

Percorso formativo Barchef

A cura del team del Nottingham Forest, Milano

Tecniche di miscelazione che uniscono il mondo del bar con le più innovative tecniche della cucina, elaborate da Dario Comini

Dettagli:

- Durata: 10 ore, full immersion 2 giorni
- N partecipanti: massimo 10
- Formatore: Barchef Tony Grimaldi e Barchef Hiran Danushka del Nottingham Forest di Milano
- Luogo: Milano, Via Alghero 20 (MM Gorla)

Programma:

1° Giornata 10:00 /17:00

- Spume
- Arie
- Velluti
- Sferificazione
- Riduzioni (polveri, reidratazioni)
- Capsule
- Sali
- Olio nel Drink Ticaloid o sciroppo di Burro
- Xantano e creme di cocktail
- Cook Inside

2° Giornata 10:00 / 15:00

- Infusioni (sottovuoto, co2 -80C Negativo, N2O, twist & S.)
- Gassatura nei drink (Isi e Perlini)
- Crio Muddler
- Butterfly pea
- Organica nei cocktail (Canapa, germogli, foglie) germinazione Chia e Basil, Fieno greco, Genziana
- Smoked (Aladin, affumicatura in servizio, con campana, affumicatura bicchieri ecc)