piatti che stupiranno i palati dei vostri ospiti.

L'origine della cucina gourmet, dalla nouvelle cuisine alla cucina gourmet: Una lezione dedicata alla cucina francese, le sue cotture i suoi abbinamenti, l'arte dell'impiantamento.

Uliassi: "alla scoperta del tri stellato di Senigaglia" Uno degli Chef più rock e più longevi del panorama culinario nazionale, che ha raggiunto il traguardo della terza stella, in tarda età, grazie alla continua sperimentazione, e al supporto di una brigata che lo accompagna da più di 15 anni. Studieremo le tecniche e le sperimentazioni applicate alle sue ricette e realizzeremo due piatti tri- stellati.

Dessert: Anche il dessert cambia veste, in questa lezione proveremo a realizzare due dolci con un taglio diverso, ci dedicheremo, a lavorare sulle consistenze in contrasto e su gusti apparentemente diversi tra loro, che dosati nel giusto modo creeranno sapori armoniosi.

Cena finale: se siete arrivati fin qui, vuol dire che siete stati tenaci e costanti nel vostro percorso, ora avete l'opportunità dimostrare le vostre evoluzioni e conoscenze ai vostri cari. Realizzeremo in piccole brigate una cena di 3 portate e avrete la possibilità di invitare, con una piccola quota, un ospite ad assaggiare quanto saremo in grado di realizzare.

DATE:

sabato 26 settembre ore 17

sabato 10 ottobre ore 17

sabato 24 ottobre ore 17

sabato 7 novembre ore 17

sabato 21 novembre ore 17

sabato 5 dicembre ore 17

sabato 19 dicembre ore 17

sabato 9 gennaio ore 17

Per maggiori informazioni 081665336 oppure info@toffiniacademy.it ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI **100,00€** E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 3 RATE

Corso di cucina di II Livello – ed. sabato Chef Vincenzo Noviello



Durata: 8 lezioni

Costo: 549€ anziché 599,00

Otto lezioni per approfondire le vostre conoscenze in cucina, fornire le basi per abbinare i sapori in cucina, fornire la conoscenza necessaria per creare un piatto abbinando e bilanciando i sapori e le texture in modo equilibrato. Il corso di cucina di 2° livello è strutturato sulle nozioni del foodpairing, su una maggiore autonomia e creatività per gli allievi che si cimenteranno ai fornelli. Ogni lezione sarà strutturata sulla realizzazione di due ricette, che rappresentano il veicolo attraverso il quale vengono messe in pratica sin da subito le nozioni apprese. In questo percorso imparerete a realizzare piatti che rispettino l'equilibrio dei sapori e che siano esteticamente armoniosi e proporzionati. Protagonisti assoluti come sempre sarete voi che, con le vostre mani realizzerete in ogni lezione le ricette previste e vi cimenterete in nuove ed avvincenti prove con la guida dello chef Vincenzo Noviello. Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Argomenti da trattare

Salse emulsionate, olii aromatizzati, coulis: impareremo a conoscere l'olio, le sue proprietà e varianti, l'utilizzo a freddo, emulsionato, unito ad un liquido e all'aria.

Mondo finger: piccole preparazioni salate per realizzare un aperitivo aggiungendo con la propria fantasia un tocco in più

I risotti: le tipologie, le caratteristiche e gli utilizzi in cucina. Impareremo le tecniche di tostatura, brillatura e realizzazione di un risotto perfetto

Paste fresche ripiene: una lezione dedicata alla cucina povera e alla sua infinita ricchezza, facendo un tuffo nel passato con la realizzazione di ricette tradizionali

Cucina creativa con pesce e cereali: una lezione dedicata ai cereali, patrimonio della tradizione gastronomica italiana, agli abbinamenti più golosi attraverso il sapore, il colore e la stagionalità

Le carni: la scelta dei tagli, i metodi di cottura tradizionali, il reverse-searing, le preparazioni, gli abbinamenti con salse di accompagnamento

Pesce: le tipologie, le caratteristiche e le diverse tecniche di cottura, grigliato, in guazzetto, a bassa temperatura

Dolci: la lezione più golosa. Impareremo le tecniche di presentazione di un dessert, mostrando il modo più creativo di concepire piatti golosi e scenografici.

DATE:

sabato 3 ottobre ore 11

sabato 17 ottobre ore 11

sabato 31 ottobre ore 11

sabato 14 novembre ore 11

sabato 28 novembre ore 11

sabato 12 dicembre ore 11

sabato 16 gennaio ore 11

sabato 30 gennaio ore 11

Per maggiori informazioni 081665336 oppure info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 3 RATE (ALLA 1° 200€, alla 3° 149€, alla 6° 100€)

ABC DELLA PASTICCERIA

chef Vincenzo Noviello



Durata: 4 lezioni

Costo: 289,00€ anziché 320,00€ per chi prenota entro il 25 agosto 2026

Se ami la pasticceria e vuoi imparare a realizzare dolci impeccabili, questo è il percorso che fa per te. L'**ABC della Pasticceria** è un corso completo, pensato per chi vuole acquisire solide basi, migliorare le proprie tecniche e scoprire i segreti per ottenere risultati da vera pasticceria professionale.

Imparerai come evitare frolle che si rompono, pan di Spagna poco soffici, torte irregolari o creme sbilanciate. Le lezioni ti guideranno passo dopo passo nella preparazione di impasti, creme, ganache e dessert moderni, aiutandoti a migliorare manualità, precisione e consapevolezza delle tecniche.

Sotto la guida esperta dello **chef Vincenzo Noviello**, realizzerai tutte le preparazioni in prima persona: un percorso pratico, coinvolgente e perfetto anche per chi parte da zero.

Il corso di ABC della pasticceria non richiede attrezzatura di nessun tipo in quanto sarà la scuola a fornire tutto il materiale necessario e al termine delle lezioni riceverete via mail le ricette complete con tutti gli ingredienti e i procedimenti da seguire.

ARGOMENTI:

Biscotti & Croccanti

Tecniche di impasto, consistenze, cotture perfette

Lezione 2 – Dessert al Bicchiere & Pan di Spagna

Montaggi, bagne, farciture e combinazioni di consistenze

Lezione 3 – Pasta Frolla, Pasta Choux & Creme

Dalla frolla perfetta ai bignè, con creme lisce e stabili

Lezione 4 – Crumble, Ganache & Cremosi

Strutture moderne, contrasti e finiture

DATE:

mercoledì 23 settembre ore 19

mercoledì 7 ottobre ore 19

mercoledì 21 ottobre ore 19

mercoledì 4 novembre ore 19

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN **ACCONTO DI 100,00€** CON BONIFICO, IN SEDE OPPURE CON RICHIESTA DI ADDEBITO SU CARTA DI CREDITO E SALDARE AD INIZIO CORSO. Per maggiori informazioni **081665336** oppure info@toffiniacademy.it

Scansiona il codice QR
per visionare il sito



Indirizzo e-mail

info@toffiniacademy.it

Social



Toffini Academy Corsi di Cucina



Toffini Academy

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Thanks for your support!

Consigliato da



FOLLOW US



FOLLOW US ON

