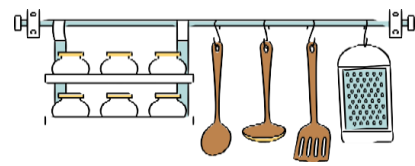


# Maggio da Qking



## CALENDARIO LEZIONI

**MONDO POLPETTE – MART 7 h. 18-21:** Tre ricette meravigliosamente gustose per nobilitare uno dei piatti più amati ma sottostimati della nostra cucina. Mai Più dire Polpetta senza l'acquolina in bocca! (€ 50)

**CORSO BASE DI PASTICCERIA IN 7 LEZIONI – DA SAB. 11 h. 10,30-13,30:** Frolle, masse montate, brioche, sfoglia, bignè e tanto altro, spiegati e realizzati in modo semplice e chiaro. Con degustazione finale, aperitivo e bollicine! (€ 50 la singola lezione, € 350 l'intero pacchetto)

**LE PASTE FROLLE – SAB. 11 h. 10,30-13,30:** Tartellette in frolla Napoli, crostata con ricotta e confettura in frolla Milano e biscotti intarsiati vaniglia e cacao! (€ 50)

**VERDURE CON SORPRESA – MART. 14 h. 18-21:** Gnocchi, verdure gratinate e ripassate (€50)

**GELATI SENZA GELATIERA – GIOV. 16 h. 18-21:** Come realizzare squisiti gelati, morbidi e gustosi, partendo dalle basi semifreddo pate a bombe e meringa italiana (€ 50)

**PAN DI SPAGNA E MASSE MONTATE – SAB. 18 h. 10,30-13,30:** Pan di spagna per torta mimosa con crema pasticceria a vulcano, pasta biscotto colorata per rolo farcito e zebra cake (€ 50)

**CHE BELLA FRITTATA! – MART 21 h. 18-21:** Dalle frittate al forno a quelle in padella fino alle frittate di pasta. Il gusto della creatività a tavola (€ 50)

**AVVICINAMENTO AL VINO CON LUCA SPARAGNA – MERC. 22 h. 18-21:** Tre vini italiani da conoscere ed apprezzare con lo Chef-Sommelier Luca dello Sheraton Golf. Degustazione abbinata a sfizi salati di accompagnamento (€ 50)

**I DOLCI DELLA CREDENZA – GIOV. 23 h. 18-21:** Torte e dolci della tradizione, rivisitati in chiave moderna e con il tocco Qking. Buoni e belli! (€ 50)

**CENE FREDEDE CON SEMIFREDDO – VEN. 24 h. 18,30-20,30:** Le idee e gli accostamenti innovativi di Chef Laura per risolvere buffet e cene fredde per l'estate con piatti leggeri originali e mai scontati. Con la spiegazione di un semifreddo di accompagnamento (€ 50)

**PASTA CHOUX E BIGNE' – SAB. 25 h. 10,30-13,30:** Realizzazione di bignè al burro e all'olio per comporre il profiterrol glassato e per realizzare aperitivi con spume e mousse salate (€ 50)

**FRITTI E FRITTELLE – MART 28 h. 18-21:** Impariamo a volare alto friggendo bocconcini di pura delizia (€ 50)

