

Corso Professionale di Pasticceria

DAL 15 MAGGIO AL 12 LUGLIO 2024

FREQUENZA MATTINA



*Competenza, passione e creatività
trasformiamo il tuo talento in un mestiere*

WWW.AROMACADEMY.EU

“

Trasforma la tua Passione
in un mestiere:
Diventa Pasticcere Professionista

”



Benvenuti in Aromacademy

Aromacademy, Accademia di Pasticceria, nasce nel 2015 da un'idea del suo fondatore, il Maestro Davide Malizia.

E' la prima scuola dedicata esclusivamente alla pasticceria professionale. Sorge a Roma, a due passi da Cinecittà, il cuore cinematografico della Città Eterna, in un contesto vivace e decisamente dinamico. In pochi anni, l'Accademia ha richiamato l'attenzione di tutti coloro che intendono imparare o perfezionare il mestiere del pasticciere.

Per questo motivo è stata premiata come Miglior Scuola di Pasticceria di Roma durante il Premio RomaEccelle nel Novembre 2023.

Creare dei Pasticceri di Eccellenza: questa è la missione di Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria, l'unico polo formativo specializzato esclusivamente nella pasticceria.

Gli allievi che frequentano i corsi hanno la possibilità di apprendere e approfondire la disciplina a 360°gradi: si parte dal Corso Professionale di Pasticceria attraverso il quale è possibile apprendere le basi per poi specializzarsi, anche partecipando ai Corsi Luxury.





Corso Professionale di Pasticceria

Hai un sogno nel cassetto e vuoi diventare un pasticcere professionista? Il Corso Professionale di Pasticceria di Aromacademy è la tua occasione!

Tutti possono partecipare al Corso Professionale di Pasticceria e approfondire i vari temi del mondo dolciario. Il corpo docente, costituito da Campioni del Mondo e dallo staff di Pastry Chef, vi accompagnerà in questo percorso.

Per diventare un pasticcere professionista si devono acquisire solide conoscenze teoriche oltre ad avere una fine manualità. Inoltre, ci deve essere una grande passione alla base e la voglia di mettersi in gioco in un settore che può portare grandi soddisfazioni.

La pratica integrata alla teoria è fondamentale per imparare il mestiere. Dispense, monitoraggi, esercitazioni, sono una garanzia di sicuro successo.





“ Full immersion dove
si apprenderanno tutte
le basi della Pasticceria

3 MESI DI CORSO + 300 ORE DI STAGE
Dal 15 Maggio al 12 Luglio 2024
dalle 9:00 alle 13:00
Dal Lunedì al Venerdì

Destinatari del Corso:

Il corso di pasticceria è rivolto a tutti coloro che, con o senza esperienza pregressa nell'ambito della pasticceria, intendono apprendere o perfezionare il mestiere del pasticciere. Lo scopo di questo corso è soprattutto quello di consentire ai partecipanti di trasformare una passione in una vera Professione!

Obiettivi:

- Acquisire tutte le competenze tecniche, abilità strumentali e processi di lavorazione e preparazione necessarie per produrre una vasta gamma di prodotti di pasticceria classica e moderna
- Comprendere come gestire la propria attività autonomamente in modo efficiente per poi entrare nel mondo del lavoro.

Didattica:

Il Corso prevede il pieno coinvolgimento dei partecipanti in lavori pratici che consentiranno di apprendere le conoscenze tecniche, la manualità pratica e l'affinamento del gusto estetico necessari a questa professione. Il percorso inizia con la conoscenza delle materie prime e le tecniche di produzione degli impasti base. Successivamente si occupa della realizzazione di mignon, torte, semifreddi, pasticceria salata, prodotti lievitati, cioccolateria, confetteria, lievitati fritti. Verranno inoltre presentati tutti gli aspetti relativi all'organizzazione pratica del lavoro: i principi di igiene e l'organizzazione dei laboratori. Gli allievi potranno contare, oltre che sulla visione diretta e sulla pratica, su tutte le fotografie e spiegazioni dei prodotti.



DAVIDE MALIZIA

DIRETTORE DIDATTICO

Davide Malizia nasce a Roma da una famiglia di ceramisti di Caltagirone, città siciliana nota per le sue splendide maioliche. Studia e si diploma a pieni voti presso la scuola alberghiera Artusi, dove si appassiona all'arte bianca.

Comincia a lavorare nei laboratori degli alberghi più prestigiosi della Città Eterna e approfondisce l'arte dello Zucchero e della Scultura artistica. Frequenta le più prestigiose scuole internazionali e colleziona, nel tempo, numerosi successi.

Nel **2005** vince la medaglia d'oro agli Internazionali di Massa Carrara nella categoria artistica.

Nel **2006**, al campionato Mondiale di Lussemburgo, prende quattro medaglie d'oro con menzione per il maggior punteggio nella categoria Zucchero artistico.

Nel **2007** crea il laboratorio Sugar Dream, per lo sviluppo di opere d'arte in zucchero artistico.

Nel **2008** vince l'International Cooking Competition Intergastra di Stoccarda con sei medaglie d'oro nella categoria artistica, il premio assoluto al Culinary Trophy e la medaglia d'oro alle olimpiadi di Erfurt nella categoria Pasticceria Artistica per l'Italia.

Nel **2010** è membro del team Italy nel World Pastry Team Championship Phoenix, aggiudicandosi la medaglia d'argento.

E' per Cinque Volte volte Campione del mondo come allenatore della squadra italiana di pasticceria in diversi concorsi.

Dal **2012** è maestro AMPI.

Nel **2013** vince, a Rimini, il Campionato mondiale dello Zucchero Artistico.

Nel **2015** fonda a Roma Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria.

Nel **2016**, come Coach team Italy, vince la medaglia d'oro al campionato mondiale di pasticceria a Parigi, MONDIAL des ART SUCRE.

Nel **2016** e nel **2019**, in qualità di Coach team Italy, vince due volte la medaglia d'oro al Campionato mondiale di Pasticceria Juniores.

Nel **2016** è stato Coach team Italy vincendo per entrambe le volte la medaglia d'oro nel Campionato mondiale di Pasticceria femminile (The Pastry Queen).

Nel **2020** viene premiato con il prestigioso titolo mondiale, il "Sucre D'Or – Miglior artista al mondo dello zucchero". Nel **2021** riceve il premio "Stella del World Pastry Star" dedicato ai migliori pasticceri del mondo. Nello stesso anno, riceve il premio "I Migliori Pasticceri del Mondo" by Iginio Massari.

Nel **2022** riceve il titolo di "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto". Nello stesso anno riceve il premio al World Pastry Star "Libro di Pasticceria dell'anno" e il premio come "Miglior Pasticcere di Roma".

Nel **2022** riceve la pergamena del Leone d'oro di Venezia come riconoscimento per meriti professionali.

Nel 2022 vince al 1° seminario A.P.E.I 1° PREMIO MIGLIOR PANETTONE decorato e il 1° Premio soggetto in cioccolato Natalizio

Nel **2023** come Coach team Italy, vince la "Gelato Europe Cup". Nello stesso anno come Coach team Italy vince la "Panettone World Champion".

Nel **2024** vince il "Campionato del Mondo di Gelateria" come coach Team.



I Docenti del Corso

Per un'Accademia di Pasticceria la cosa più importante è riuscire ad insegnare, a trasmettere con passione, ogni tipo di tecnica e metodologia ai propri studenti. E' per questo che Aromacademy si avvale del supporto di un team di insegnanti di fama internazionale, per permettere agli allievi di avere una formazione completa, e non solo teorica.



CIRO CHIUMMO
Campione del Mondo

Responsabile tutor del Corso di Pasticceria Professionale. Una figura di spicco con oltre venti anni di esperienza nel mondo della pasticceria. Ha conquistato il Sigep di Rimini, vincendo il titolo di Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, come scultore di ghiaccio. Nel 2021 è stato Pastry chef presso l'Hotel "The First Dolce" di Roma. Attualmente svolge attività di consulenza in tutta Italia. Una delle tematiche su cui si è concentrato maggiormente è la pasticceria salutistica.



EUGENIO MORRONE
Campione del Mondo

Gelatiere vincitore del "Gelato Festival" nel 2016 premiato come miglior gelatiere d'Europa". Nel 2019 conquista il "Gelato d'Oro" al Sigep. Nel 2020 conquista il titolo di Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria. Morrone, vincitore di molti altri premi, è inoltre imprenditore della sua gelateria a Roma, consulente e docente in Aromacademy. E' il primo italiano ad entrare nella Hall of Fame del Gelato Festival World Master.



TOMMASO NEMBRINI
Campione del Mondo Juniores

Tommaso Nembrini è diventato quest'anno il più giovane Campione del Mondo di Pasticceria. Originario del Sebino, aveva già conquistato il titolo italiano di pasticceria e cioccolateria nella categoria "Torte moderne". Docente presso Aromacademy, il pastry chef Tommaso Nembrini cerca di trasmettere la propria esperienza anche alle giovani leve, divenendo fonte di ispirazione per tutti i corsisti. Oltre all'attività di docenza, cura l'orientamento con le scuole alberghiere di tutta Italia.



FEDERICO ZANNI
Pastry Chef

Docente pasticcere di spiccata precisione, è il responsabile di laboratorio dell'Accademia Aromacademy per la gestione della didattica in aula, di eventi e fiere di settore, di concorsi. Perfeziona e approfondisce il mestiere al fianco di chef e Maestri di grande esperienza e professionalità nazionale e internazionale. È specializzato in mignon, torte moderne e semifreddi. E' inoltre uno dei responsabili dell'area ricerca e sviluppo per le materie prime e le attrezzature.



MARIO LERARIO
Pastry Chef

Figlio d'arte, da sempre appassionato di pasticceria, coordina insieme a Federico Zanni il lavoro di squadra dei laboratori di Aromacademy. Nonostante la giovane età, è sempre pronto a mettersi in gioco, a sperimentare con tecnica e precisione. Studioso delle tecniche più moderne, è sempre desideroso di affinare le sue capacità. E' specializzato in torte da forno, lievitati e biscotteria.



GENNARO ESPOSITO
Pastry Chef

Da sempre appassionato di pasticceria, Gennaro ha saputo distinguersi. Partendo da una propria esperienza in laboratorio, è approdato ad Aromacademy e, grazie al suo talento e alla sua meticolosità è diventato un pastry chef attento e concentrato. Le sue materie di punta sono la biscotteria e le torte da forno, ma grazie alla sua curiosità ha potuto sperimentare e approfondire diversi ambiti della pasticceria.





Introduzione alla Professione del Pasticcere

HACCP
ATTREZZATURA IN PASTICCERIA
INGREDIENTI DI BASE

Cosa significa essere pasticcere? Come si è evoluto il mestiere? Quali sono i metodi e le procedure per l'organizzazione del lavoro? Questi sono solo alcuni dei temi che verranno affrontati nella prima parte. Verrà inoltre affrontata la spiegazione di un laboratorio tipo: i settori, la suddivisione degli spazi e la loro funzionalità, la presentazione dei macchinari, delle attrezzature e la conoscenza degli ingredienti. L'introduzione delle materie prime

principali, gli impasti di base, come gestire una ricetta con pesi e "mise en place", faranno parte delle prime lezioni.

Gli Impasti della Pasticceria

PASTA FROLLA
PASTA SFOGLIA
PAN DI SPAGNA E BISCUIT
BIGNE E MERINGAGGI
CREME

Argomento di queste lezioni sarà come comprendere le caratteristiche qualitative dei diversi impasti base: quali sono le materie prime che li compongono, la loro funzione e la loro trasformazione nel processo di preparazione. In queste lezioni verranno approfondite le tecniche



per la produzione di masse al burro, masse per bigné, ma anche creme e meringaggi. Molta attenzione verrà data agli impasti fondamentali della pasticceria, la pasta sfoglia e la pasta frolla. Una lezione verrà dedicata alle creme e alla loro realizzazione: crema pasticcera, le chiboust, la crema chantilly, la crema al burro, la crema mousseline, la crema inglese e le loro varianti.

Torte alla Panna

Dopo aver realizzato varie tipologie di pan di spagna, bisquit, creme e preparate le bagne con spiegazione del bilanciamento alcolico e zuccherino, verranno fornite nozioni relative all'organizzazione per la produzione analizzando il problema della conservazione. In questa parte del programma verrà introdotto l'uso dei liquori e dei distillati e la cottura dello zucchero.

Biscotteria

In queste lezioni verranno trattati il bilanciamento delle frolle e la produzione dei diversi impasti per un

assortita produzione di biscotteria da tè o da latte. Verranno inoltre realizzate molteplici tipologie di biscotti, sia classici che moderni, con un'attenzione particolare alla produzione razionale.

Torte da Forno

Partendo dalle cake tradizionali fino alle torte classiche come la sacher, la caprese o il frangipane, verranno introdotti vari prodotti da forno e le loro tecniche.

Glasse

Verranno trattate diverse tipologie di glasse: glasse a freddo, al cioccolato, al cacao e al caramello. Ci si focalizzerà sulla conservazione e sull'utilizzo.

Mignon

In queste lezioni sarà realizzato un vasto assortimento di piccola pasticceria, sia classica che moderna. Verranno studiate le farciture, le consistenze e l'assemblaggio, nonché il taglio dei prodotti.

Torte Moderne

PASTICCERIA MODERNA

PASTICCERIA MODERNA DECORAZIONE

Le lezioni dedicate alle Torte Moderne vertono sullo sviluppare le conoscenze acquisite nelle lezioni precedenti. Si realizzerà un vasto assortimento di torte, utilizzando tecniche innovative di farcitura e decorazione, anche attraverso l'uso di stampi e altre attrezzature all'avanguardia. Verranno inoltre create diverse tipologie di creme, glasse e mousse adatte alle varie preparazioni.

Pasticceria Salutistica

Il tema del benessere in pasticceria è centrale per queste lezioni. Infatti, oltre ad essere spiegata la differenza tra allergia e intolleranza, verranno realizzate delle preparazioni utilizzando ingredienti alternativi. Si affronteranno quindi ricette senza uova, senza latte e senza glutine.

Elemento importante di queste lezioni sarà il bilanciamento di una ri-

cetta: ogni studente imparerà a declinarla in base alle varie esigenze.

Lievitati

LIEVITATI

LIEVITATI FRITTI

Dopo un'introduzione inerente il lievito di birra e i suoi usi, verranno approfondite le tecniche di lievitazione. Verrà presentato il lievito madre, le sue caratteristiche e le tecniche per produrlo. Grande attenzione verrà data al tema delle colazioni, sia dolci che salate: partendo dai cornetti italiani agli sfogliati, fino ai panini e alla focaccia. Successivamente, verrà introdotto il tema della frittura per preparazioni come i dolci di Carnevale, piuttosto che il canolo siciliano.

Gelato

Una prima parte introduttiva nelle lezioni dedicate al gelato verterà sui cenni storici, le varie classificazioni e le specialità della gelateria italiana. Grande importanza verrà data al processo produttivo, analizzando con cura sia l'uso delle macchine e delle attrezzature. L'uso di materie





prime di qualità, le principali proprietà del gelato, nonché il bilanciamento della ricetta sono solo alcuni dei temi trattati.

Semifreddi

Partendo dalla preparazione di creme e meringhe si affronterà il tema dei semifreddi. In queste lezioni verrà dedicato un grande spazio alla bilanciatura per ottenere sapori e strutture impeccabili. Ultime, ma non meno importanti, sono le decorazioni dei prodotti, per le quali è stata condotta una ricerca specifica per avere il massimo effetto visivo, evitando accuratamente tutto ciò che non può essere consumato sottozero.

Cioccolato

Le lezioni dedicate al cioccolato sono un percorso sensoriale in cui verrà approfondita la storia, la provenienza, i paesi produttori, per poi proseguire con le tecniche. Verrà introdotto l'uso della copertura, le tecniche di temperaggio, come lavo-

lavorare il cioccolato e come conservarlo. Forte attenzione verrà data al bilanciamento delle ganache e dei ripieni, per poi dedicarsi alla pralineria e ai cremini.

Dessert al Piatto

Il dessert al piatto può rappresentare il massimo dal punto di vista della creatività e dell'abbinamento di gusti e dei sapori. Il dolce è l'ultima pietanza di un pranzo o di una cena, ed è per questo che il pasticciere di turno deve fare in modo che, nonostante i commensali siano abbastanza sazi, in loro nasca la voglia, la curiosità di mangiare anche il dolce. Per questo motivo è importante creare dessert accattivanti a livello visivo, ben bilanciati nelle forme e impiattati a regola d'arte.

Decorazioni

Il tema della decorazione è particolarmente importante nell'ambito della pasticceria. Dopotutto, rendere accattivante, stimolante e invogliante un dolce è parte del lavoro del pasticciere. Colori, forme ed ef-

fetti verranno studiati in base al dolce da decorare, diventando una nota caratteristica. Si approfondiranno le varie tecniche di decorazione mediante l'uso della sac à poche o del cioccolato.

Verifica Finale

Il corso si conclude con la verifica finale e il buffet dove i corsisti realizzeranno, mediante un lavoro collettivo, una vasta gamma di prodotti da pasticceria. Sarà una vera e propria simulazione del lavoro in laboratorio, pertanto molto importante sarà il lavoro di squadra. È prevista una cerimonia finale con la consegna dei diplomi.

Stage

Appena terminato il corso, l'allievo avrà la possibilità di frequentare lo stage in strutture convenzionate in tutto il territorio nazionale.

Lo Stage è facoltativo ed al suo termine verrà rilasciato un attestato.





Frequenza Dal Lunedì al Venerdì orario 9:00-13:00

ARGOMENTO DELLA LEZIONE

Haccp - 15 Maggio

Attrezzatura in Pasticceria

Ingredienti Base

Pasta Frolla

Pasta Sfoglia

Pan di Spagna e Bisquit

Bignè e Meringaggi

Creme

Torte alla Panna

Torte alla Panna

Torte alla Panna

Biscotteria

Biscotteria

Biscotteria

Torte da Forno

Torte da Forno

Torte da Forno

Glasse

Mignon

ARGOMENTO DELLA LEZIONE

Mignon
Mignon
Pasticceria Salutistica
Pasticceria Salutistica
Pasticceria Salutistica
Pasticceria Moderna
Pasticceria Moderna
Pasticceria Moderna
Pasticceria Moderna Decorazioni
Semifreddi
Semifreddi
Semifreddi
Gelato
Gelato
Gelato
Ciocolateria
Ciocolateria
Ciocolateria
Pasticceria Salata
Pasticceria Salata
Dessert al Piatto
Dessert al Piatto
Caffetteria
Caffetteria
Lievitati
Lievitati
Lievitati
Lievitati Fritti
App. Prodotti Industriali
App. Prodotti Industriali
App. Prodotti Industriali
Decorazioni
Decorazioni
Verifica
Buffet - 12 Luglio

Compreso nel Corso Avrai:



CERTIFICATO HACCP A LIVELLO EUROPEO



DIPLOMA PROFESSIONALE DI PASTICCERIA FIRMATO
DAI CAMPIONI DEL MONDO: DAVIDE MALIZIA, CIRO
CHIUMMO E EUGENIO MORRONE



ATTESTATO DI STAGE FORMATIVO



DIVISA COMPLETA, BORSONE E THERMOS



ATTREZZATURA COMPLETA UTILE ALLO SVOLGIMENTO
DEL CORSO



LIBRO RICETTARIO AROMACADEMY



ASSICURAZIONE ANTINFORTUNISTICA



COFFEE BREAK

Material Didattico



Il Ricettario del corso “Professionale di Pasticceria”



Il Manuale per la Certificazione HACCP





Il Laboratorio Aromacademy

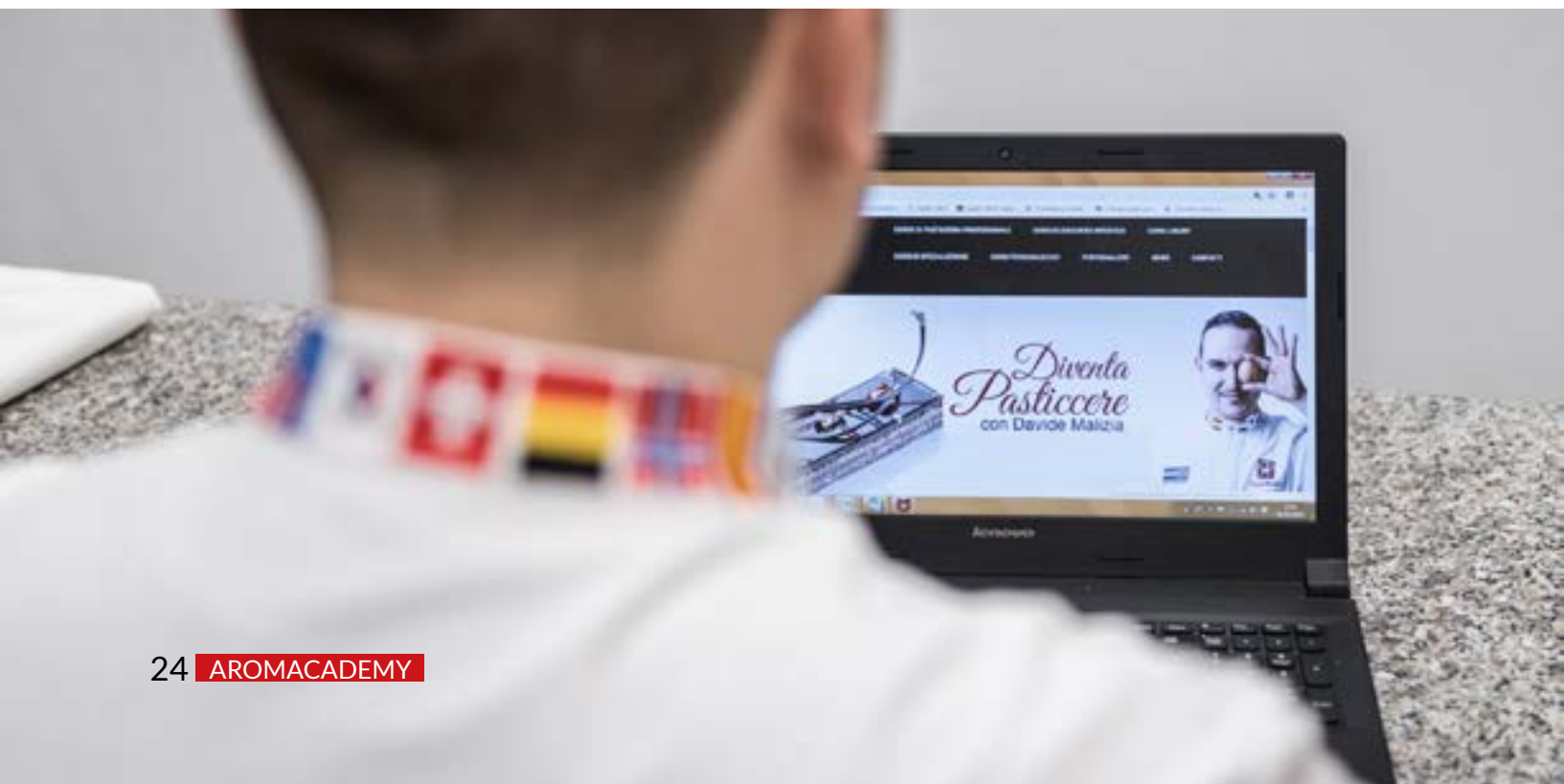
Il laboratorio Aromacademy è lo spazio dedicato allo studio della pasticceria. Le aule sono ambienti versatili, caratterizzate da spazi modulabili, come veri e propri laboratori di pasticceria. All'interno sono situate attrezzature fondamentali quali impastatrici, sfogliatrici, abbattitori, refrigeratori, congelatori, forni, temperatrici, glassatrici e friggitrice. A disposizione di ogni studente sono presenti inoltre tutti gli strumenti utili allo svolgimento di questo lavoro. Tutto questo, grazie anche alle partnership con le migliori aziende, leader del settore. Le postazioni del corso sono limitate a 14 partecipanti, per garantire ai nostri allievi il massimo dell'efficacia del percorso formativo.

Orientamento Didattico

Prenota una visita in Aromacademy!

Le visite in Aromacademy rappresentano un'importante occasione di orientamento per studenti e genitori interessati a conoscere da vicino l'Accademia e la sua offerta formativa.

E' possibile prenotare una visita e un colloquio di orientamento personalizzato sia con la Segreteria Didattica che con il Maestro Davide Malizia.



Stage

La Nostra Missione è il successo dei nostri allievi...

La seconda parte del Corso si conclude con lo stage. Esso rappresenta un passaggio fondamentale: è il momento in cui gli allievi mettono in gioco immediatamente tutte le conoscenze e le competenze acquisite durante le lezioni, per misurarsi con un contesto lavorativo reale e intenso. Aromacademy propone a completamento del corso uno stage di 300 ore presso laboratori di pasticceria, dislocati in tutto il territorio nazionale, convenzionati con l'Accademia.



STAGE

Inserimento nel Lavoro

Ad oggi il mercato richiede sempre più figure professionali legate alla creatività e all'artigianalità. Il mestiere del pasticcere esprime al meglio queste caratteristiche. Aromacademy è in grado di supportare ciascun allievo prima, durante e dopo lo svolgimento del corso, attraverso:

- **Inserimento lavorativo post stage**
- **Invio del curriculum alle aziende**
- **Orientamento al lavoro**



Costi e Rateizzazioni

PREZZO TOTALE DEL CORSO

€ 5.200 + IVA

al momento dell'iscrizione è necessario versare un acconto di 1.000€+iva

IL CORSO POTRA' ESSERE COSI' RATEIZZATO:

- I° Rata pari a €1200 +iva entro il 25/5/2024
- II° Rata pari a €1000 +iva entro il 15/6/2024
- III° Rata pari a €1000 +iva entro il 25/6/2024
- IV° Rata pari a €1000 +iva entro il 5/7/2024

*Su richiesta si possono valutare più rate

**PER PRENOTARE IL CORSO
RIVOLGERSI ALLA SEGRETERIA
OPPURE CONTATTARE L'ACCADEMIA
AI SEGUENTI NUMERI:**

**06.64803992
329.7916328**

info@aromacademy.eu

I Corsi Luxury Specializzazione in Pasticceria

- ➔ Maestri internazionali di alto livello: Campioni del Mondo di Pasticceria e MOF, Meilleur Ouvrier de France
- ➔ Corsi di specializzazione dedicati alle varie discipline della pasticceria
 - Pasticceria Moderna
 - Grandi Lievitati
 - Lievitati da Colazione
 - Ciocolateria
 - Sculture in Cioccolato
 - Zucchero Artistico
- ➔ Corsi pratici e teorici
- ➔ Durata: 3 o 4 giorni

PROMOZIONE Corsi di Specializzazione

Acquistando 2 Corsi Luxury, il 3° Corso è al -50%

IL CALENDARIO DEI CORSI LUXURY

COLAZIONI MODERNE
JOSE' ROLDAN - Campione del Mondo
22-23-24 APRILE 2024

ZUCCHERO ARTISTICO - PIECE COMPLETA
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
13-14-15-16 MAGGIO 2024

PASTICCERIA DI PRODUZIONE DA LABORATORIO
VINCENT GUERLAIS - Presidente Relais Dessert
20-21-22 MAGGIO 2024

IL MODELLAGGIO DEL CIOCCOLATO ARTISTICO
WANG SHENG - Campione del Mondo
27-28-29-30 MAGGIO 2024

TORTE E CROSTATE MODERNE
IBARBOURE PATRICE - M.O.F. Pâtissier
3-4-5 GIUGNO 2024

COLAZIONI MODERNE
JOEL SCHWALBACH - M.O.F. Boulanger
17-18-19 GIUGNO 2024

TORTE MODERNE ESTIVE
PASCAL MOLINES - M.O.F. Pâtissier
1-2-3 LUGLIO 2024

MONOPORZIONI E DOLCI AL TRANCIO
THIERRY BAMAS - M.O.F. Pâtissier
30 SETTEMBRE - 1-2 OTTOBRE 2024

I GRANDI LIEVITATI DI NATALE E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE
LUCA MANNORI - Campione del Mondo
7-8-9 OTTOBRE 2024

CIOCCOLATERIA MODERNA E CONFETTERIA
VINCENT DURANT - MOF Chocolatier
14-15-16 OTTOBRE 2024

SCULTURE IN CIOCCOLATO
STEPHANE LEROUX - M.O.F. Pâtissier
21-22-23 OTTOBRE 2024

TORTE MODERNE - EVOLUZIONI E TENDENZE
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
4-5-6 NOVEMBRE 2024

DECORAZIONI PER DOLCI
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
7-8 NOVEMBRE 2024

Dove Siamo

Piazza di Cinecittà, 37
ROMA TUSCOLANA

06. 64.80.39.92
329 79.16.328

info@aromacademy.eu
www.aromacademy.eu



Come Raggiungere Aromacademy

IN AUTO:

Direzione Roma Sud, uscita 21 del G.R.A.

IN TRENO - STAZIONE TERMINI:

Arrivati alla STAZIONE TERMINI prendere la Metropolitana LINEA A direzione ANAGNINA e scendere alla fermata SUBAUGUSTA

IN AEREO DALL' AEROPORTO DI CIAMPINO:

Prendere l'AUTOBUS 520 e scendere alla fermata CINECITTA'

IN AEREO DALL' AEROPORTO DI FIUMICINO:

Treno "LEONARDO EXPRESS" scendere alla stazione TERMINI
Arrivati alla STAZIONE TERMINI prendere la Metropolitana LINEA A direzione ANAGNINA e scendere alla fermata SUBAUGUSTA



Indicazioni per alloggi a Roma

Per tutti gli studenti fuori sede indichiamo alcuni portali di annunci che vi aiuteranno a trovare una stanza o un appartamento durante la permanenza a Roma.

DoveVivo

www.dovevivo.it

Bakeca.it

www.bakeca.it

spotahome

www.spotahome.com

facebook

Gruppi Facebook

 **subito**

www.subito.it

 **CasaDaPrivato**

www.casadaprivato.it



SPONSOR GOLD

irca
SINCE 1919

Cesarini
dal 1920

Debic

FABBRI
1905

Mazzoni
frozen

DON VANILLA

POMATI
CHOCOLATE TECHNOLOGY

lesepidado

localiarreda

CLUB
KAVE'

Euro

MOINO DALLAGIOVANNI
PER FARFUGIA DAL 1851
ITALIA

ReVIVA
rendiamo prezioso il buono

BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

firex
MIDDLEBY
Share the taste

ME
ingredients & frozen

AGROVO
...il segreto della tua Ricetta

PARTNERS SILVER

ERREENNE
il plexiglass nelle tue idee

decosil®
liberi di creare

**Tekno
Stamap**
Technology boosting creativity

**Italia
Zuccheri**

les vergers
boiron

robot coupe®

pavoni.
ITALIA

Chocolate World®

Mielizia

INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

Gelecta **TECNOINOX**

KitchenAid®

PONTHIER
LE PÂTISSIER DEPUIS 1946

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

ROLLERMAC
GROUP S.p.A.

Campobasso
Frutta secca, dal 1898

PIDA
Glazing specialist since 1971

Martellato

BOGANA
group

RUFFINI
D I S T I L L E R I E

STAFF
ICE SYSTEM 1959
Macchine per gelato e pasticceria

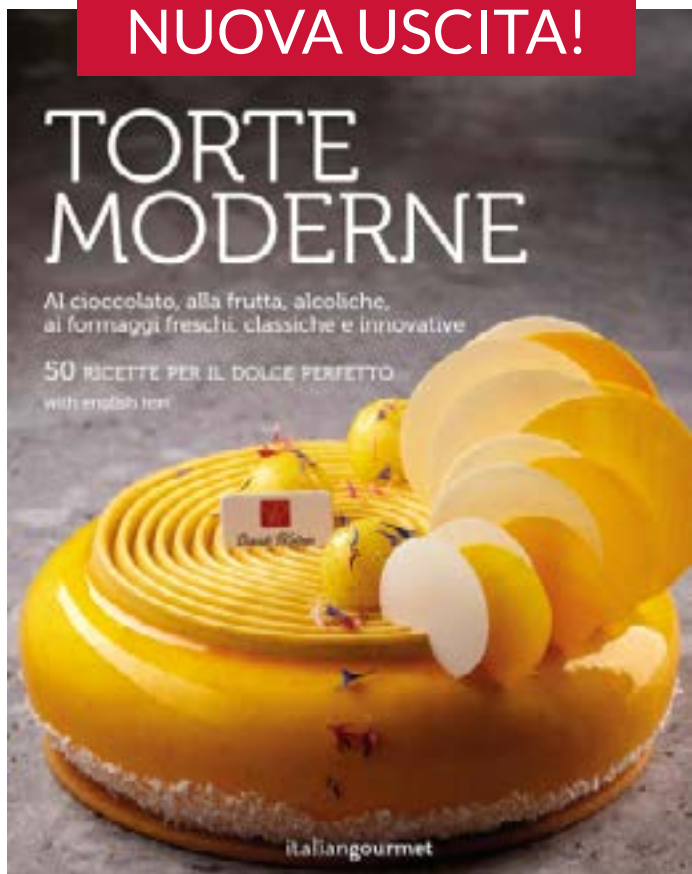
BONGARD

dobla®

**AMBROGIO
SANELLI**
THE EVOLUTION OF CUTTING

I Must Have del Maestro Davide Malizia

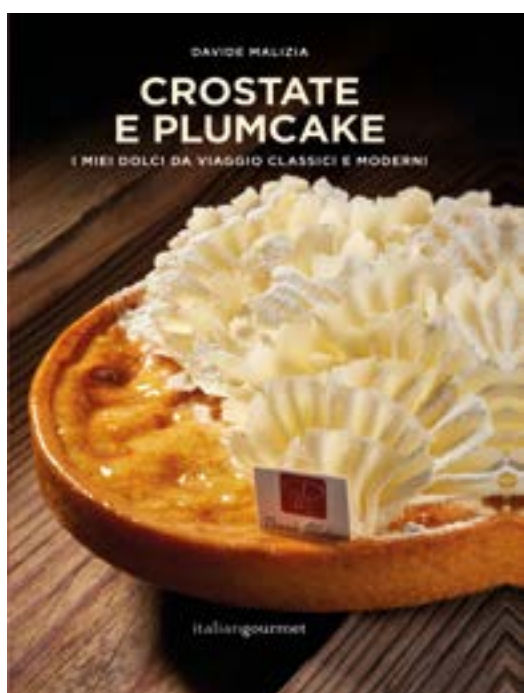
NUOVA USCITA!



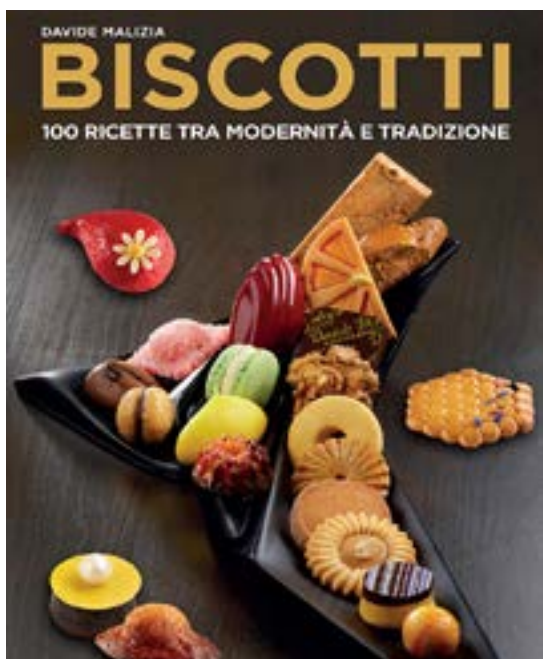
Golose architetture di bontà: “Torte Moderne”, quinto volume del pluripremiato Davide Malizia, traccia i confini di uno dei grandi classici della pasticceria francese, rivisitandoli in un compendio di tecnica, perizia ed estetica. Il libro diventa così uno spunto nuovo per la pasticceria contemporanea dove consistenze e stratificazioni diventano i protagonisti indiscussi.

Ci sono le Torte al cioccolato, fragranti e profumate, le Torte alla frutta, colorate e freschissime, le morbide Torte ai Formaggi, le croccanti Torte alla frutta secca, le Torte alcoliche, decise e di carattere, i Classici Rivisitati alla maniera di Malizia, e infine le Signature, massima espressione del *modus operandi* del maestro.

Un libro in cui Davide Malizia esprime e condivide tutto il suo talento e la sua creatività.



È un libro ricco di spunti creativi quello pubblicato dal Maestro Davide Malizia. Il trend dei dolci da viaggio, anche detti *gateaux de voyage* o *travel cake*, affonda le radici nelle ricette tradizionali per poi evolversi in base alla creatività del pasticciere. Il libro si compone di una parte introduttiva, quattro capitoli di ricette e un capitolo finale sulle tecniche di base. Un manuale tecnico dedicato alle Crostate da Forno e Cake da Viaggio, più di 60 dolci tra torte e cake, dai più classici ai più stravaganti contemporanei. È un testo accattivante, di facile consultazione, adatto a chiunque voglia lasciarsi ispirare dal delizioso mondo dei *gateaux de Voyage*.



Sono i biscotti i protagonisti del nuovo libro del Maestro Davide Malizia. “Biscotti: 100 ricette fra modernità e tradizione” è un volume interamente dedicato a queste piccole delizie amate da grandi e piccini. In otto sezioni, l’autore riscopre le tradizioni del passato, i sapori dei grandi classici della biscotteria in Italia e nel mondo. Viene inoltre dedicata una parte alle nuove interpretazioni, ai gusti del futuro. 100 biscotti per viaggiare da Oriente ad Occidente, raccontando il magico mondo della creatività dei pasticceri.



Il libro è dedicato al mondo delle torte “al trancio”. Le ricette si alternano alle immagini di Matteo e Vincenzo Lonati che non solo raccontano il dolce ma ne illustrano il montaggio. Si compone di quattro sezioni, come dicevamo prima. Una sezione “zero”, dedicata alle basi, e tre macro sezioni sulle tematiche scelte: Mignon, Monoporzioni e Torte. Nella prima sezione il Maestro Davide Malizia spiega i fondamentali per una pasticceria “formato petit”, le basi, le frolle e i glassaggi. Dedicò inoltre una parte ai consigli per organizzare al meglio il lavoro in laboratorio. Per la sezione dei Mignon sono 20 le declinazioni differenti dalla caratteristica forma cubica.



Lo scopo del volume realizzato con il maestro Davide Malizia è proprio quello di tracciare una guida all’utilizzo dello zucchero artistico, partendo dalle basi (gli ingredienti, la materia prima), e dalle attrezzature (piccoli strumenti, lampade, phon da raffreddamento) per arrivare alle differenti tecniche di lavorazione. Il libro si compone di sette parti fondamentali. Nei primi capitoli vengono spiegate le basi e le tecniche, per poi approfondire la soffiatura e la tiratura. Verranno spiegati nastri, fiori e piece completa, fino al cosiddetto Metodo Malizia, in cui il maestro svela i suoi trucchi e la sua esperienza.

Indice:

- 2** Benvenuti in Aromacademy
- 5** Corso Preparatorio al Mestiere di Pasticcere
- 8** Direttore Didattico Davide Malizia
- 10** I Docenti Del Corso
- 13** Il Programma del Corso
- 18** Le Date del Corso
- 21** Materiale Didattico
- 23** Il Laboratorio Aromacademy
- 24** Orientamento Didattico
- 25** Stage
- 26** Inserimento nel Lavoro
- 27** Costi e Rateizzazioni
- 28** Corsi Luxury
- 30** Dove Siamo
- 32** Indicazioni per Alloggi
- 34** Sponsor Aromacademy
- 36** I Must Have del Maestro Davide Malizia

