



Corso Food&Style Tema Pasqua 2018 Cucina salata

Colomba Pasquale salata

300g Farina
100g Parmigiano
300g Latte
3 Uova
50g Olio EVO
15g Lievito Istantaneo
100g Prosciutto cotto
100g Salame
100g Scamorza affumicata

Per la Copertura
Semi vari (Sesamo,Papavero)Mandorle

180° per 45 minuti





Vellutata di Piselli Cioccolato Bianco e Sfera di Patate

300g Piselli finissimi (Cotti e Frullati)
200g Cioccolato Bianco
400g Patate (lessate)





Benedetto Pasquale

2 Fettine Salame Ungherese
2 Fettine Agrumi (Limone Arancia Pompelmo)
2 Fettine Uova Sode
250g Ricotta





**Corso Food&Style
Tema Primavera
2018
Cucina Dolce**

Pizza di Ricotta

330g Farina
230g Margarina
130g Zucchero
4 Tuorli Uova

x la Farcitura

250g Ricotta
100g Zucchero (50 a velo)
1 Uovo intero e 1 Tuorlo (se al forno)

160° per 25 minuti





Uovo ripieno

4 Ovetti (Kinder)

Mousse al cioccolato

200g Cioccolato fondente

30g Zucchero

2 Tuorli Uova (albumi montati a neve)

100g Panna montata

Rum a piacere





Cestino di riso soffiato

250g Cioccolato Fondente
10g Riso soffiato
10 minuti freezer

