



Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

*“La Salsa Madre,
la Besciamella, le
Salse per
eccellenza, le
Maionesi Creative”*

Presentazione

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria è una **Scuola di Alta Specializzazione**, che si rivolge a chi desidera Acquisire la **Conoscenza, Competenza e l'Abilità necessaria a svolgere la Futura Professione** scelta, o per chi desidera migliorare le sue **Conoscenze e Capacità** ottenendo una certificazione riconosciuta a livello Nazionale, Europeo e Internazionale.

Opera in conformità **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in **Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative**.

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria ha ideato Corsi di Specializzazione Altamente Professionalizzanti, progettati secondo la **Direttiva Europea di Formazione UNI ISO 29990:2015**. Questo significa che **ITCP** ha organizzato e progettato percorsi per l'apprendimento relativo all'**istruzione ed alla formazione che si conforma alle norme Europee**.

La scuola è stata fondata dal creativo **Chef e Imprenditore Simone Falcini**.

Simone Falcini con oltre 35 attività tra Ristoranti, Pizzerie e Pasticcerie aperte è uno tra i più longevi Chef Imprenditori di successo in Italia.

È stato ed è Fondatore, Presidente, Direttore Didattico di Scuole, Istituti, Accademie e Università in Italia ed in Europa nell'ambito della Formazione Professionale. Copre ruoli istituzionali nell'ambito della Enogastronomia e della Nutrizione. È ufficialmente incaricato in parlamento Europeo come Rappresentante di Interesse per vari settori.

Simone Falcini è Revisore dei conti per **Progettare Corsi di Formazione a Norma di Qualità Europea ISO 29990: 2015 e Auditor per sistemi di Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011:2012**.

Quello in cui **ITCP** vuole differenziarsi, e che è motivo di orgoglio della scuola, è avere ricreato la simulazione di un vero e proprio laboratorio di Pasticceria, di una Cucina Ristorativa e di una Pizzeria, dove si ricrea un ambiente lavorativo con le ordinazioni ed i clienti, che devono essere serviti a Tavola o nel caso della Pasticceria, bisogna produrre la produzione giornaliera. All'interno della Scuola si ricreano le attività con dei veri e propri clienti che si siedono e ordinano o di una pasticceria che ordinano Paste da colazione, Mignon, Biscotteria e Dolci.

Questo sistema conduce gli studenti da: *frequentare un corso pratico a "frequentare una vera e propria attività produttiva lavorativa."*, ricreando quelle che possono essere situazioni di difficoltà e problematiche legate ad un'attività, che è ben diversa da stare dietro un banco *"da scuola e produrre un qualcosa"*. Gli ambienti lavorativi sono soggetti a *"condizionamenti emotivi"* che conducano in errore le persone, condizionando la produzione in negativo.

Si impara così a lavorare in sinergia con il Team al fine di migliorare l'aspetto emozionale dell'individuo e del gruppo di lavoro, con l'obiettivo di rendere la sua produzione stabile e di qualità.

Al termine di questo percorso i nostri studenti Diplomati avranno acquisito:

CONOSCENZA, COMPETENZA E ABILITA' PRATICA

...nello svolgere con pieno successo la Futura Professione.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Il benvenuto dal Fondatore, Dettore Didattico Chef Simone Falcini

Voglio personalmente dare il benvenuto a chiunque si presti a leggere questo manuale di studio.

Se sei in possesso di questo manuale è perché sei entrato a fare parte della nostra “famiglia”, preferisco definirti così, perché stai entrando in punta di piedi, affidandoti a noi per una tua crescita professionale, ed il compito della famiglia è quello di sostenere e supportare i membri nel processo evolutivo della loro vita. Personalmente mi piace considerarti così ed il mio desiderio è fornirti con la nostra Scuola quel sostegno, supporto e conoscenza che ti conducono nel mondo professionale lavorativo.

Ho fondato questa scuola cercando di differenziarmi dalle altre per la qualità e gli standard.

In un mondo che si muove veloce, c'è la necessità di apprendere solide basi di **Conoscenza** e di **Pratica**, al fine di possedere la **Competenza e Capacità** di svolgere la **Professione con Successo**.

Il mio consiglio è che tu, ti impegni al fine di raggiungere la Capacità necessaria nel fare di te un Professionista.

Per essere un Professionista occorrono 2 cose:

1. **Conoscenza**
2. **Manualità, delle materie inerenti alla professione**

Il **50%** è **Conoscenza** e l'altro **50%** è la **Manualità**, uniti questi 2 “ingredienti” il Professionista possiede la **Capacità** per svolgere la professione con successo.

La nostra scuola è organizzata secondo la norma **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative. I Programmi Formativi sono studiati e progettati a Norma di Qualità Europea **UNI & ISO 29990:2015**, per garantire un alto standard qualitativo che crei dei Professionisti, Competenti e abili nell'ambito Professionale.

Questo è un mestiere dove il fattore di base è

la Passione...

Fai del Tuo lavoro la Tua Passione e non dovrai lavorare un giorno nella Tua Vita!

Il mio augurio è che da questo momento Tu “non sia più lo stesso/a”, ma che diventi un Professionista!

E che Tu possa intraprendere una Carriera ricca di Soddisfazioni e Successo.

Non smettere mai di Sognare e di Credere in Te!

Simone Falcini





Master di Specializzazione Monotematico

Introduzione al mondo della cucina

La ristorazione è il meraviglioso mondo di un'arte composta di Creatività che unisce l'Estetica alla Capacità di dare vita a piatti che ci regalano momenti di Emozione.

Questo è ciò che penso della cucina, la mia filosofia è quella di mettere Passione in ciò che produco. Ritengo che questo modo di operare quotidianamente dia vita a prodotti unici e di eccellenza.

Per dare vita a piatti di eccellenza, che si differenziano da un mercato sempre più esigente dobbiamo conoscere e sapere manipolare la materia prima. Questo libro vuole fornirvi le conoscenze che stanno alla base della cucina.

Ogni Magnifico palazzo ha delle solide fondamenta, come ogni ricetta deve avere "solide basi".

Il Cuoco Professionista deve possedere la Conoscenza dei prodotti, delle materie prime e della Scienza degli Alimenti al fine di produrre piatti stellati.

Ogni piatto è costruito con criterio, affinché si abbia un risultato finale di qualità. Se osserverai bene ci saranno degli equilibri ottenuti con l'unione di ingredienti, che messi in quantità diverse ci danno risultati diversi.

Ti ricordo che l'esercitazione è la chiave del professionismo, più ti eserciti e più competente diventi.



La Cucina è Passione, Conoscenza, Responsabilità, Timing, Matematica e Controllo, se unite questi "Ingredienti" avrete una carriera ricca di Successo.

Simone Falcini



CUCINA: LE BASI DEI SUGHI DI TERRA.

I SUGHI DI TERRA CLASSICI

La **salsa** come guarnizione ha una storia antica e piena di rivoli che si perdono in leggenda. Quello che è certo è che una salsa **può variare completamente l'esperienza di un cibo, valorizzandolo o completandolo**. Per questo alcuni amanti delle salse considerano questa come un'arte a parte, simile alla musica. In effetti la salsa offre al creativo un campo in cui cimentarsi che è simile all'alchimia: quantitativi, ingredienti e metodologie di lavorazione sono a volte meticolosamente precise per ottenere esattamente quello specifico sapore. Le ricette delle salse sono anche tra gli aspetti della cucina uno di quelli con più segreti: non è facile estorcere ad uno chef le ricette delle sue salse.

Alla base delle diverse preparazioni delle salse principali ci sono **i fondi di cucina** e i **Roux**.

I fondi di cucina (da non confondere con i fondi di cottura, che sono quanto rimane in una casseruola o teglia dopo aver cotto un alimento). Sono una preparazione fatta a regola d'arte dagli specialisti delle salse, denominati salsieri. Sono **delle riduzioni di minestre con base di soffritto a cui viene dato un maggior risalto in termini di sapore grazie all'inserimento di ossa di animale** (preferibilmente giovane) precedentemente spezzate e tostate in forno, successivamente sfumate con vino e cotte a lungo con acqua finché l'ebollizione trasforma il collagene delle ossa in gelatina e conferisce alla preparazione una consistenza densa. I fondi di cucina vengono utilizzati come **base per la realizzazione di salse, vellutate e creme** e si distinguono in fondi chiari (a base di ossa di pollo e vitello o di lisce di pesce) e fondi scuri o bruni (a base di ossa e carni di manzo o di selvaggina).

Il Roux (deriva dal francese e significa "rossiccio") si ottiene scaldando il **burro** in una padella, aggiungendo la **farina** e mescolando fino a quando la farina è completamente incorporata nel burro scaldato. Si ottiene un composto fluido di colore variabile a seconda del tempo di cottura:

- ✓ **Roux bianco**, è la base per addensare il ragù;
- ✓ **Roux biondo**, è la base per la salsa besciamella e le sue varianti salsa Mornay, salsa Villeroy e salsa Nantua;
- ✓ **Roux bruno**, è la base per una salsa per insaporire una pietanza.

Il Roux è la **base per numerose salse** usate nella cucina, come le quattro salse madri (vellutata, besciamella, il fondo bruno legato o salsa spagnola, la salsa di pomodoro) da cui derivano le salse di base (salsa alemanna o salsa parigina, la salsa suprema, la salsa al vino bianco, la salsa alla crema e la salsa demi-glacé). Da queste salse di base derivano tutte le altre, le salse bianche composte e le salse brune composte.



UNA RICETTA BASE PROFESSIONALE PER OGNUNO DEI ROUX

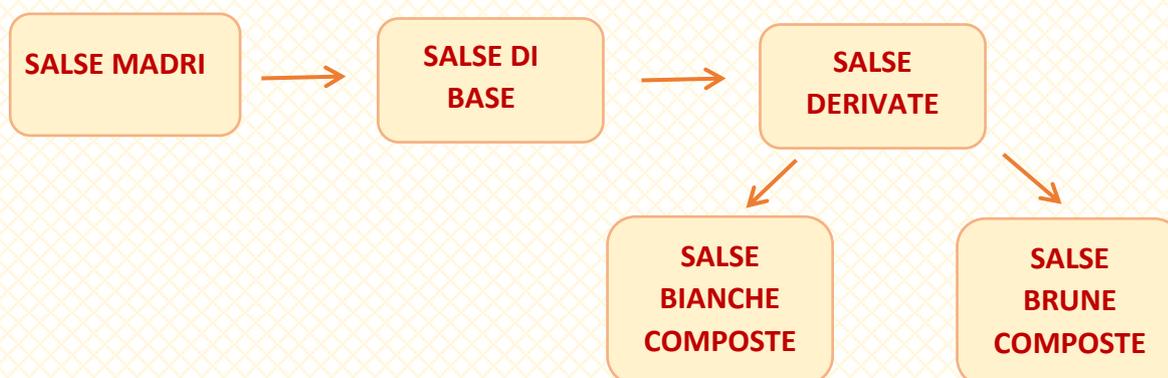
Roux bianco	Roux biondo	Roux bruno
75 g di burro, 75 g di farina setacciata	75 g di burro, 75 g di farina setacciata	75 g di burro, 75 g di farina setacciata
In pentolino scaldate il burro senza che prenda colore, aggiungete la farina, mescolate con una spatola e lasciate cuocere qualche minuto a fuoco moderato, per far scomparire l'amarognolo della farina; quindi lasciate raffreddare	In pentolino scaldate il burro senza che prenda colore, aggiungete la farina, mescolate con una spatola e lasciate cuocere qualche minuto a fuoco moderato, proseguite la cottura fino a quando il composto assume una tonalità giallo pagliarino; quindi lasciate raffreddare.	In pentolino scaldate il burro senza che prenda colore, aggiungete la farina, mescolate con una spatola e lasciate cuocere qualche minuto a fuoco moderato, proseguite la cottura oltre la tonalità giallo pagliarino fino a raggiungere un colore marrone rossiccio; quindi lasciate raffreddare.



Le salse madri

La loro catalogazione è oggetto di discussione da secoli e questa non è una esagerazione. Cerchiamo di affrontare l'argomento utilizzando dati da fonti accreditate ma lasciamo la porta aperta a possibili variazioni ed interpretazioni.

Il concetto chiave: unendo un fondo con un Roux si ottiene una salsa madre: il fondo fornisce un sapore e il Roux fornisce un legante, ossia un addensante.



Secondo un folto numero di esperti le salse madri sono cinque:

- salsa vellutata comune;
- salsa vellutata di pesce;
- fondo bruno legato o salsa spagnola;
- salsa besciamella;
- salsa di pomodoro.

Le prime tre hanno per base i rispettivi fondi di cucina, mentre le ultime due vengono approntate direttamente con le materie prime (latte, pomodori).

Altri esperti ne citano solo 4 accorpando le 2 vellutate, altri arrivano a 12 salse madri combinando i vari Roux con vari tipi di fondi. Quello che è importante da sapere è che sono salse: il suggerimento è di lasciare la catalogazione agli "scienziati" per dedicarci ai principi base, gli unici che poi possiamo usare materialmente in cucina.

Ci sono anche salse che non sono salse derivate dalle salse madri e che si suddividono in altre categorie come le cotte e le crude, dolci e salate e così via. Solo contando le voci principali si superano le 100 tipologie di salse catalogate come principali di qualche tipologia.

Alcuni esempi di Salse Base prodotte dalle Salse Madri

Dalla salsa vellutata comune	Dalla salsa di pomodoro	Dalla salsa besciamella	Dal fondo bruno
<ul style="list-style-type: none"> ▪ salsa alemanna, chiamata salsa parigina dai tedeschi ▪ salsa suprema ▪ salsa al vino bianco 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ salsa bolognese ▪ salsa all'amatriciana ▪ salsa arrabbiata ▪ salsa puttanesca ▪ salsa norma ▪ salsa napoletana 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ salsa alla crema ▪ salsa Mornay ▪ salsa Villeroy ▪ salsa Nantua o nantese 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ salsa demi-glace

Ricapitolando, il mondo delle salse è veramente esteso e variegato e meriterebbe un corso professionale a parte. In questo ambito cerchiamo di familiarizzare con questo settore attraverso l'approfondimento di alcuni campioni di queste preparazioni toccando alcune delle principali categorie.



Il Roux

Il **Roux** è la base per numerose salse usate nella cucina, come le quattro salse madri (vellutata, besciamella, il fondo bruno legato o salsa spagnola, la salsa di pomodoro) da cui derivano le salse di base (salsa alemanna o salsa parigina, la salsa suprema, la salsa al vino bianco, la salsa alla crema e la salsa demi-glace). Da queste salse di base derivano tutte le altre, le salse bianche composte e le salse brune composte.



Ingredienti per 500 ml di latte

- 40 gr farina o amido di mais o maizena
- 40 gr di burro



Procedimento

1. in un pentolino sciogliete il burro, inserite la farina o amido, fate assorbire tutta la farina;
2. potete conservarlo in frigo;
3. volendo potete aromatizzarlo a piacere.



LE SALSE.

LA SALSA MADRE (BESCIAMELLA). FONDO BRUNO. 1° parte

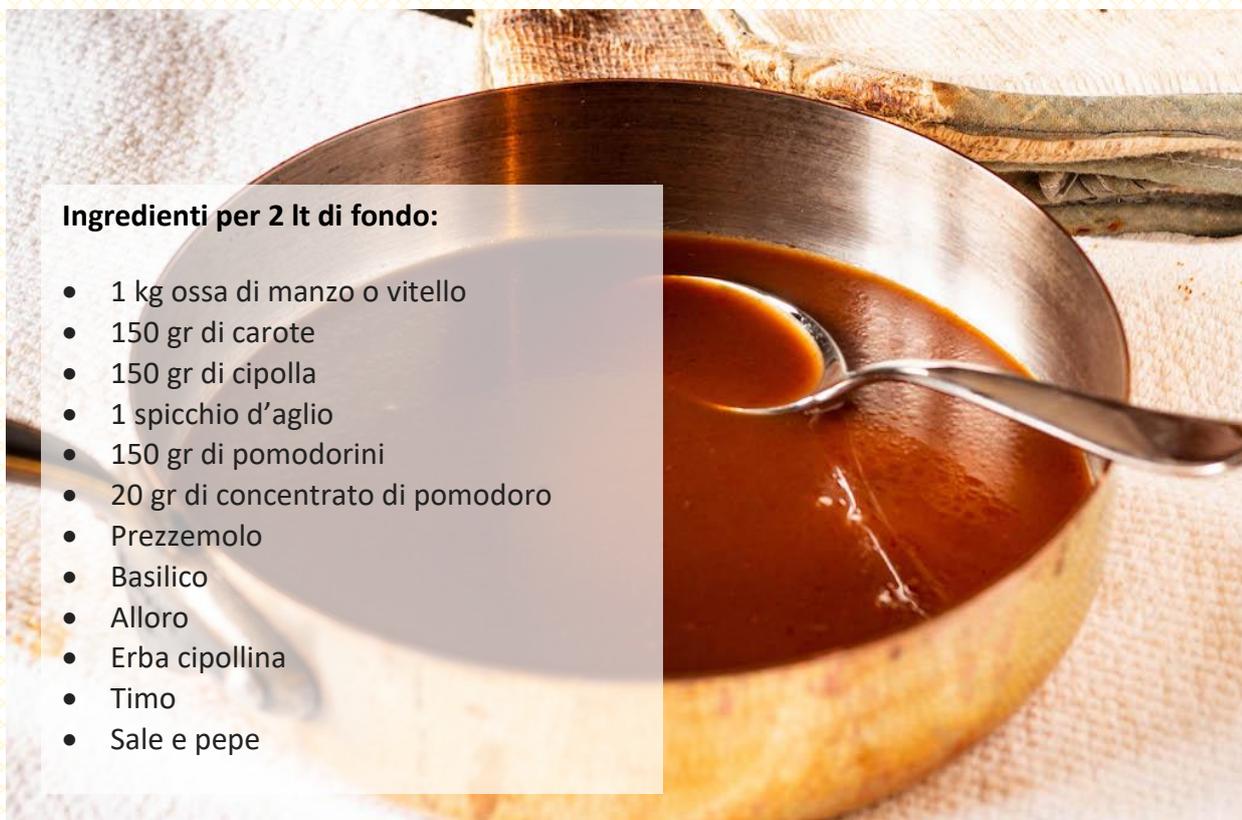
Il Fondo Bruno

Il **fondo bruno** è una base eccellente per scaloppe di ogni tipo o per irrobustire qualunque piatto a base di carne, come arrostiti, spezzatini o medaglioni. Tocco di gusto inconfondibile e deliziosamente naturale, il fondo bruno fa parte di tutte quelle preparazioni liquide di colore bruno ottenute dalla cottura prolungata di varie specie di elementi nutritivi e aromatici come ossa, carne, odori e verdure.

Il segreto per il miglior fondo bruno è naturalmente l'amico macellaio. Sì, perché ci vogliono **molte ossa fresche di bovino di preferenza**, disossate da poco. Si possono utilizzare anche ossa di pollo e maiale, ma le consigliamo come aggiunta ulteriore ad una base già consistente di bovino. Dato che non tutte le macellerie, disossano in loco, ecco l'utilità di avere per amico un bravo macellaio tradizionale, fornitore di ossa fresche segate in piccoli pezzi (grandi come un'albicocca).



Preparazione del Fondo Bruno



Ingredienti per 2 lt di fondo:

- 1 kg ossa di manzo o vitello
- 150 gr di carote
- 150 gr di cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 150 gr di pomodorini
- 20 gr di concentrato di pomodoro
- Prezzemolo
- Basilico
- Alloro
- Erba cipollina
- Timo
- Sale e pepe



Procedimento

1. sciacquare abbondantemente le ossa sotto acqua fredda corrente e lasciarle scolare;
2. accendere il forno a 200° e fare tostare le ossa spezzate e i ritagli di carne su una placca per qualche minuto, poi aggiungere le carote, le cipolle e l'aglio e continuare la cottura per altri 30 minuti;
3. con un po' di vino si può deglassare volendo la placca su cui si sono rosolati gli ossi e trasferire il tutto in una capiente pentola e unirvi i pomodori, il concentrato di pomodoro ed il mazzetto guarnito di erbe miste;
4. mescolare, regolare di sale e aggiungere 3 litri di acqua;
5. portare ad ebollizione, poi abbassare la fiamma e fare sobbollire per 6 ore, schiumando (togliendo la schiuma in superficie con una schiumarola o colino) di tanto in tanto e controllando che l'acqua copra sempre le ossa;
6. a fine cottura, togliere dal fuoco e filtrate con un colino.



La Salsa Madre: Besciamella

Gli ingredienti della salsa madre possono variare in base a gusti ed esigenze, quindi adattarsi anche a stili alimentari nuovi o particolari. Non solo, anche nelle cucine fusion si utilizza lo stesso metodo per ottenere salse, condimenti o basi per piatti tradizionali.



Ingredienti

- 500 ml di latte
- 40 gr di farina (o maizena o amido di riso)
- 40 gr di burro
- Sale piacere (pepe, facoltativo)
- Noce moscata



Procedimento

1. in una pentola capiente preparate un Roux biondo con farina e burro;
2. una volta amalgamati inserite il latte precedentemente scaldato, salate e pepate a piacere ed inserite la noce moscata;
3. portate ad ebollizione fino al raggiungimento della densità desiderata;
4. la besciamella potete aromatizzarla a piacere con la curcuma, paprika, zafferano ecc...

Nota: Aumentate o diminuite la farina a seconda della consistenza che desiderata. Potete sostituire la Farina in amido di Mais per chi è intollerante al glutine.



Crema alla Mandorla



Ingredienti

- 130 gr di farina di mandorle
- 1 lt di latte intero
- 60 gr di farina 00
- 60 gr di burro
- 10 gr zucchero
- 20 gr di sale
- 1 uovo
- 1 fialetta di essenza alla mandorla (facoltativo), se si desidera risaltarne ulteriormente il gusto

Master di Specializzazione Monotematico



Procedimento

1. con l'aiuto di una frusta mescolare energicamente zucchero e uovo;
2. sciogliete il burro e mescolatelo con la farina di mandorle e farina 00, la fialetta (a piacere), aggiungete l'uovo sbattuto;
3. unire il composto un po' alla volta al latte;
4. versare il composto ottenuto in una pentola e cuocere a fuoco basso, mescolare continuamente fino a quando la crema si è addensata.

Nota: Aumentate o diminuite la farina a seconda della consistenza che desiderata. Potete sostituire la Farina in amido di Mais per chi è intollerante al glutine.



Crema alla Soia



Ingredienti

- 500 ml latte
- 80 gr farina
- 80 gr burro
- 5 ml salsa soia
- Sale
- Pepe



Procedimento

1. scaldare il latte fino a portarlo a 95°C;
2. in una casseruola a parte tostare il burro con la farina, fino a quando avrà un colore dorato;
3. versare il latte sul composto, mescolare bene e aggiungere la salsa soia, rimanendo sul fuoco;
4. regolare di sale e pepe e cuocere fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Nota: Aumentate o diminuite la farina a seconda della consistenza che desiderata. Potete sostituire la Farina in amido di Mais per chi è intollerante al glutine.



LA SALSA MADRE (BESCIAMELLA). FONDO BRUNO. 2° parte

Roux aromatizzato al vino bianco



Ingredienti per 4 persone:

- 40 gr di farina o amido di mais o maizena
- 40 gr di burro
- 250 ml vino bianco



Procedimento

1. portate ad ebollizione il vino, nel frattempo eseguite il Roux classico;
2. unite il vino (dal quale sarà evaporata la parte alcolica) al Roux e cuocete fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Roux aromatizzato al Marsala



Ingredienti

- 100 gr di farina o amido di mais o maizena
- 50 gr di burro
- 100 marsala



Procedimento

1. portate ad ebollizione il Marsala, nel frattempo eseguite il Roux classico;
2. unite il Marsala (dal quale sarà evaporata la parte alcolica) al Roux e cuocete fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Salsa Panna al Lime e Curry



Ingredienti

- 20 gr di farina o amido di mais o maizena
- 20 gr di burro
- 125 gr latte
- 125 gr panna fresca
- 1 cucchiaio da tavola di curry
- Teste di lime q.b.



Procedimento

1. portate ad ebollizione il latte e la panna, nel frattempo eseguite il Roux classico;
2. unite il latte al Roux, aggiungete lime, curry e cuocete fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Nota: aumentate liquidi o farina a seconda della consistenza.



LE SALSE PER ECCELLENZA, LA MAIONESE. LE MAIONESI CREATIVE STELLATE

Narra la leggenda che la salsa maionese sia **nata per una sbadataggine di un fornaio**: mentre nella macchina sbattitrice montavano le uova per il Pan di Spagna, un bottiglione di olio si rovesciò sullo scaffale, cominciando a versare il contenuto direttamente nella montatrice. L'emulsione così ottenuta dette luogo alla nascita di una nuova ricetta, facendo così felice l'umanità. Come leggenda è difficilmente credibile, anzi sicuramente falsa, però affascina sempre l'idea della nascita casuale di un prodotto diventato oggi di largo consumo. La versione più accreditata della sua origine è quella che la fa nascere nelle isole di Maiorca o di Minorca, anche se in Francia si reclama da sempre la paternità.

È un **procedimento molto delicato** quello della preparazione, poiché se si inseriscono ingredienti troppo velocemente o nella quantità sbagliata, si rischia di farla **"impazzire"**, cioè slegare. Una volta che si slega, la maionese difficilmente si recupera, proprio perché è un'emulsione equilibrata e perfetta.

Preparare la maionese a mano è un'operazione rapida ma delicata. Un'attenzione particolare va usata nella scelta dell'olio: meglio, infatti, evitare olio d'oliva dal sapore troppo robusto e scegliere un olio di oliva dal gusto più delicato (oppure di semi, come quello di mais).

Molte sono le tipologie di maionese in commercio o che si possono produrre all'interno di una cucina. La scelta della materia prima indubbiamente cambia il risultato finale, dunque date sfogo alla vostra creatività.





Maionese



Ingredienti

- 2 tuorli
- 100 gr di olio di semi di girasole
- 1 limone
- Sale
- Pepe



Procedimento

1. inserite i tuorli a temperatura ambiente e la curcuma all'interno del bicchiere del frullatore ad immersione insieme al succo di limone (o aceto di vino) sale e pepe ed iniziate a frullare;
2. inserite l'olio a filo senza muovere il frullatore ad immersione ed una volta amalgamato iniziate a fare su e giù fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



Maionese alla Curcuma



Ingredienti

- 2 tuorli
- 100 gr di olio di semi di girasole
- 100 gr di olio evo
- 1 limone
- 1 cucchiaino da cucina di curcuma
- Sale e pepe



Procedimento

1. inserite i tuorli a temperatura ambiente all'interno del bicchiere del frullatore ad immersione;
2. insieme al succo di limone (o aceto di vino) sale e pepe ed iniziate a frullare;
3. inserite l'olio a filo senza muovere il frullatore ad immersione ed una volta amalgamato iniziate a fare su e giù fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Questo passaggio è possibile effettuarlo anche con una frusta, facendo attenzione a non farla impazzire!



Maionese alla Soia



Ingredienti

- 2 tuorli
- 100 gr di olio di semi di girasole
- 100 gr di olio evo
- 1 cucchiaio da tavola di soia
- Sale e pepe
- 1 Limone



Procedimento

1. inserite i tuorli a temperatura ambiente e la soia all'interno del bicchiere del frullatore ad immersione insieme al succo di limone (o aceto di vino) sale e pepe ed iniziate a frullare;
2. inserite l'olio a filo senza muovere il frullatore ad immersione ed una volta amalgamato iniziate a fare su e giù fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



Maionese Vegana



Ingredienti

- 60 gr di latte di soia
- 100 gr di olio di mais
- 10 gr di olio evo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di curry in polvere



Procedimento

1. inserite tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore ad immersione tranne gli oli;
2. iniziate a frullare inserendo gli oli a filo montando il composto fino ad ottenere la densità desiderata. Potrete aromatizzare la maionese anche con altre polveri o spezie, dando colore e sapore diversi in base all'utilizzo.



Maionese allo Yogurt Greco



Ingredienti

- 1 uovo
- 100 gr di olio di semi di girasole
- ½ limone spremuto
- Sale e pepe q.b.
- 100 gr di yogurt greco



Procedimento

1. inserite tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore ad immersione a parte l'olio;
2. iniziate a frullare inserendo l'olio a filo montando il composto fino ad ottenere la densità desiderata



Maionese alle Fragole e Aceto Balsamico



Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr di fragole
- 200 ml di olio evo
- 1 cucchiaio da tavola di crema di aceto balsamico
- 1 uovo intero
- 6 foglie di menta
- 50 ml di succo di limone



Procedimento

1. inserite i tuorli a temperatura ambiente all'interno del bicchiere del frullatore ad immersione, salate e pepate a piacere;
2. inserite la crema di aceto balsamico, il limone e le foglie di menta precedentemente sminuzzate ed iniziate a frullare;
3. a questo punto inserite l'olio a filo, lentamente e montate il composto fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria©

Tutti i diritti sono riservati

La Salsa madre, la Besciamella, le Salse per eccellenza, le maionesi creative

Nuova Edizione 2023

Manuale di Studio per il corso di Cuoco Professionista



Il mestiere del **Cuoco della Cucina Italiana** è un'arte ricercata in tutto il mondo, chi ne possiede le conoscenze e le maestrie avrà sempre la possibilità di collocarsi nel mercato ristorativo mondiale.

Questo è un mestiere che deve essere svolto con passione, ma la sola passione non è sufficiente.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria, attraverso i suoi percorsi formativi, si pone come obiettivo quello di valorizzare, promuovere e tutelare prodotti d'eccellenza di aziende Italiane.

ITCP fornisce **Conoscenza, Capacità e Abilità** per esercitare la futura professione con successo. In un mondo dove la formazione implica "troppe facilitazioni", la conseguenza è che lo studente non riceva la corretta formazione necessaria ad affrontare una ristorazione professionale.

Al giorno d'oggi, il mondo lavorativo necessita di "*personale qualificato*", semplici corsi non forniscono gli standard adeguati.

Prendi questo percorso "*di petto*", applicati, studia e svolgi regolarmente la tua pratica.

L'esercizio è la chiave del professionismo!
Diventa un professionista della Cucina!

Chef Simone Falcini

