



Knam Chocolate Experience

Un **evento imperdibile** per scoprire tutti i segreti della nuova proposta di lezioni di formazione sul cioccolato, che si terranno nella scuola di cucina Knam Experience Cooking Class.

Dal 22 al 25 febbraio, all'esclusiva location PRESSO | Porta Nuova (via Marco Polo, 09), verranno organizzati quattro giorni di live showcooking, eventi esclusivi e momenti di approfondimento, il cui fil rouge sarà proprio il "Cibo degli dei".

Ed è in occasione di queste giornate dedicate al materiale prediletto da Ernst Knam, che il pasticcere indosserà nel corso di una sola notte la veste di Chef tout court per una cena d'eccezione, in cui il cacao in varie declinazioni, dal dolce al salato, sarà l'indiscusso protagonista di tutte le portate. Un'opportunità unica nel suo genere per gustare commistioni inusuali e studiate appositamente dal "Re del cioccolato", il quale accompagnerà di persona tutto lo svolgimento della cena. I posti sono limitati al numero di 60, per garantire l'esclusività di questo momento conviviale, che si caratterizza come una vera e propria esperienza, unica nel già ricco panorama milanese.

E per chi non potesse in serata, lo Chef Ernst Knam ha pensato anche al brunch: domenica 25 febbraio, a partire dalle 10, la Knam Chocolate Experience ospiterà i 60 prenotati per un brunch dolce e salato, accompagnato da showcooking.

Di seguito il programma di showcooking e momenti conviviali:

GIOVEDÌ 22 FEBBRAIO 2018

Ore 15.00 Showcooking + degustazione di presentazione (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

Pralina Bond (Pralina campione d'Italia 2009)

VENERDÌ 23 FEBBRAIO 2018

Ore 10.00 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

Come si tempera il cioccolato.

Realizzazione della pralina Vaniglia Tahiti e della pralina mango, frutto della passione e pepe rosa

Ore 13.00 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

Aspettando la Pasqua Knam.

La scultura in cioccolato: il fenicottero rosa

Ore 14.30 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

Dalla fragranza al gusto

La pralina al profumo di vaniglia, campione d'Italia 2009

Ore 16.00 Live cooking con special guest (Ingresso libero fino ad esaurimento posti)

Benedetta Parodi ed Ernst Knam: 4 mani per una torta

Crostata di cioccolato e zenzero



Ore 17.00 Degustazione (Su prenotazione e prevendita 20 pax)

4 vini con 4 abbinamenti con Ernst Knam e il Sommelier Marco Brambilla + Momento di degustazione Grappa Nonino

Ore 20.30 KNAM CHOCOLATE EXPERIENCE DINNER

SABATO 24 FEBBRAIO 2018

Ore 10.00 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

I biscotti al cioccolato in tre diverse varianti

Ore 14.00 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

La foresta nera come dolce al piatto

Ore 16.00 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

Mousse ai tre cioccolati con lamponi

Ore 17.00 Degustazione (Su prenotazione e prevendita 20 pax)

4 vini con 4 abbinamenti con Ernst Knam e il Sommelier Marco Brambilla

Ore 18.00 Live Cooking con special guest (Ingresso libero fino ad esaurimento posti)

Emis Killa ed Ernst Knam: Com'è nato il cioccolatino Moscow Mule

DOMENICA 25 FEBBRAIO 2018

Ore 11.00 Workshop + Brunch (Su prenotazione e prevendita 60 pax)

Implosione di cioccolato

Ore 14.00 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

Cioccolato e spezie rare

Ore 15.00 Live cooking con special guest (Ingresso libero fino ad esaurimento posti)

Katia Follesa ed Ernst Knam, il cioccolato a misura di bambino - showcooking per i più piccoli

Ore 16.00 Workshop (Su prenotazione e prevendita 30 pax)

La crostata al cioccolato in tre diverse varianti

Ore 17.00 Degustazione

4 vini con 4 abbinamenti con Ernst Knam e il Sommelier Marco Brambilla

Cena: 150 euro

Workshop: 30 euro

Brunch: 60 euro (comprensivo 2 calici)

Degustazioni: 20 euro (4 calici con abbinamento)

È necessario prenotare anticipatamente attraverso prevendita, scrivendo a info@eknam.com o chiamando lo 02 5519440



Knam Chocolate Experience Dinner

Venerdì 23 febbraio 2018 h.20.30-24

Aperitivo

Piccolo beignets con crema al gorgonzola e cioccolato fondente Peru Pachiza 70% Pachiza

Piccola patata Ratte con rafano, speck Tirolese e crumble di cioccolato

Salmone marinato al crue di cacao, servito con crema d'arancia amara e foglio di cioccolato fondente blend 60%

Tropical finger sandwiches con pesce spada leggermente affumicato, mango, rucola, cioccolato fondente Peru 70 % e formaggio spalmabile al wasabi

Gambero rosso fritto al momento e profumato al cioccolato

Amuse bouche

Piccola tartare di fassona piemontese, con rami finti in cioccolato fondente Peru 70% Pachiza e crue di cacao, barbabietola in 4 declinazioni (chips, cubetti, gelée e polvere)

Antipasto

Insalata di astice blu con fagiolini serpenti, frutta esotica, avocado e cavolini di Bruxelles su bisque al cioccolato bianco e vaniglia Tahiti

Primo

Risotto mantecato al lime, yuzu, bergamotto, con carpaccio di capesante e pepe Cumeo del Nepal, foglie di cioccolato fondente super sottili crue Bagua 80 %

Secondo

Piuma di maiale nero con crumble alle erbe, crue di cacao e prosciutto su purea di fagioli neri e purea di fave fresche

Pre Dessert

Piccola Tris di mandarino

Dessert

Terrina di cioccolato fondente Uganda 78 %, wasabi, meringa e macedonia di mango piccante

Caffè

Ciocolatino caffè e nocciola



Knam Chocolate Experience Brunch

Domenica 25 febbraio 2018 h.11-15

Buffet pane, focacce e grissini

Torta salate gorgonzola, pere e crue di cacao

Salmone marinato al crue di cacao e arancia

Insalata di verdura croccante con pinoli tostati e crumble al cacao

Insalata di gamberi, avocado, mango e pomodorini

Insalata con foglie assortite e condimento olio d'oliva extravergine e aceto balsamico

Patanegra Selection Special tagliato a mano con crostini e concassé di pomodori

Crema di zucca tiepida con salsiccia di Bra e grattugiato di cioccolato fondente Peru Pachiza 70 %

Cous cous con ragù di verdura al cioccolato fondente

Riso Pilaf al crue di cacao

Caponata di melanzane con cioccolato fondente

Curry giapponese di pollo con mele

Buffet di formaggi con mostarde e marmellate

Buffet di cioccolato

Torte e mousse assortiti

Macedonia di frutta fresca con petali di pepe rosa e zenzero

Bevande

Acqua naturale e frizzante

Succo di mela delle montagne trentino

Vino (2 calici a persona)

Caffè e cioccolatini