



TANTI AUGURI DI

# *Buon Natale*

Ringraziandovi per questo meraviglioso 2023  
passato assieme e per il supporto datoci  
seguendoci nei nostri canali social, vi vogliamo  
regalare un pdf con tutte le ricette del  
calendario dell'avvento

*Michela & Francesco*



# CORSI IN UN'UNICA SERATA

lezioni della durata di 3 ore orario 20/23

€ 60 a lezione

31 gennaio - Frittelle di Carnevale

con la crema

7 febbraio - Burger Gourmet

8 febbraio - Macarons

20 febbraio - il mondo del Cioccolato..torte, biscotti,

muffin e cioccolatini

21 febbraio - Gyoza Giapponesi

22 febbraio - Pizza in teglia e Focaccia

27 febbraio - Choux dolci e salati

29 febbraio - Risotti perfetti

4 marzo - La pasta fresca

11 marzo - il Menù di Pasqua

18 marzo - Finger food

20 marzo - Pizza tonda

27 marzo - Macarons (secondo livello)

3 aprile - Picnic con gli amici

24 aprile - Cucina Primaverile

8 maggio - il Brunch

15 maggio - Healthy Food

CONTATTACI PER IL  
DETTAGLIO DEI CORSI

tel e whatsapp 339 6600162

[www.urbankitchenschool.it](http://www.urbankitchenschool.it)

[urbankitchenschool@gmail.com](mailto:urbankitchenschool@gmail.com)

Piazza Quaglia 22

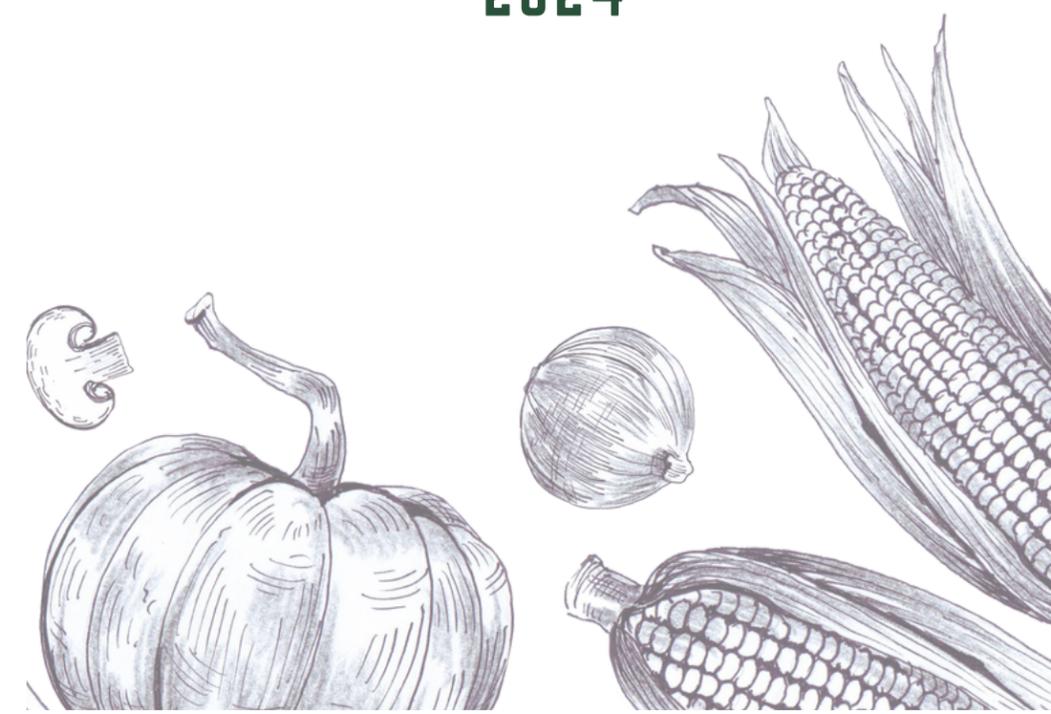
31038 Paese (TV)



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

CALENDARIO CORSI

GENNAIO/MAGGIO  
2024



## CORSI IN PIU' LEZIONI

### **CORSO DI CUCINA 10 lezioni |€ 420**

10 lezioni per imparare le basi della cucina.

Temi trattati: preparazioni di base, riso e cereali, la pasta fresca, i finger food, le carni, le verdure, il pesce e i dolci di casa.

5-12-26 marzo 9-16-23-30 aprile 7-14-21 maggio  
orario 20/23

### **CORSO DI PASTICCERIA 10 lezioni |€ 420**

2 lezioni teoriche e 8 lezioni pratiche per chi cerca un corso completo in cui imparare le basi della pasticceria.

Temi trattati: masse montate (dal pan di spagna ai cake), masse friabili (dalla biscotteria alla frolla per crostate), creme, namelaka, cremosi, ganache, bignè, pasta sfoglia...

7-14-21-28 marzo 4-11-18 aprile 2-9-16 maggio  
orario 20/23

## CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

### **ABC DEL PESCE 3 lezioni |€ 220**

3 lezioni per imparare ad acquistare, sfilettare e cucinare il pesce

28 febbraio 6-13 marzo orario 20/23

### **CUCINA GIAPPONESE 3 lezioni |€ 200**

3 lezioni di cucina Giapponese in compagnia di Ukiyo Street Food Giapponese

15-29 gennaio 5 febbraio orario 20/23

### **CUCINA SOTTOVUOTO A BASSA**

### **TEMPERATURA 2 lezioni |€ 130**

2 lezioni per imparare la cucina sottovuoto a bassa temperatura per carne, pesce e verdure

10-17 aprile orario 20/23

### **SILVIA BRUNZIN |€ 260**

MASTERCLASS DI PASTICCERIA MODERNA

16-17 marzo orario 9.00/17.00



**URBAN KITCHEN**  
**SCHOOL** SCUOLA DI  
CUCINA



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI CUCINA

# Biscotti alle Nocciole

250 g farina 00

1 g sale

140 g burro freddo

80 g polvere di nocciole

120 g zucchero a velo

50 g tuorlo

**In un robot munito di lame frullare farina, sale e burro freddo tagliato in piccoli pezzi.**

**Ottenere una sabbatura ed aggiungere polvere di nocciole e zucchero a velo. Frullare ancora per qualche secondo. Incorporare i tuorli e frullare ancora per qualche secondo.**

**Far riposare la frolla in frigorifero per qualche ora. Formare i biscotti e cuocerli a 160 gradi per circa 20 minuti**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Roccette alle mandorle

250 g cioccolato al latte  
100 g mandorle tostate

**Sciogliere il cioccolato. Muovendo di continuo e con l'aiuto di una spatola portarlo a 30 gradi.**

**Aggiungere le mandorle e mescolare ancora.**

**Dressare dei mucchietti su di una placca rivestita di carta forno.**

**Lasciare a temperatura ambiente per qualche ora.**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Pasticciotto Leccese

**Frolla:**

250 g farina 00

125 g burro freddo

150 g zucchero

50 g uova

20 g tuorlo

buccia grattugiata di 1/2

limone

3 g baking

1 g sale

**In planetaria con foglia lavorare burro freddo,  
buccia grattugiata del limone e zucchero.**

**Aggiungere le uova e lavorare ancora. Incorporare  
farina e baking.**

**Riposo in frigorifero per qualche ora.**

**Stendere e rivestire gli appositi stampi**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Pasticciotto Leccese

**Crema:**

250 g latte

100 g tuorlo

100 g zucchero

50 g amido di mais

3 g sale

buccia grattugiata di 1/2  
limone

**Lavorare tuorlo, zucchero, sale, buccia di limone e amido di mais. Aggiungere il latte e mettere sul fuoco fino a quando non si addenserà. Raffreddare con pellicola a contatto.**

**Una volta fredda farcire il pasticciotto, coprire con altra frolla. Cottura a 160 gradi per circa 35 minuti**

MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Biscotti da colazione

- 250 g farina 00
- 125 g burro freddo
- 1 g vaniglia
- 1 g sale
- 100 g zucchero a velo
- 90 g tuorlo

**Frullare farina, burro freddo, vaniglia e sale.  
Aggiungere lo zucchero a velo e frullare ancora per  
qualche secondo.**

**Incorporare anche il tuorlo. Frullare fino a formare  
un panetto.**

**Riposo in frigorifero per qualche ora.**

**Tirare con il mattarello, cappare della forma  
desiderata.**

**Cottura a 160 gradi per circa 20 minuti**

**MERRY  
CHRISTMAS**



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Ciambelle

200 g latte

10 g lievito di birra

450 g farina 00 per pizza

80 g zucchero

50 g uova

35 g olio di semi

1 g sale

**In planetaria versare farina, zucchero e sale.  
aggiungere il lievito sciolto nel latte. Farlo  
incorporare ed aggiungere uova e olio.**

**Incordare bene. Trasferire in una ciotola e far  
raddoppiare l'impasto a temperatura ambiente.**

**Formare le ciambelle. Far lievitare ancora per  
un'ora circa e infornare a 165 gradi per circa 20  
minuti**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Barrette di granola

100 g granola

20 g semi di sesamo

40 g miele

10 g latte condensato

**lavorare tutti gli ingredienti.**

**Stendere in una tortiera quadrata o rettangolare rivestita di carta forno.**

**Mettere in frigorifero per qualche ora.**

**Tagliare in rettangoli e avvolgerli in foglietti di carta forno.**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI CUCINA

# Biscottini al cioccolato

- 200 g farina 00
- 80 g burro freddo
- 80 g zucchero a velo
- 20 g cacao
- 1 g sale
- 50 g uova
- 200 g nutella

**Su di un foglio di carta forno formare delle piccole sfere di nutella e surgelare.**

**Frullare farina, burro e sale. Aggiungere zucchero a velo e cacao. Frullare ancora ed aggiungere l'uovo. Frullare ancora per qualche secondo. Riposo in frigorifero. Stendere, coppare dei cerchi, inserire la nutella surgelata. Chiudere e disporre su di una placca. Cottura 160 gradi per circa 20 minuti**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Cremino alle nocciole

400 g cioccolato al latte  
100 g pasta di nocciole 100%  
100 g nocciole tostate

**Sciogliere il cioccolato al latte. Aggiungere la pasta di nocciole e mescolare con l'aiuto di una spatola fino a quando la temperatura non sarà di 24 gradi. Trasferire in uno stampo rettangolare e lasciare cristallizzare per qualche ora.**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Cookies

- 200 g farina 00
- 100 g burro morbido
- 100 g zucchero di canna
- 100 g gocce di cioccolato
- 1 g sale
- 2 g baking

**lavorare tutti gli ingredienti.**

**Formare delle palline e disporle su di una  
placca rivestita di carta forno.**

**Raffreddare per circa 30 minuti in frigorifero.**

**Cottura 165 gradi per circa 20 minuti**

**MERRY  
CHRISTMAS**



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI CUCINA

# Sfogliatina alla Nutella

**Sfoglia veloce al cacao:**  
500 g farina 00 per pizza  
50 g cacao  
3 g sale  
200 g acqua  
100 g panna fresca  
300 g burro  
20 g cacao

**Lavorare farina, cacao e sale. Aggiungere acqua e panna. Formare un impasto omogeneo. Stendere e formare un rettangolo. In mezzo inserire burro e cacao lavorati tra loro, fatti raffreddare e dato la forma di un rettangolo alto 1 cm. Dare 5 pieghe da 3. Riposo qualche ora in frigorifero. Stendere, ricavare dei rettangoli lunghi. Disporre della nutella e chiudere. Cottura 185 gradi per circa 30 minuti**

**MERRY  
CHRISTMAS**



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Torcetti al cioccolato

230 g farina 00

20 g cacao

1 g sale

60 g zucchero

120 g acqua

8 g lievito di birra

120 g burro morbido

100 g cioccolato per la copertura

**Lavorare tutti gli ingredienti (tranne il cioccolato).**

**Dare la forma a ferro di cavallo e far lievitare per  
circa 2 ore.**

**Infornare a 160 gradi per circa 20 minuti**

**Una volta freddi immergere le punte nel cioccolato  
fondente fuso**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Roccette alle arachidi

200 g cioccolato al latte

30 g pasta di arachidi 100%

100 g arachidi salate

**Sciogliere cioccolato al latte e pasta di arachidi.**

**Lavorare con una spatola fino a portare la  
temperatura a 24 gradi.**

**Aggiungere le arachidi e mescolare ancora.**

**Dressare su di una placca rivestita di carta forno.**

**Lasciare cristallizzare a temperatura ambiente**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Biscotti al cioccolato

250 g farina 00

1 g sale

120 g burro freddo

100 g zucchero a velo

20 g tuorlo

100 g cioccolato fondente fuso

**Frullare farina, sale e burro freddo. Aggiungere lo zucchero a velo e frullare ancora per qualche secondo.**

**Aggiungere il tuorlo e il cioccolato fondente fuso.**

**Frullare ancora fino ad ottenere un panetto.**

**Riposo in frigorifero per qualche ora.**

**Stendere, ricavare i biscotti.**

**Cottura a 160 gradi per circa 20 minuti**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Krapfen

500 g farina 00 per pizza  
15 g lievito di birra  
50 g zucchero  
scorza grattugiata di 1 limone  
5 g sale  
10 g miele  
50 g uova  
40 g tuorlo  
250 g latte  
100 g burro

**In planetaria versare farina, lievito di birra, zucchero, scorza di limone, sale e miele.**

**Aggiungere il latte e lavorare bene. Incorporare tuorlo e uova. Far assorbire e per ultimo il burro morbido.**

**Lasciare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio. Stendere con l'aiuto di un mattarello. Coppare i Krapfen. Lasciare lievitare ancora per 1 ora. Friggere in abbondante olio.**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Bicchierino al caramello

100 g zucchero

50 g panna

100 g latte

150 g panna

100 g tuorlo

100 g zucchero

30 g amido di mais

**Realizzare un caramello a secco e decuocerlo con la panna calda.**

**In una ciotola lavorare zucchero, amido di mais e tuorlo. Aggiungere panna e latte. Mettere sul fuoco e far addensare. Aggiungere il caramello.**

**Dressare nei bicchierini**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Biscottini di Marzapane

230 g marzapane

100 g farina 00

5 g baking

40 g tuorlo

20 g uvetta

20 g gocce di cioccolato

zucchero a velo per  
spolverizzare qb

**Lavorare tutti gli ingredienti. Formare delle  
palline e disporle su di una placca.**

**Cottura 160 gradi per 20 minuti circa.**

**Una volta freddi passarli nello zucchero a velo**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Esse di Burano

250 g farina 00  
125 g zucchero  
100 g burro morbido  
50 g uova  
80 g tuorlo  
buccia grattugiata di 1/2  
limone  
1 g sale

**Lavorare tutti gli ingredienti. Far riposare in  
frigorifero per circa 3-4 ore.**

**Formare un filoncino, tagliarlo e con l'aiuto delle  
mani dare la classica forma a S. Disporle su di  
una placca e cottura 160 gradi per circa 20  
minuti.**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Mini Crostatine

250 g farina 00  
125 g zucchero a velo  
100 g burro morbido  
80 g tuorlo  
buccia grattugiata di 1/2  
limone  
1 g sale

**Lavorare tutti gli ingredienti. Far riposare in  
frigorifero per circa 3-4 ore.**

**Stendere e cappare dei cerchi. Rivestire degli  
stampini piccoli da crostatina. Raffreddare,  
farcire con confettura e e cottura 160 gradi per  
circa 20 minuti.**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Biscotti glassati cioccolato

220 g farina 00

30 g cacao

135 g zucchero a velo

100 g burro freddo

80 g tuorlo

1 g sale

Cioccolato fondente per  
glassare qb

**Frullare farina, cacao, sale e burro freddo.**

**Aggiungere lo zucchero a velo e frullare ancora.**

**Incorporare i tuorli e frullare fino a quando non si  
formerà un impasto omogeneo.**

**Riposo in frigorifero per circa 4-5 ore.**

**Cottura 160 gradi per circa 20 minuti.**

**Una volta freddi glassare nel cioccolato sciolto**

MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Tartufini al cioccolato

150 g cioccolato al latte  
100 g cioccolato fondente  
150 g panna fresca  
1 g sale

Cacao qb

**Sciogliere cioccolato al latte, cioccolato fondente  
e panna assieme.**

**Lasciare riposare in frigorifero per una notte  
intera.**

**Formare delle palline e passarle nel cacao**

**MERRY  
CHRISTMAS**



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Biscotti canestrelli

- 250 g farina 00
- 150 g burro freddo
- 75 g zucchero a velo
- 3 tuorli cotti
- 1 g sale
- 1 g vaniglia

**Frullare farina, vaniglia, sale e burro freddo.**

**Aggiungere lo zucchero a velo e frullare ancora**

**Aggiungere i tuorli cotti e frullare fino a quando  
l'impasto non sarà omogeneo.**

**Riposo in frigorifero 4-5 ore.**

**Cottura 160 gradi per circa 20 minuti.**

**Una volta freddi spolverizzare di zucchero a velo**

**MERRY  
CHRISTMAS**



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Biscotti al cioccolato

230 g farina 00

20 g cacao

150 g burro freddo

75 g zucchero a velo

50 g tuorlo

30 g cioccolato fondente fuso

1 g sale

**Frullare farina, cacao, sale e burro freddo.**

**Aggiungere lo zucchero a velo e frullare ancora**

**Aggiungere i tuorli e il cioccolato fuso e frullare  
fino a quando l'impasto non sarà omogeneo.**

**Riposo in frigorifero 4-5 ore.**

**Cottura 160 gradi per circa 20 minuti.**

**MERRY  
CHRISTMAS**



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Krumiri

- 250 g farina 00
- 150 g burro morbido
- 100 g zucchero a velo
- 60 g tuorlo
- 1 g sale
- 1 g vaniglia

**Montare burro morbido e zucchero a velo.**

**Aggiungere i tuorli e montare ancora.**

**Incorporare tuorlo, sale e vaniglia.**

**Amalgamare il tutto.**

**Dressare con l'aiuto di una sac a poche.**

**Cottura 160 gradi per circa 20 minuti**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# Goccioline

- 250 g farina 00
- 100 g zucchero a velo
- 180 g burro morbido
- 50 g uovo
- 20 g tuorlo
- 1 g sale
- 50 g gocce di cioccolato

**Montare burro morbido e zucchero a velo.  
Aggiungere uova e tuorlo e montare ancora.**

**Incorporare farina e sale.**

**A mano aggiungere le gocce di cioccolato.**

**Dare la classica forma delle goccioline.**

**Riposo in frigorifero per circa 1 ora.**

**Cottura 160 gradi per 20 minuti circa**

  
MERRY  
CHRISTMAS



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

# CARPACCIO RUCOLA E GRANA

**200 g carpaccio di manzo**

**50 g rucola**

**50 g scaglie di grana**

**succo di 1/2 limone**

**olio, sale e pepe qb**

**In una ciotolina mescolare il succo di limone con olio, sale e pepe.**

**Condire il carpaccio adagiato su di un piatto da portata sopra la rucola.**

**Aggiungere le scaglie di grana**



# RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

**300 g riso**

**1 litro brodo di pesce**

**800 g scampi**

**olio, sale, prezzemolo e pepe qb**

**Pulire gli scampi. Cuocere per circa 20 minuti in padella i carapaci aggiungendo poca acqua alla volta. Frullare e passare al setaccio in modo da ricavare una bisque.**

**Cuocere il risotto. A metà cottura aggiungere la bisque e alla fine gli scampi**



# SCALOPPINE AL LIMONE

**8 fettine di pollo**  
**1 limone**  
**farina 00 qb**  
**200 g brodo leggero**  
**olio, sale e pepe qb**

**Passare le fettine di pollo nella farina. Cuocerle in padella fino a far perdere il rosato. Riscaldare il brodo e versarlo sulle fettine di pollo. Arrivati a fine cottura aggiungere il succo di limone.**



# PANNA COTTA



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

**500 g panna fresca**  
**120 g zucchero**  
**8 g gelatina + 40 g acqua**  
**frutta fresca qb**

**Riscaldare la panna con lo zucchero.**  
**Aggiungere la gelatina idratata e sciolta**  
**nei 40 g di acqua.**  
**Versare negli stampi e mettere in**  
**frigorifero fino all'utilizzo**



# COCKTAIL DI GAMBERI



URBAN KITCHEN  
SCHOOL SCUOLA DI  
CUCINA

**400 g gamberi già puliti**

**200 g maionese**

**40 g ketchup**

**1 cucchiaino Salsa Worcestershire**

**1 cucchiaino di Brandy**

**1 cucchiaino di succo di limone**

**olio, sale e pepe qb**

**insalata tipo iceberg**

**Preparare la salsa mescolando maionese, ketchup, salsa Worcestershire, brandy e succo di limone.**

**Condire i gamberi con olio, sale e pepe.**

**Stessa cosa per l'insalata. Disporre l'insalata, sopra i gamberi e sopra la salsa**

