



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

urbankitchenschool@gmail.com

Piazza Quaglia 22

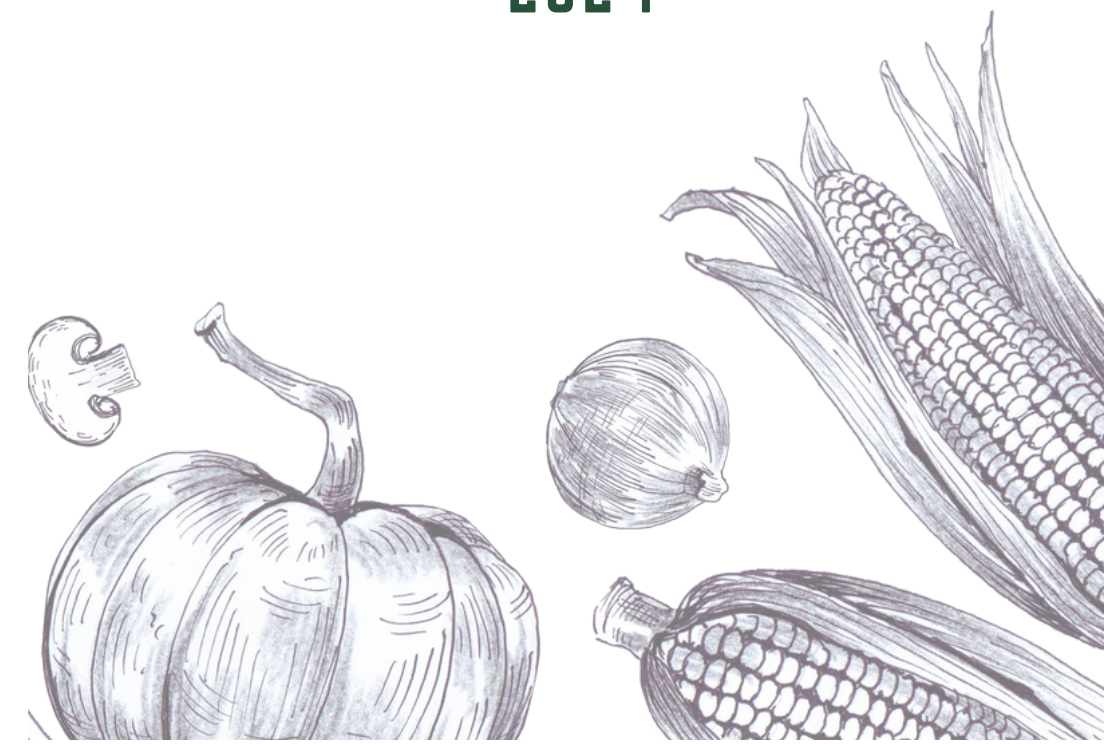
31038 Paese (TV)



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

