

**R
O
T
O
L
I**



I RIPIENI

e meraviglie

Un involtino è molto più di una ricetta. È una tecnica universale. Un gesto antico che attraversa culture, famiglie e cucine diverse.

C'è chi arrotola foglie, chi carne, chi pane sottile, chi melanzane appena grigliate. Ma il principio resta sempre lo stesso: racchiudere sapori, consistenze e sorprese in un solo boccone.

PRENOTA IL TUO POSTO

In questo corso entreremo dentro una delle preparazioni più versatili, scenografiche e intelligenti della cucina contemporanea.

Un viaggio tra tecniche, equilibrio dei sapori e piccoli segreti da personal chef per creare piatti belli, pratici e replicabili anche a casa.

Durante la lezione realizzeremo 4 interpretazioni completamente diverse di involtino, imparando a lavorare su consistenze, chiusure, contrasti e impiattamento moderno.

COSA IMPARERAI:

INVOLTINI CROCCANTI DI PANE CARASAU

Croccanti, leggeri e super saporiti, con un ripieno stagionale tutto da scoprire

BOMBETTE PUGLIESI LACCATE SENAPE E MIELE

Con ketchup di carote homemade e spaghetti di zucchine marinate. Un piatto ricco di contrasti: succoso, affumicato, fresco e super scenografico.

FRESH ROLL ORIENTALE CON VERDURE CROCCANTI E SALSA THAI

Dischi di riso, verdure fresche, erbe aromatiche e una salsa in stile thai fresca, sapida e leggermente spicy.

ROLL ESTIVO DI MELANZANE

Una ricetta pratica, elegante e facilissima da rifare a casa. Perfetta per l'estate, per una cena tra amici o per fare un figurone senza passare ore in cucina.

COSA IMPARERAI:

- Come creare ripieni equilibrati e mai banali
- Come chiudere perfettamente un involtino senza far uscire il ripieno
- Tecniche per ottenere consistenze croccanti, cremose e leggere
- Come bilanciare acidità, sapidità e dolcezza
- Trucchi da personal chef per piatti belli ma semplici da replicare
- Come impiattare in modo moderno e “wow” senza complicarsi la vita
- Idee furbe per aperitivi, cene estive e piatti da condividere

E soprattutto: come trasformare qualcosa di semplice in qualcosa che fa davvero scena.

CONOSCIAMO MONICA

Monica cucina per le persone: nelle loro case, negli eventi, durante le lezioni di cucina.

Nel 2015 nasce Bisou My Personal Chef, un progetto che prende il nome da un bacio in francese. È il bacio che la nonna le dava dopo averle preparato pane, olio e pomodoro schiacciato. Ed è da lì che nasce tutto.

Dopo una laurea in Scienze Politiche e strade diverse, Monica sceglie di seguire ciò che tornava sempre: la cucina.

Una cucina semplice e sincera, fatta di ingredienti scelti con cura, sapori riconoscibili e attenzione ai dettagli.

Una cucina che sa di casa, di condivisione, di gesti fatti con amore.



Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 12 PARTECIPANTI

Un gruppo piccolo per seguire ogni preparazione passo dopo passo, cucinare davvero e ricevere consigli personalizzati durante tutta la lezione.

PREZZO: €75 A PERSONA

Tutto incluso: ingredienti, materiali, lezione pratica, degustazione finale e dispense con ricette e tecniche viste durante il corso.

DURANTE IL CORSO PREPAREREMO:

- Involtini croccanti di pane carasau
- Bombette pugliesi laccate senape e miele
- Roll estivo di melanzane

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica guidata da Monica
- ingredienti freschi e strumenti di lavoro
- preparazioni complete passo dopo passo
- degustazione finale dei piatti preparati insieme
- bevande incluse durante l'esperienza
- dispensa con ricette e consigli pratici
- grembiuli e materiali

DURATA:

Circa 3 ore tra preparazioni, spiegazioni tecniche, impiattamento e degustazione conviviale finale.

ROLLS



STUFFED **and wonders**

A roll is much more than a recipe. It is a universal technique. An ancient gesture that crosses different cultures, families, and cuisines.

Some roll leaves, some meat, some thin bread, some freshly grilled eggplants. But the principle always remains the same: enclosing flavors, textures, and surprises in a single bite.

BOOK YOUR PLACE

In this course, we will dive into one of the most versatile, spectacular, and clever preparations of contemporary cuisine.

A journey through techniques, flavor balance, and little personal chef secrets to create beautiful, practical, and easily replicable dishes at home.

During the lesson, we will make 4 completely different interpretations of rolls, learning to work on textures, sealing methods, contrasts, and modern plating.

WHAT WE WILL PREPARE TOGETHER:

CRUNCHY CARASAU BREAD ROLLS

Crunchy, light, and super flavorful, with a seasonal filling just waiting to be discovered.

HONEY AND MUSTARD-GLAZED APULIAN BOMBETTE

With homemade carrot ketchup and marinated zucchini spaghetti. A dish rich in contrasts: juicy, smoky, fresh, and highly spectacular.

ORIENTAL FRESH ROLL WITH CRUNCHY VEGETABLES AND THAI SAUCE

Rice paper discs, fresh vegetables, aromatic herbs, and a fresh, savory, and slightly spicy Thai-style sauce.

SUMMER EGGPLANT ROLL

A practical, elegant, and incredibly easy recipe to recreate at home. Perfect for summer, a dinner with friends, or making a great impression without spending hours in the kitchen.

WHAT YOU WILL LEARN

- How to create balanced and never ordinary fillings
- How to perfectly seal a roll without the filling leaking out
- Techniques to achieve crunchy, creamy, and light textures
- How to balance acidity, savoriness, and sweetness
- Personal chef tricks for beautiful yet simple-to-replicate dishes
- How to plate in a modern and "wow" way without overcomplicating things
- Clever ideas for aperitifs, summer dinners, and dishes to share

And above all: how to transform something simple into something truly show-stopping.

MEET MONICA

Monica cooks for people: in their homes, at events, during cooking classes.

In 2015, Bisou My Personal Chef was born, a project named after a kiss in French. It's the kiss her grandmother would give her after preparing bread, olive oil, and crushed tomato. And that's where it all began.

After a degree in Political Science and taking different paths, Monica chose to follow what always kept coming back: cooking.

A simple and sincere cuisine, made of carefully selected ingredients, recognizable flavors, and attention to detail. A cuisine that tastes like home, of sharing, of actions made with love.



Participation Info

MAXIMUM NUMBER: 12 PARTICIPANTS

A small group to follow each preparation step-by-step, truly cook, and receive personalized tips throughout the entire lesson.

PRICE: €75 PER PERSON

All-inclusive: ingredients, materials, hands-on lesson, final tasting, and booklets with recipes and techniques covered during the course.

DURING THE COURSE, WE WILL PREPARE:

- Crunchy carasau bread rolls
- Honey and mustard-glazed Apulian bombette
- Summer eggplant roll

WHAT IS INCLUDED:

- hands-on lesson guided by Monica
- fresh ingredients and work tools
- complete step-by-step preparations
- final tasting of the dishes prepared together
- drinks included during the experience
- small booklet with recipes and tips
- aprons and materials

DURATION:

Approx. 3 hours, including preparations, technical explanations, plating, and the final convivial tasting.