CORSI DI PASTICCERIA

ORARIO 20.00-23.00 | €70 A LEZIONE

CROSTATE DA COLAZIONE
Mercoledì 13 Gennaio

Frolla friabile, farciture e cotture corrette per crostate semplici da colazione: impareremo a lavorare l'impasto senza stressarlo, a stenderlo e a foderare lo stampo.

FRITTELLE CON CREMA
Mercoledì 27 Gennaio / Venerdì 29 Gennaio

Frittelle soffici ripiene di crema, dall'impasto alla farcitura: crema e temperatura dell'olio, per ottenerle leggere e asciutte senza che assorbano troppo olio.

CROSTATE MODERNE
PERCORSO IN 2 SERATE · €140
Mercoledì 3 Febbraio + Venerdì 5 Febbraio

→ *Vedi Percorsi in più serate*

TORTE MORBIDE DA COLAZIONE
Mercoledì 17 Febbraio

Torte soffici e genuine per iniziare la giornata: cake e torte da forno semplici, imparando a bilanciare gli ingredienti, montare correttamente e gestire la cottura.

TORTE MODERNE
PERCORSO IN 2 SERATE · €140
Mercoledì 3 Marzo + Venerdì 5 Marzo

→ *Vedi Percorsi in più serate*

BISCOTTI
Venerdì 12 Marzo

Le lavorazioni della biscotteria classica italiana: impasti, forme e cotture uniformi per biscotti da preparare in anticipo, conservare e regalare.

IN EVIDENZA

PERCORSI IN PIÙ SERATE

CROSTATE MODERNE
Mercoledì 3 Febbraio + Venerdì 5 Febbraio

ORARIO: 20.00-23.00 | PERCORSO IN 2 SERATE · €140

La crostata in versione contemporanea, in due serate: frolla sottile e regolare, cottura in bianco, farciture cremose e finiture pulite, per una tecnica di pasticceria più precisa.

TORTE MODERNE
Mercoledì 3 Marzo + Venerdì 5 Marzo

ORARIO: 20.00-23.00 | PERCORSO IN 2 SERATE · €140

Un percorso in due serate dedicato alla torta moderna: nel primo incontro le preparazioni di base, nel secondo montaggio, finitura e presentazione.

Tutti i nostri corsi sono OPERATIVI, non è uno show cooking. Vi verrà fornito un grembiule, una penna e il ricettario. Il ricettario e la penna potrete portarli a casa con voi.

Piazza Quaglia 22, 31038 Paese (TV)
339 6600162 - 379 1311024
urbankitchenschool@gmail.com
www.urbankitchenschool.it
Instagram: urbankitchenschool
Facebook: urban kitchen school - scuola di cucina

URBAN KITCHEN SCHOOL SCUOLA DI CUCINA

CORSI SERALI
GENNAIO–APRILE 2027

Imparare a cucinare con maestri che trasformano la cucina in arte. Dove la tradizione culinaria incontra l'innovazione e la dedizione.

CORSI SERALI	**TEAM BUILDING**
PERCORSI CULINARI IN PIÙ SERATE	**CORSI PRIVATI**

URBANKITCHENSCHOOL

Vuoi saperne di più sui corsi?
Scansionami

CORSI DI CUCINA CLASSICA

ORARIO 20.00–23.00 | €70 A LEZIONE

PIZZA IN TEGLIA E FOCACCIA
Venerdì 15 Gennaio

Impasto, idratazione, lievitazione e stesura: impareremo a preparare pizza in teglia e focaccia alte, leggere e croccanti sotto, per risultati da pizzeria direttamente a casa.

PANE PER PRINCIPIANTI
Mercoledì 20 Gennaio

Le basi della panificazione con lievito di birra, spiegate passo dopo passo: impasto, formatura, lievitazione e cottura per sfornare a casa un pane fragrante e ben lievitato.

ZUPPE E VELLUTATE D'INVERNO
Venerdì 22 Gennaio

Zuppe di legumi e cereali, vellutate e creme di verdure: impareremo a costruire la base aromatica e a ottenere la consistenza giusta. Piatti caldi e completi per l'inverno.

IL MONDO DEI RISOTTI
Mercoledì 10 Febbraio

Brodo, tostatura, cottura e mantecatura: ogni passaggio per preparare risotti cremosi ed equilibrati e adattare la tecnica agli ingredienti di stagione.

CUCINA VEGETARIANA
Venerdì 26 Febbraio

Legumi, cereali, verdure di stagione e proteine vegetali trasformati in piatti completi da tutti i giorni: impareremo ad abbinarli per ricette equilibrate, colorate e sazianti.

PASTA FRESCA E SUGHI DELLA DOMENICA
Mercoledì 24 Marzo

Sfoglia tirata a mano, formati di pasta fresca e i sughi della tradizione che accompagnano il pranzo della domenica, dalla cottura lenta al condimento finale.

TORTE SALATE
Mercoledì 7 Aprile

Basi friabili, ripieni equilibrati e cotture che mantengono il fondo asciutto: torte salate da preparare in anticipo per cene, pranzi all'aperto e buffet.

FINGER FOOD: PICCOLI GRANDI PIACERI
Venerdì 9 Aprile

Piccole preparazioni salate per buffet eleganti, aperitivi creativi e cene da condividere, da organizzare in anticipo e servire in porzioni ordinate e invitanti.

FOCACCE D'ITALIA
Mercoledì 21 Aprile

Le focacce regionali italiane a confronto: impasti, idratazione, lievitazione e cotture diverse, dalla più morbida alla più croccante, da replicare a casa con sicurezza.

CORSI DI CUCINA INTERNAZIONALE

ORARIO 20.00–23.00 | €70 A LEZIONE

SUSHI
Venerdì 12 Febbraio

Corso per principianti: prepareremo da zero i roll più conosciuti della cucina giapponese, dalla cottura e condimento del riso all'arrotolatura, imparando a personalizzare ogni creazione.

BRUNCH LOVERS
Venerdì 19 Febbraio

Dolce e salato si incontrano in ricette per un brunch del weekend o un piccolo evento: preparazioni veloci, alla portata di tutti, per un menu completo.

SPÄTZLE, CANEDERLI E STRUDEL
Mercoledì 24 Febbraio

I tre classici della tradizione tirolese e austriaca preparati insieme, dagli impasti alle cotture. Piatti sostanziosi, perfetti per le serate fredde e le cene in compagnia.

BURGER GOURMET
Mercoledì 17 Marzo

Pane, hamburger e salse preparati da zero, con cotture e accorgimenti per trasformare un classico in un burger gourmet ricco di gusto e personalità.

GYOZA: I RAVIOLI GIAPPONESI FATTI A MANO
Venerdì 19 Marzo

Impasto sottile, ripieni saporiti, chiusura a pieghe e la cottura che rende i ravioli giapponesi croccanti sotto e morbidi sopra, un passaggio alla volta.

LA CUCINA LIBANESE
Venerdì 16 Aprile

Ricette profumate e ingredienti freschi: dal pane cotto in casa ai piatti con ceci, riso e miscele di spezie, da portare in tavola e condividere.

PAELLA
Venerdì 23 Aprile

Il piatto simbolo della cucina spagnola preparato passo dopo passo: soffritto, brodo, tostatura del riso e cottura senza mescolare, fino alla crosticina sul fondo.