



# CUMPLEAÑOS TEMÁTICOS

## CUMPLEAÑOS ITALIANO



Edad: A partir de 5 años

Menú: **Pizza y Ciambellone (bizcocho italiano)**

**Gastronomía Mediterránea, Italia....**

Parece que todo debe empezar con las “manos en la masa”. Y si se trata de un cumpleaños de niños, de una

celebración, seguro que el resultado de esa masa será una estupenda pizza.

Primer paso obligado, la masa. Un **momento divertido dónde mezclarán la harina**, el aceite, la sal y la levadura. Y como el secreto está en la masa, las cantidades, su papel en el proceso y la manera de integrarlos será determinante.

Una vez formada la masa, y ya de manera individual (cada uno su pizza), le darán forma rodillo en mano a su pizza, su pequeña creación.

El final, decidir los ingredientes que quieren incorporar a su pizza. Entre un abanico de ingredientes, aquellos que más les gusten (tomate, mozzarella, jamón, champiñones, aceitunas, piña, atún...).

Y de postre, un **riquísimo bizcocho italiano**, El Ciambellone. Un bizcocho con chocolate en su interior

**50% DE DESCUENTO en nuestra Escuela Infantil de Cocina LOS DOS PRIMEROS MESES. (O regalo equivalente si ya es alumno de la Escuela). para EL NIÑO que celebre su cumpleaños en Kitchen Academy**

\* Este regalo caduca en 3 meses.

## CUMPLEAÑOS AMERICANO

Edad: A partir de 8 años

Menú: Hamburguesa y Carrot Cake (tarta de zanahoria)

Hablar de la **gastronomía de Estados Unidos**, es hablar de la fusión de las cocinas de Europa, Asia y África fruto de los diferentes procesos de inmigración. Como plato destacado, la hamburguesa (clara influencia de Alemania).

En el cumpleaños, los niños empezarán por el pan. Un proceso manipulativo y divertido que implica la mezcla de harinas y el proceso de amasar.

Con el pan en el horno, **darán paso a la carne**, aderezarla, mezclarla y a darle forma. Esa que tendrá cabida en el pan tan rico que sigue esperando en el horno.

Y como colofón al trabajo realizado y previo al proceso de emplatado, tendrán que freír las hamburguesas. **Toda una experiencia de alto calado**. Ya sólo queda añadir la lechuga, el tomate, la cebolla, el ketchup... (según gustos todo ello por supuesto), y a comer!!.

Y de postre, una tarta nutritiva como pocas. Un postre que aparece como pocas en las películas americanas. El **Carrot Cake** o Tarta de Zanahoria.



## CUMPLEAÑOS FRANCÉS



Edad: A partir de 9 años

Menú: **Baguettes Rellenas y  
Magdalenas**

Oh la la, .... Francia y su cocina  
llena de sabores. Sus postres  
alcanzan reconocimiento mundial,  
al igual que su cocina y tradición

culinaria.

En el cumpleaños, todo empieza con harina entre las manos. Un divertido proceso que comienza preparando la masa elaborar las ricas baguettes que después rellenaremos al gusto (diferentes opciones).

Y de postre, riquísimas magdalenas. Cómo les gusta cocinarlas y sobre todo comérselas. Preparar la mezcla, remover y mezclar bien todos los ingredientes, incorporar a sus moldes respectivos y al horno.

## CUMPLEAÑOS CASTELLANO

Edad: A partir de 10 años

Menú: Tortilla de Patatas, Croquetas y Bizcocho de Limón

La tortilla de patatas... sencilla, con múltiples variantes, formas de hacerla, darle el punto y digna de concursos a lo largo de toda la geografía y fiestas populares.

Para empezar, habrá que cortar los ingredientes, (las patatas, la cebolla...), batir los huevos y para facilitar un proceso individual y de menos riesgo, esta vez usaremos el horno como opción para el acabado de la tortilla.

Con la tortilla en el horno, **nos pondremos en marcha con las croquetas**. Lo primero preparar una deliciosa bechamel con taquitos de jamón que formará la masa de las croquetas. Luego toca darles forma y prepararlas para freír.

Y de postre, un bizcocho tradicional. **Un postre que nos enseñó la abuela** a hacerlo cuando éramos pequeños. Un bizcocho de limón para chuparse los dedos.



## CUMPLEAÑOS MEJICANO



Edad: A partir de 10 años

Menú: **Fajitas Mejicanas y Pastelito de maíz con un toque de dulce de leche**

¿Quieren divertirse en un cumpleaños chingón donde los haya?

Ándale y vengán a celebrarlo a nuestra escuela.

De merienda, fajitas mejicanas. Empezaremos con la elaboración de las tortitas (preparación de la masa incluido), continuaremos con la preparación del relleno, su condimento y salsas, y finalmente darán paso al montaje de las fajitas caseras.

Y de postre y para celebrar a lo grande este paseo por tierras del imperio azteca, pastelito de maíz con un toque de dulce de leche.

Vamos güey, aquí os esperamos

En la última media hora los padres y madres podrán acompañar a los niños en la degustación de sus elaboraciones. Después de comer/merendar, un riquísimo bizcocho especialidad de la casa, unas velas, el "cumpleaños feliz" y los regalos serán la culminación de una bonita celebración con amigos y familia.

**DESCUENTOS en nuestra Escuela de Cocina para EL NIÑO que celebre su cumpleaños en Kitchen Academy**

Además Kitchen Academy tiene para el/la cumpleaños@ un regalo muy especial. **UN 50% DE DESCUENTO** en nuestra Escuela Infantil de Cocina **LOS DOS PRIMEROS MESES.** (O regalo equivalente si ya es alumno de la Escuela). Este regalo caduca en 3 meses.