

- [Gosto de Viagem](#)
- [Colunistas](#)
- [Perfis](#)
- [Cozinha Especial](#)
- [Vinhos](#)
- [Arte de Servir](#)
- [Notas](#)

Buscar Revista GOSTO

Digite a palavra e aperte Enter



Notas mar 19, 2015

Accademia Gastronomica foca nas aulas de sábado

Com cursos intensivos a escola de gastronomia pretende atender um público maior

Sair no horário certo do trabalho, driblar o trânsito para chegar em casa e ainda reservar um tempo para si mesmo durante a semana nem sempre é uma tarefa fácil. Com a correria paulistana, fica difícil se dedicar a um projeto específico ou até mesmo se matricular (e frequentar) um curso. Pensando nisso a Accademia Gastronomica tem oferecido aulas aos sábados. Os cursos, geralmente intensivos, variam de tema, mas priorizam a produção individual com aulas 100% práticas. Na programação de fevereiro e março, por exemplo, está o Especial Massas Frescas com a chef Gabriela Pestana. Durante dois sábados ela vai ensinar como colocar literalmente a mão na massa para produzir pastas recheadas, de grano duro, a base de ovos, cortes e combinações com molhos, alguns tipos de molho, além de um pouco de história, curiosidades, técnicas para realizar maravilhas a partir de um pouco de água e

farinha. Já a chef Juliana Pascal preparou dois cursos imperdíveis. O primeiro é o Confeitaria Pop Americana onde a ideia é reproduzir os clássicos como Apple pie, Red Velvet cupcake ou o irresistível Devi's Food Cake. O segundo, Intensivo de Pães: Padaria Artesanal, Juliana (que tem especialização no SFBI de San Francisco e Tecnologia de farinhas pelo ITAL) irá ensinar os segredos da panificação natural.

Para quem está em busca da primeira experiência na cozinha a dica é participar do Curso de Bases da Culinária. Serão quatro aulas para se aprender o clássico da gastronomia com o chef Rosny Gerdes.

Programação:

Intensivo de Pães: Padaria Artesanal

Quando: 21 e 28/03 das 9h00 às 17h00, com uma hora de pausa para almoço

Valor: R\$ 1120,00 (total para 2 aulas)

Chef: Juliana Pascal

Programação:

Aula 01: Método básico de produção de pães artesanais, suas etapas e os tipos principais de pré-fermentos. Produções: Baguette, Baguette integral, pão multigrãos, pão de campagne, trança doce de amendoim, pão de linhaça e tâmaras.

Aula 02: Técnicas de produção de pães artesanais com utilização de pré-fermentos e fermentação natural. Produção inicial de fermento natural que será levado pelos alunos. Produções: Brioche, pão de figos e avelãs, pão de ameixa e chocolate, pão de azeitonas e tomilho, pão de centeio.

Bases da Culinária

Neste curso intensivo de quatro aulas totalmente práticas dedicado aos iniciantes vamos abordar os principais tópicos da culinária, ensinando técnicas e segredos e preparando o aluno para aventurar-se no universo da gastronomia.

Quando: A partir de 11/04, das 9h00 às 14h

Valor: R\$1900,00 (total para 04 aulas)

Chef: Rosny Gerdes

Programação:

11/04: Cortes – (julienne, brunoise, chiffonade, concassé), Bruschetta clássica; La Vichyssoise. Fundos – Fumet de peixe; Fundo de aves; Fundo escuro bovino; Fundo de legumes; Roux; La Quiche Lorraine; Salada de verdes com emulsão de balsâmico.

18/04: Massa fresca – a base de ovos e sêmola de grano duro; Molho Alfredo; Pesto genovês; Pomodoro basilico. Arroz – Arroz branco tradicional; Arroz integral; Arroz Pilaf; Risotto ao vinho tinto.

25/04: Carnes – Pernil de cordeiro assado ao molho de mel; Saltimbocca de mignon suíno; Bef Stroganoff. Aves – Coq au vin; Galeto marinado e grelhado; Suprême em crosta de ervas; Purê de batatas comme en France.

09/05: Pescados e frutos do mar – Mariscos gratinados ao vinho branco; Peixe no papillote; Spaghetti alle vongole. Sobremesas – Tiramisu (a mais notória sobremesa Italiana); Le Fondant au chocolat (conhecido por muitos como Le Petit Gateau); Bananas Foster (bananas flambadas com rum, canela e cravo).

www.agastronomica.com.br

Foto Reprodução