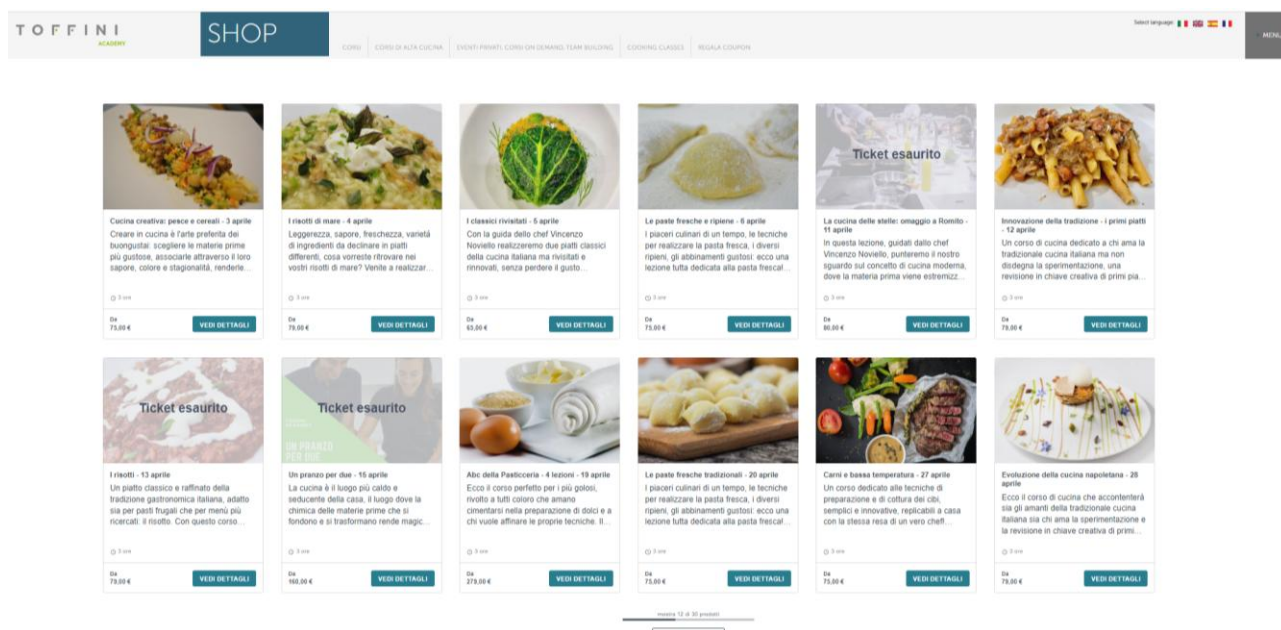


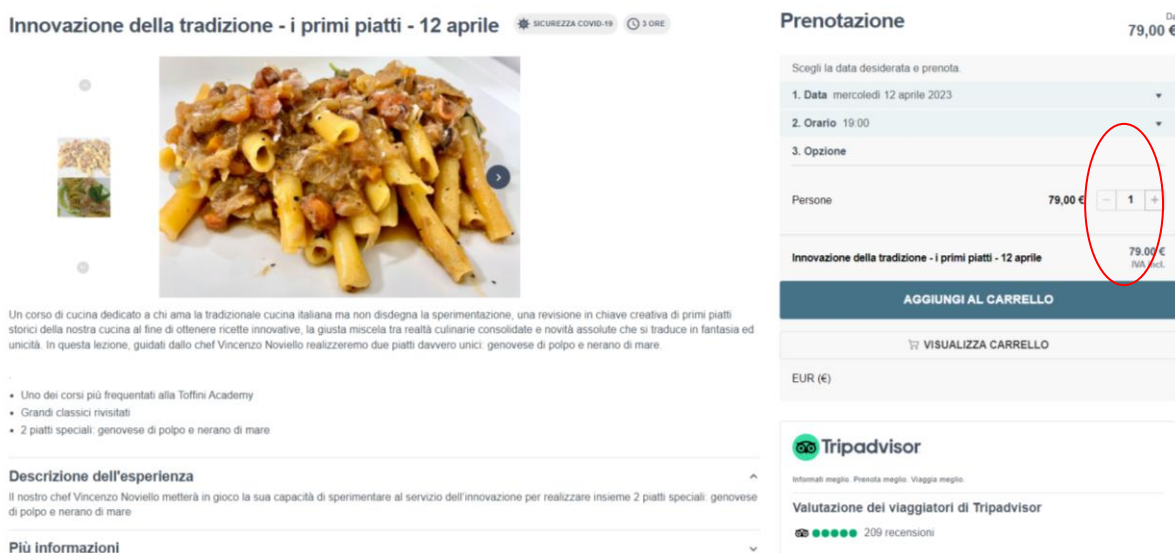
Come riscattare il coupon regalo/buono sconto

Adesso che hai ricevuto il tuo coupon regalo devi solo scegliere come utilizzarlo!
Riscattare il tuo buono regalo è semplicissimo

1. Collegati al nostro sito shop.toffini.it e scegli uno dei corsi e/o percorsi di cucina che desideri vivere alla Toffini Academy



2. Seleziona il corso e digita il NUMERO DI TICKET che vuoi acquistare, aggiungendo con il tasto + e clicca poi su "AGGIUNGI AL CARRELLO"



- Inserisci il tuo "CODICE COUPON/SCONTO" nell'area "RISCATTA CODICE" e clicca su "SALVA" automaticamente l'importo nel carrello sarà aggiornato, clicca poi "PROCEDERE ALLA CASSA" per continuare con la prenotazione

I risotti di mare - 4 aprile

SECUREZZA COVID-19 3 ORE



Leggerezza, sapore, freschezza, varietà di ingredienti da declinare in piatti differenti, cosa vorreste ritrovare nei vostri risotti di mare? Venite a realizzare i vostri desideri, ad imparare tecniche e segreti in questo corso di cucina dedicato al più classico e raffinato piatto classico, il risotto, reinventato in due nuove ricette che potrete poi realizzare anche a casa. In questa lezione impareremo 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, la scelta del pesce in base alla sua stagionalità, i metodi di cottura ideali per la realizzazione delle ricette finali. Con gli insegnamenti e la guida dello chef Lino Acunzo realizzeremo due ricette speciali in una serata da non perdere: Risotto con julienne di calamaro, crema di pisellini novelli; Risotto con genovese di baccalà e polvere di gaeta

- Uno dei corsi più amati della Toffini Academy
- Trasformare la vostra creatività in piatti prelibati
- Realizzeremo e degusteremo insieme due deliziosi risotti: Risotto con julienne di calamaro, crema di pisellini novelli.
- Risotto con genovese di baccalà e polvere di gaeta
- I risotti con lo chef Lino Acunzo

Descrizione dell'esperienza

Prenotazione

Da 79,00 €

1. CARRELLO	2. CONTATTI	3. PAGAMENTO
19:36 Conservare la prenotazione per i prossimi 20 minuti. Tieni d'occhio il tempo rimanente.		
Esperienza I risotti di mare - 4 aprile Ticket - Adulto Martedì, 04 aprile 2023 19:00 Quantità: 1 x 79,00 € Elimina		
Riscatta codice Codice sconto Salva		
Nota: I buoni valore e i codici sconto non possono essere cumulati. Non sono accettati pagamenti a contanti o pagamenti parziali. Non valido sui buoni valore.		
Importo totale 79,00 € IVA incl.		
PROCEDERE ALLA CASSA		
< RITORNA ALLO SHOPPING		

- Procedi con l'inserimento dei dati e clicca su "CONTINUA AL PAGAMENTO". Se il tuo codice coupon copre il costo del corso che hai scelto il tuo carrello sarà a 0, in caso contrario potrai pagare la differenza inserendo i dati della tua carta di credito/debito oppure effettuando il pagamento tramite Paypal o Bonifico Bancario

Corso di cucina I livello - 2 maggio

SECUREZZA COVID-19 1 GIORNO



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 3 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 e secca. Passeremo poi alla lezione sui pesci, la lavorazione delle carni, bianche e rosse, le diverse tipologie di cottura, le temperature ideali da utilizzare in base alle ricette, le uova, ed infine, nozioni di pasticceria. Per ogni tecnica assimilata eseguiranno ricette da utilizzare e riutilizzare con l'impiego di prodotti diversi.

Sotto la guida esperta del nostro chef Vincenzo Novello i veri protagonisti saranno 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 realizzare a casa ogni volta che vorrete.

Argomenti da trattare:

- ANTIPASTI
- PASTE SECCHE
- PASTE FRESCHE
- UOVA
- CARNI
- PESCE
- PIATTI RIVISITATI
- DOLCI

- Il corso più richiesto della Toffini Academy
- 8 lezioni per scoprire i segreti e le tecniche per realizzare piatti come un vero chef
- Ogni lezione sarà dedicata ad un argomento e per ogni lezione preparerai 2 ricette
- Percorso con lo chef Vincenzo Novello

Descrizione dell'esperienza

Prenotazione

Da 489,00 €

1. CARRELLO	2. CONTATTI	3. PAGAMENTO
Indica qui le tue informazioni di contatto. Nome * Cognome * E-mail * Conferma e-mail * Numero di telefono * Paese * Italia		
Importo totale 179,00 € IVA incl.		
CONTINUA AL PAGAMENTO		
< INDIETRO		
Tripadvisor Informa meglio. Pensa meglio. Viaggia meglio. Valutazione dei viaggiatori di Tripadvisor 209 recensioni		

- Il biglietto di conferma della prenotazione del corso scelto verrà inviato in formato PDF via e-mail all'indirizzo che indicherai in fase di registrazione, non ti resterà altro da fare che aspettare il giorno del corso e VIVERE LA TUA ESPERIENZA CULINARIA ALLA TOFFINI ACADEMY!

TI ASPETTIAMO

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
martucci@toffini.it – www.toffini.com/corsi