Workshop privado de Massa Fresca + Refeição

ATC

A TUA COZINHA

by Xavier Gomes

Descrição

Esta é uma verdadeira masterclass de Massa Fresca, onde vamos meter, literalmente, a mão na massa e aprender a fazer a melhor massa, desde a preparação, às diferentes texturas e diferentes molhos.

Durante 4 horas, o chef Xavier Gomes vai falar sobre diferentes tipos de farinhas, tipos de massas e cortes, quais os melhores métodos de confecção para cada uma e vão confecionar um menu completo, com 3 tipos de massa fresca: uma curta à base de sêmola de trigo, uma longa à base de ovos e uma recheada como sobremesa e 3 molhos para acompanhar os diferentes tipos de massa.

A proposta deste workshop é a de apresentar e ensinar aos participantes as técnicas de preparação de massas caseiras e a criação de diferentes formatos.

Além disso, busca proporcionar uma experiência sensorial e promover a socialização, permitindo que os participantes reproduzam o processo em casa de maneira confiante.

ATC

A TUA COZINHA

by Xavier Gomes

Detalhes

O workshop é realizado em casa do cliente, ou noutro espaço à sua escolha, sendo necessário apenas um espaço com uma cozinha equipada com fogão e acessórios.

O workshop tem a duração de 4 horas e pode ser realizado em dois horários diferentes: 10-14h ou 17-21h.

O workshop tem um número mínimo de 5 alunos e um máximo de 10.

Os workshops são normalmente dados em português, mas caso prefiram, o workshop pode ser também dado em inglês.

No caso de terem alguma intolerância, restrição ou alergia alimentar, informe-nos antes de reservar e iremos avaliar a possibilidade de adaptação do workshop.

O custo por aluno é de 40€.

ATC

A TUA COZINHA

by Xavier Gomes

MENU

ENTRADA: MASSA NAPOLITANA

Massa : Cavatelli

Molho : Napolitano

PRATO PRINCIPAL: FETTUCCINE À BOLHÃO PATO

Massa : Fettuccine de Salsa

Molho : Bolhão Pato

SOBREMESA: RAVIOLIS DE TIRAMISÚ

Massa : Raviolis de cacau e mascarpone

Molho : Zabaglione de café