



카페오너를 위한 이탈리아 디저트와 제과

클래스: D1-DD1

시간: 오전 10:00~13:00 저녁 18:30~22:00

수강: 일반/내일배움카드/재직자계좌제카드/근로자직무능력향상

강사: SONIA 선생님/ANTONIO 선생님

본 강좌는 이탈리아의 전형적인 디저트를 카테고리 별로 다양하게 학습하는 과정으로 고급 레스토랑 및 카페에서 제공할 수 있는 메뉴를 중심으로 학습한다.

수강료: 100만원(1인실습 재료비 포함) 교과레벨 (중)
내일배움카드, 재직자계좌제카드, 근로자직무능력향상 카드소지자 [재료비별도]
(지원범위는 카드별로 달라 문의요망)

1. 수강신청은 실습재료비 및 강의준비를 위해 5일전까지 수강비가 입금완료가 되어야 합니다.
2. 신규등록자는 입학금 3만원 납부필수 (혜택; 멤버십 카드(쿠킹클래스 30%할인)와 로고가새겨진 앞치마 증정)
3. 별도구입 품목 : 교재(20,000원)
4. 별도의 연습용 재료를 신청할 경우 1회당 재료비 30,000원입니다. (수업 3일전까지 신청 가능합니다.)

전화문의: 02) 3472-2111 / 2440 / 2410
지하철3호선 남부터미널 5번 출구 직진 5분거리

IL CUOCO ALMA 이탈리아요리학교

주식회사 일꾸오꼬


회차	주제	커리큘럼	페이지
1	감미로운 디저트와 음료	전통적인 방법으로 만드는 티라미수 RJ001A-Dolce <디저트 개론> JA003A-Tiramisu` <이탈리아 전통식 티라미수> Bibite <여러가지 음료> JA368A Per la Donna, JA369A Mojito, JA370A Granita di Basilico	
2	부드러운 푸딩과 바삭한 과자	부드러운 푸딩과 바삭한 과자와의 조화 JA022A-Panna cotta <부드러운 판나코따와 바삭한 파인애플 과자>JA105A-Pere croccanti <배 과자> JA371A-Cream brulee con tuile <얼그레이 크렘브뤼레와 튀일> JA372A-튀일 JA070A-Aspic di frutti di bosco al passito di Chambave <으깬포도주를 이용한 생과일 젤리>	
3	따뜻한 디저트	겨울에 좋은 따뜻한 디저트 JB095A-Tortino al cioccolato fuso con salsa inglese- <따뜻한 초코렛 풍당케익과 영국식 바닐라 소스> JA009A-Mela cotta con mandorle e lamponi <산딸기소스와 아몬드를 곁들인 사과구이> JA087A-Crespelle con frutta <과일을 곁들인 크레이프>	
4	케익 또르따	이탈리아식 케익인 타르트 JA102A Pastiera napoletana <나폴리식 파스티에라> JA102B-pasta frolla - <과자 반죽> JA373A-Torta al cioccolato <바나나를 넣은 초콜렛 타르트> JA374A-Torta di ricotta <리코타 또르따>	
5	그라탕과 파이	과일로 만드는 그라탕과 파이 JA099A-Frutta gratinata con zabaglione<자바이오네 소스를 곁들인 바삭한 과자접시에 올린 생 과일 그라탕> JA374A-Sfogliatelle con pere <와인에 졸인 배를 곁들인 페스츄리 파이> JA106A-Lingua di gatto <링구아디가또>	
6	특별한 케익과 디저트	발효 빵과 바바레제 JA376A-Baba' al rum <럼에 절인 바바> JA090A-Bavarese di lamponi con salsa di frutta <과일소스를 곁들인 산딸기 바바레제> JA377A-Bavarese Monte bianco <몬테비안코(몽블랑) 바바레제> KA312A Biscotto alle mandorle <아몬드 비스코토>	
7	커피와 어울리는 전통 과자	KA290A Brutti ma buoni <부르띠 마 부오니> KA270A Baci di Dama <바치 디 다마> KA202A Amaretti <아마레띠>	
8	소를 채운 디저트	부드러운 크림으로 속을 채운 디저트 JA378A-Bomboloni <봄볼로니> JA157A-Strudel di ricotta con prugne e mele <사과와 자두를 곁들인 스트루델> JA283A-Dessert di leggerezza lingue di gatto <오렌지과자와 산뜻한 레몬크림>	
9	이탈리아 빠니니 1 (Focaccia)	포카치아를 이용한 샌드위치, 이탈리아의 빠니니의 종류 GB008B Focaccia per panini -<빠니니용 포카치아> GB254A Panini con prosciutto e mozzarella, pomodoro <모짜렐라 프로쉬우또 방울토마토 그릴 빠니니> GB266A-Panini con tagliata di manzo <딸리아따 스테이크 빠니니>	
10	이탈리아 빠니니 2(Piadina)	빠아디나로 만드는 빠니니 GB256A Pasta per Piadina <피아디나 반죽> 빠아디나를 이용한 샌드위치, 이탈리아의 빠아디나의 종류 GB257A Piadina al prosciutto e rucola <프로쉬우또 햄과 루콜라 치즈를 곁들인 피아디나 프레다> GB267A-Piadina ai frutti di mare <해산물 피아디나> GB259A Piadina ripiena di petto di pollo <구운 닭 가슴살 치즈 피아디나>	
11	차가운 디저트와 젤라또	이탈리아 정통 젤라또와 차가운 여름 디저트 JA005B-Sorbetto ai peperoni <파프리카 소르베또> JA350A-Zuppa fredda alla mela<차가운 사과 냉 주빠> 요구르트 젤라또, 수박 젤라또	
12	디저트 빵, 과자	행사용 과자와 손으로 만드는 샤베트 KB298B Panettone <빠네토네> JA101A Cannoli alla Siciliana <시칠리아 전통식 칸놀리> KA314A Fritole <베네치아 카니발 축제에 먹는 프리톨레>	

계절에 따라 상기 커리큘럼의 요리가 바뀔 수 있습니다.

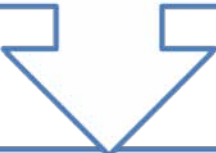
등록안내




강좌신청은 개강 5일전까지 등록이 완료되어야 합니다.
(재료준비로 인해 당일접수 불가)



강좌등록은 홈페이지(www.ilcuoco.co.kr)에서 로그인 하신 후
'이탈리아 브레베 아카데미' - 해당강좌를 클릭하시어 결제를 진행하시면 가능합니다.



무통장입금 - 우리은행 188-406530-13-101 예금주: (주)일꾸오꼬
* 결제 후 꼭 전화로 확인하셔야 어느 고객님의 결제 하셨는지 알 수 있습니다.



수업시작 10분전까지 오셔야 하며, 필기도구 및 카메라(디카) 또한 직접 요리한 음식을 포장해갈 도시락이나 2단 찬함을 가져오시면 편리합니다.