

CORSI LUXURY

MAGGIO - NOVEMBRE 2024





LE NOSTRE DATE:

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
PATRICE IBARBOURE - 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

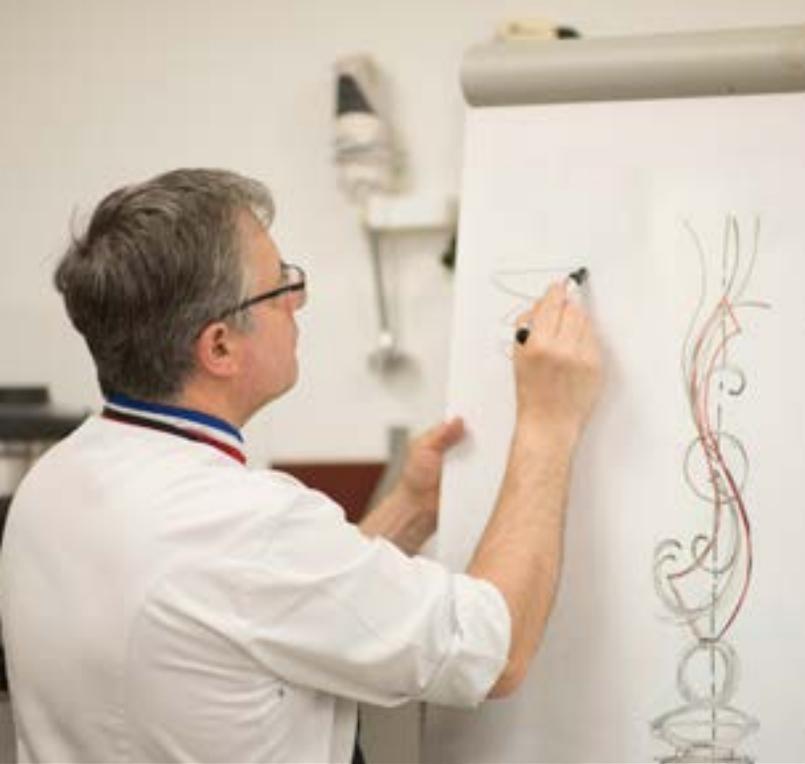
CIOCCOLATERIA MODERNA E CONFETTERIA
VINCENT DURANT - M.O.F. Chocolatier
14-15-16 OTTOBRE 2024

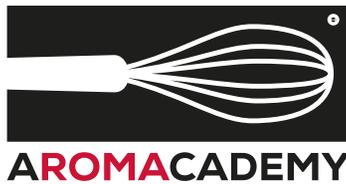
SCULTURE IN CIOCCOLATO
STEPHANE LEROUX - M.O.F. Pâtissier
21-22-23 OTTOBRE 2024

COLAZIONI LIEVITATE. NUOVE TENDENZE
MICKAËL MARTINEZ - M.O.F. Finaliste
28-29-30 OTTOBRE 2024

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

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





BENVENUTI IN AROMACADEMY!

Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria e Zucchero Artistico nasce nel 2015 da un'idea del suo fondatore, il Maestro Davide Malizia. E' la prima scuola dedicata esclusivamente alla pasticceria professionale che 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. Per garantire un elevato standard agli allievi, i laboratori dell'Accademia sono tutti a numero chiuso: ognuno ha la propria postazione di lavoro, dotata di attrezzature tecnologicamente avanzate e macchinari di ultima generazione.

Creare dei Pasticceri di Eccellenza: questa è la missione di Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria. Gli allievi che frequentano i corsi hanno la possibilità di apprendere e approfondire la disciplina a 360°gradi: si parte dai Corsi di Pasticceria Professionale attraverso i quali è possibile apprendere le basi per poi specializzarsi frequentando i Corsi Luxury.

Scegliere Aromacademy significa affidarsi a docenti altamente qualificati e grandi Campioni del Mondo e M.O.F. come Stephane Leroux, Thierry Bamas, Olivier Bajard, Joel Schwalbach e tanti altri.

Aromacademy è molto attenta alle evoluzioni del mercato, al fine di garantire un servizio eccellente e in continua crescita. Per questo motivo è sempre pronta ad ampliare la proposta formativa così da soddisfare ogni richiesta.

Inoltre, al fine di facilitare la permanenza degli allievi fuori sede, Aromacademy ha sottoscritto una serie di convenzioni con strutture alberghiere della zona permettendo così agli iscritti di usufruire di condizioni e tariffe agevolate.



Davide Malizia

IL DIRETTORE DIDATTICO DI AROMACADEMY

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 ed è per Cinque Volte Campione del mondo come allenatore della squadra italiana di pasticceria in diversi concorsi.

Dal **2012**, è maestro AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

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

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

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**, come già nel **2012**, 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. Vince inoltre il 1° Premio per il miglior panettone decorato e il 1° Premio per il miglior soggetto natalizio in cioccolato al seminario APEI.

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

Nel **2024** come Team Manager Italy, vince la "Gelato World Cup".



I Corsi Luxury

ALTA FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI

I Corsi Luxury forniscono le conoscenze più avanzate nel campo della pasticceria. Sono rivolti a tutti coloro che già hanno una buona preparazione di base e ha già dimestichezza con questo mestiere.

Gli incontri generalmente dedicati a settori come la pasticceria moderna, gelateria, cioccolateria, pasticceria salutistica, lievitati, servono per completare la conoscenza e la preparazione di un Maestro Pasticcere che punta all'eccellenza. Gli incontri sono della durata di circa 3/4 giorni, sia pratici che teorici.

Aromacademy per valorizzare la cultura della pasticceria d'eccellenza ogni anno seleziona dei grandi nomi della pasticceria internazionale, vincitori di prestigiosi titoli. Tra questi, possiamo citare il titolo di "Meilleurs Ouvriers de France" (abbreviato in M.O.F.), traducibile in Miglior Artigiano di Francia, è un traguardo estremamente prestigioso. La competizione di Meilleur Ouvrier de France fu creata in Francia nel 1924 con l'obiettivo di riportare lustro all'artigianato e premiare chi rappresentava "l'alta qualità nell'esercizio di un'attività professionale nel settore artigianale". Questo concorso, unico al mondo, si tiene ogni 3-4 anni. Il titolo MOF è davvero unico e rappresenta un'importante eredità storica, riconoscendo la perfezione nel lavoro.

I vincitori mantengono il titolo a vita, con l'indicazione della specialità, a partire dall'anno successivo a quello in cui ottengono il titolo.

Compito di ogni MOF, Maestro Artigiano di Francia, è quello di promuovere e guidare le nuove generazioni di artigiani nella ricerca dell'eccellenza ma anche dell'innovazione, con rispetto dalla tradizione. Per questo i Maestri della pasticceria, della panetteria e della cioccolateria svolgono un ruolo importantissimo nei Corsi Luxury di Aromacademy. Personalità come Olivier Bajard, Thierry Bamas e Vincent Durant, solo per citarne alcuni, trasmetteranno il proprio sapere, il proprio know-how agli alunni, guidandoli alla scoperta delle radici e della tradizione del fantastico mondo della pasticceria.

I Grandi Maestri Della Pasticceria

Grandi Maestri selezionati da Aromacademy per tutti coloro che desiderano una formazione di eccellenza

LUCA MANNORI



Luca Mannori è un artista, tanto in ambito musicale quanto in pasticceria. Diplomato al Conservatorio in Percussioni, lo studio dell'armonia si rivela fondamentale nella composizione di pasticcini originali, con sapori innovativi e materie prime eccellenti. Maestro AMPI dal 1992, colleziona premi e riconoscimenti di vario genere nell'ambito della pasticceria e della cioccolateria.

BERTRAND BALAY



Grande appassionato di cioccolato fin dall'infanzia, il MOF Chocolatier Bertrand Balay ha avuto la possibilità di imparare a gestire questa materia imparando dai grandi della pasticceria. Diventando MOF, Meilleur Ouvrier de France è un vero e proprio ambasciatore della cioccolateria francese. E' questo lo spirito che lo spinge a trasmettere la propria passione e il proprio know how alle nuove generazioni.

CIRO CHIUMMO



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.

WANG SHENG



Pastry Chef di grande maestria, vincitore di decine di premi internazionali, Wang Sheng ha vinto il Campionato Asiatico di Pasticceria. "Miglior scultura in cioccolato" al FIPGC Campionato Mondiale di Torte e Dessert, il pastry chef Wang Sheng mette tutta la sua esperienza e passione nelle sue opere scultoree in cioccolato. Ad oggi è il più grande artista asiatico del cioccolato.

JOSE' ROLDAN



Costanza, formazione e impegno nel lavoro quotidiano sono stati i punti fermi per Josè Roldan, Campione del Mondo di Bakery 2023 e già Campione di Spagna di Panetteria nel 2015. La tradizione della propria famiglia e il tempo trascorso nel proprio laboratorio lo hanno portato a realizzare prodotti funzionali, di facile vendibilità, utilizzando nuove tecniche di produzione. Dal 2015 gira il mondo per fare consulenze, portando la propria esperienza a servizio dei professionisti.

VINCENT GUERLAIS



Sempre alla ricerca del gusto e di idee creative, il pastry chef Vincent Guerlais si racconta come un "eccitatore di papille gustative". Nella sua Maison Guerlais a Nantes, che ad oggi conta più di 130 dipendenti, aperta nel 1997, offre prodotti di qualità estremamente originali. Dal 2018 è inoltre il Presidente di Relais Dessert, l'associazione che riunisce l'élite mondiale dell'alta pasticceria francese, puntando solo all'Eccellenza.

PATRICE IBARBOURE



Cresciuto nel mondo della ristorazione, appassionato di pasticceria, andò a studiare a Parigi ma anche a New York. Vice Campione europeo per lo zucchero nel 2017, conquista nel 2018 il titolo di Meilleur Ouvrier de France. E' un perfezionista ed un artista, affronta la creazione dei dolci come una vera sfida. Sempre alla ricerca di nuove idee, gira il mondo per trasmettere il suo savoir faire nelle scuole di pasticceria più prestigiose.

JOEL SCHWALBACH



Fu il padre a trasmettere l'amore per la professione di panificatore a Joel Schwalbach, quando all'età di 7 anni i genitori comprarono un panificio. Una vera e propria storia di famiglia che ha coinvolto anche suo fratello Jérôme, con cui ha condiviso il titolo di Meilleur Ouvrier de France. Un risultato che ha permesso loro di avvicinarsi non solo come fratelli ma anche come professionisti. Sono i proprietari del panificio-pasticceria P'tit Jean. Il MOF Joel Schwalbach cerca di ottenere sempre la migliore qualità, il 100%.

PASCAL MOLINES



Pascal Molines, Campione del Mondo di Pasticceria nel 1999 e MOF Pâtissier nel 2000, è una personalità poliedrica. Ambasciatore nel mondo della gastronomia francese, ha lavorato al fianco di personaggi come Roger Verger e Guy Lassausaie. Ha lavorato per molte aziende nel reparto ricerca e sviluppo, portando a compimento nuove linee di prodotti per la pasticceria.

JONATHAN MOUGEL



Il MOF Jonathan Mougel ha iniziato la sua avventura nella pasticceria grazie ad uno stage scolastico. Dopo un Master in pasticceria, è entrato in Patis France. Nel Maggio del 2019 è stato ufficialmente nominato Meilleur Ouvrier de France. Insieme al suo amico Jean-Philippe Walser ha affrontato varie sfide nel ramo della pasticceria, come le famose “wedding cakes” all’americana, e ha aperto una casa editrice. Jonathan Mougel si propone pertanto l’obiettivo di prestare il proprio know-how e la propria esperienza ai professionisti di tutto il mondo.

VINCENT DURANT



Considerato una vera meraviglia nel campo della cioccolateria. Dopo essersi formato nell’ambito della pasticceria e della panificazione, è stato il più giovane insegnante della scuola giapponese Tjusi di Liergues. Continuando a studiare il cioccolato, e affinandosi nella tecnica, nel 2018 raggiunge l’ambito titolo di Meilleur Ouvrier de France Chocolat-Confiseur. E’ famoso per i suoi cioccolatini gioiello, i Chocolats Précieux.

EUGENIO MORROENE



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.

Morroene, 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.

STEPHANE LEROUX



Il Maestro Stephane Leroux, MOF Pâtissier dal 2004, due volte campione del mondo, è un docente internazionale che ama diffondere il suo sapere, la sua esperienza in tutto il mondo attraverso corsi di formazione. Considerato il miglior Cioccolatiere al mondo, è autore di diversi libri che mettono in risalto le sue sculture in cioccolato. I suoi corsi di formazione sono richiesti a livello internazionale; in Italia sono tenuti in esclusiva presso i laboratori di Aromacademy.

CYRILLE VAN DER STUYFT



Originario di Chartres, è entrato nella prestigiosa famiglia di Meilleur Ouvrier de France nel 2015 all'età di 27 anni. Oggi prende a cuore il suo ruolo di formatore e ama trasmettere le sue conoscenze, in Francia e nel mondo. Amante della lavorazione manuale dell'impasto, sia brioche che sfoglia, ottiene sempre dei risultati di grande precisione estetica.

THIERRY BAMAS

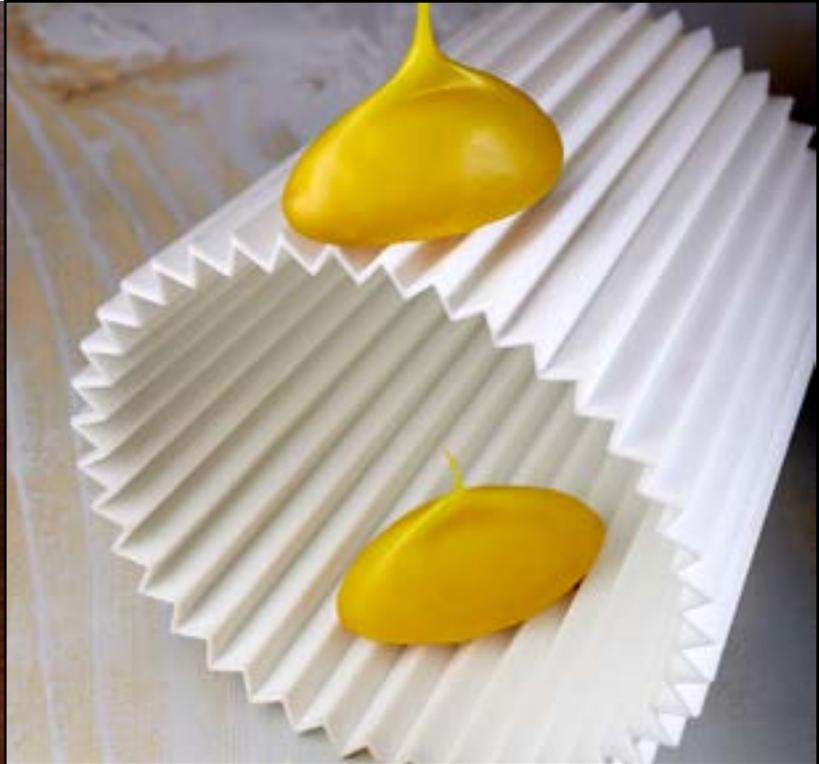


Dopo aver ottenuto il titolo di MOF nel 2011, il Maestro Thierry Bamas ha proseguito lo sviluppo della sua sensibilità al gusto nei migliori ristoranti del mondo con chef prestigiosi. Imprenditore di tre negozi di pasticceria in Francia in cui esprime il suo estro artistico, lavorando sull'estetica delle decorazioni per realizzare dolci dall'estetica elegante. E' inoltre consulente e docente per corsi di formazione in cui cerca di trasmettere il suo amore per l'equilibrio dei sapori così come la sensibilità per le materie prime.

FRÉDÉRIC HAWECKER



Caposaldo nella lavorazione del cioccolato e vincitore del prestigioso premio MOF nella categoria Chocolatier nel 2011. Nel 2002 apre un laboratorio di Cioccolato a Chateaufort in Provenza assieme a suo fratello e nello stesso anno vince il "Grand Prix du Chocolat". Oltre a lavorare in laboratorio, è consulente per la Chocolaterie de l'Opéra e docente internazionale esclusivo in Italia per corsi Luxury in Aromacademy.



GRANDE EVENTO

**In Esclusiva per Aromacademy
Il Presidente Relais Dessert
Vincent Guerlais**



GRANDE EVENTO!

In Esclusiva per Aromacademy
Il Presidente Relais Dessert Vincent Guerlais

RD RELAIS
DESSERTS

MONOPORZIONI

PASTICCERIA DI PRODUZIONE DA LABORATORIO

Vincent Guerlais



MONOPORZIONI - Pasticceria di Produzione da Laboratorio

VINCENT GUERLAIS - PRESIDENTE RELAIS DESSERT **CORSO TECNICO PRATICO**

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

In questo corso il Maestro Vincent Guerlais, presidente di Relais Dessert, approfondirà le tematiche della pasticceria da produzione di laboratorio. Grazie alle tecniche più moderne, si realizzeranno dei prodotti commerciali per l'alta produttività in laboratorio. Grande attenzione verrà data anche ai metodi di lavorazione, alla conservazione e al contenimento dei costi (food cost). Un corso adatto a chi vuole riorganizzare la propria linea di pasticceria.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1.100€

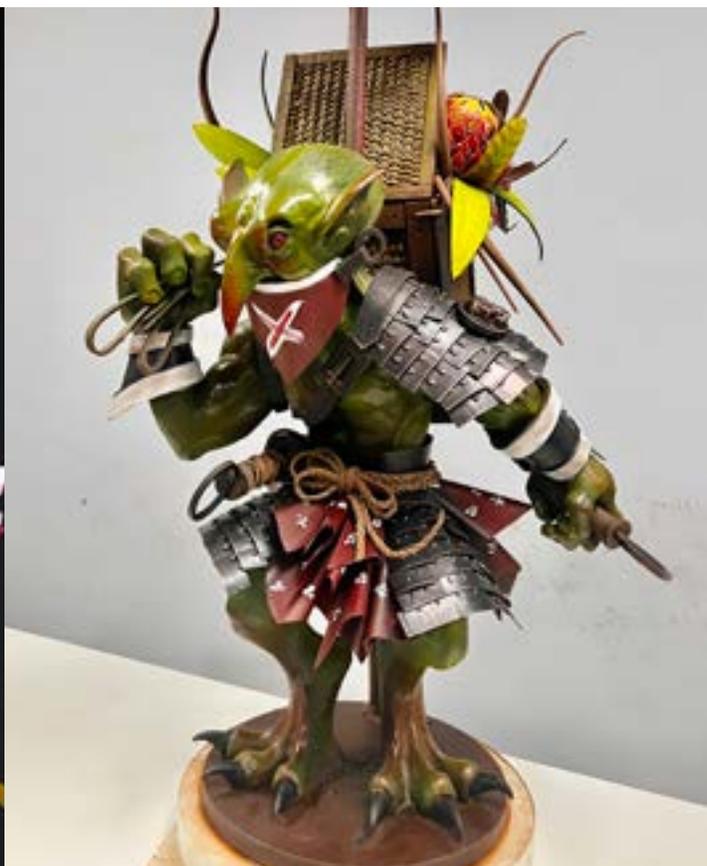


20-21-22 MAGGIO 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



IL MODELLAGGIO
DEL CIOCCOLATO ARTISTICO

Sheng Wang



IL MODELLAGGIO DEL CIOCCOLATO ARTISTICO

WANG SHENG - CAMPIONE DEL MONDO

CORSO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Corso totalmente pratico in cui il docente illustrerà le tecniche e la manualità necessaria per realizzare soggetti e pezzi artistici per eventi e concorsi.

Il pastry chef Wang Sheng seguirà i corsisti per la realizzazione di showpiece, veri e propri capolavori in cioccolato.

Verranno spiegate e applicate le tecniche di intaglio, scultura, modellaggio e lucidatura del cioccolato per creare ognuno la propria opera tridimensionale, lavorando al fianco del più grande artista asiatico del cioccolato.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea

PREZZO:
1300€



27-28-29-30 MAGGIO 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



COLAZIONI MODERNE

Joel Schwalbach



COLAZIONI MODERNE

JOEL SCHWALBACH - M.O.F. BOULANGER

CORSO TECNICO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Durante il corso il MOF Boulanger Joel Schwalbach spiegherà le ultime tecniche per la sfogliatura dei prodotti da colazione. Metterà la sua maestria ed esperienza a disposizione dei corsisti. Il Maestro seguirà la produzione, consigliando e spiegando le nuove forme nel campo dei lievitati. Nel corso ci si concentrerà su come rendere la colazione invitante e accattivante grazie a proposte dolci. Verranno realizzati prodotti innovativi, moderni e gustosissimi, con forme eleganti, anche adatte alla vendita da asporto, oltre che al consumo sul posto. Verrà elaborata una vasta gamma di viennoiserie, dalla tradizionale alla più innovativa, con farciture e abbinamenti di nuova tendenza. E' un corso innovativo nel panorama internazionale che porrà attenzione all'uso delle materie prime, ai metodi per uno stoccaggio sapiente e funzionale, ma anche alle tecniche di lievitazione e dei processi di impasto.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1.100€



17-18-19 GIUGNO 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



TORTE E CROSTATE MODERNE

Patrice Barboure



TORTE E CROSTATE MODERNE

PATRICE IBARBOURE - M.O.F. PÂTISSIER

CORSO TECNICO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il MOF 2019 Patrice Ibarboure propone in questo corso prodotti da forno, rinnovandoli. Durante il corso sarà proposta una serie di gateau de voyage, torte e crostate moderne. Grande attenzione sarà data allo sviluppo, alla conoscenza e all'equilibrio degli impasti, creando abbinamenti nuovi. Si realizzeranno dei prodotti di pasticceria nuovi e in linea con le tendenze del mercato. Molta importanza sarà data al design e alla presentazione. Il corso adatto per chi vuole sviluppare una linea innovativa per la propria pasticceria.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1.100€



3-4-5 GIUGNO 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



TORTE MODERNE ESTIVE

Pascal Molines



TORTE MODERNE ESTIVE

PASCAL MOLINES - M.O.F. PÂTISSIER

CORSO TECNICO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il Maestro Molines vi illustrerà dei suggerimenti per costruire nuovi metodi di lavoro e produzione. Attraverso la sua esperienza tecnica, pratica e teorica vi condurrà in nuovi percorsi nella creazione di prodotti in cui la fusione tra gusto ed estetica sarà il tema centrale. Non mancheranno ovviamente gli approfondimenti sulle materie prime, sulle tecniche di produzione e sugli accorgimenti per la conservazione. Realizzerà torte moderne estive di diverso genere e gusto, torte moderne adatte alla stagione, spaziando tra: mousse, cremosi, bavaresi e glasse e decori di diverso genere per rendere la vetrina accattivante finalizzata ad una vendita continua.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

**PREZZO:
1.100€**



1-2-3 LUGLIO 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



MONOPORZIONI
E DOLCI AL TRANCIO

Thierry Bamas



MONOPORZIONI E DOLCI AL TRANCIO

THIERRY BAMAS - M.O.F. PÂTISSIER

CORSO TECNICO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il MOF Thierry Bamas realizzerà una vasta gamma di dolci al trancio. Da sempre un innovatore nel suo mestiere, il MOF svelerà nuovi gusti e tendenze, elaborando dolci moderni adatti al negozio. Grande attenzione verrà data all'estetica, proponendo dei dolci eleganti ed accattivanti. Si tratterà di dolci studiati, moderni ed equilibrati che uniscono il gusto della tradizione alla ricerca dell'innovazione. Si realizzeranno dei prodotti di pasticceria nuovi e in linea con le tendenze del mercato. Il corso adatto per chi vuole sviluppare una linea innovativa per la propria pasticceria.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1.100€



30 SETTEMBRE-1-2 OTTOBRE 2024

Dalle ore 9:30 alle 17:30



I GRANDI LIEVITATI DI NATALE
E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE

Luca Mannori





I GRANDI LIEVITATI DI NATALE E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE

LUCA MANNORI- CAMPIONE DEL MONDO

CORSO PRATICO

DESCRIZIONE DEL CORSO:

In questo corso il Maestro Mannori, Campione del mondo di pasticceria e grande esperto del lievito naturale, approfondirà le tecniche di lievitazione, nonché di gestione e mantenimento del lievito madre, metodi di cottura e temperature. Un corso pratico in cui i corsisti verranno seguiti nella realizzazione del panettone e del pandoro, nonché di vari prodotti per la colazione, partendo dalla ricetta del pan brioche. Il Maestro Mannori darà inoltre importanza alla tecnica della vasocottura, tecnica utilizzata per mantenere aromi e sapori intatti, senza alcun conservante. Saranno confrontate diverse ricette e processi, analizzandone le differenze e i risultati, anche al taglio e alla degustazione. E' il corso adatto a tutti, pasticceri, gelatieri, panificatori e cuochi che vogliono affinare la propria conoscenza della lievitazione.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione

PREZZO:
1.000€



7-8-9 OTTOBRE 2024

Dalle ore 9:30 alle 17:30

Gli orari potrebbero variare a partire dal secondo giorno in base ai tempi di lievitazione



CIOCCOLATERIA MODERNA
E CONFETTERIA

Vincent Durant



CIOCCOLATERIA MODERNA E CONFETTERIA

VINCENT DURANT - M.O.F. CHOCOLATIER

CORSO TECNICO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

In questo corso il MOF Chocolatier Vincent Durant approfondirà il tema della cioccolateria moderna. In questo viaggio nel mondo della pralineria e cioccolateria, potrete apprendere le tecniche più innovative e sperimentare nuove idee partendo dalla tradizione. Grande attenzione verrà data alla materia prima e alla loro scelta in modo da ottenere prodotti di altissima qualità. Si realizzeranno infatti prodotti di pralineria di diverso genere, ad alta produttività, ma anche creme spalmabili, torroni, caramelle, gelatine e cremini. Il Maestro spiegherà ai corsisti le tecniche per realizzare praline a stampo innovative e moderne, con gusti ed abbinamenti originali. Il corso ha l'obiettivo di insegnare le tecniche per una produzione veloce, razionale ed organizzata con prodotti creativi ed innovativi.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1.100€



14-15-16 OTTOBRE 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



SCULTURE IN CIOCCOLATO

Stéphane Leroux



SCULTURE IN CIOCCOLATO

STEPHANE LEROUX - M.O.F. PÂTISSIER

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il più grande Maestro al Mondo nella lavorazione del cioccolato vi seguirà nella creazione della vostra scultura in cioccolato, illustrandovi le principali tecniche di lavorazione. Particolare attenzione verrà data alle strutture e alle decorazioni, elementi fondamentali per la realizzazione di una piece di cioccolato. Il Corso parte dalle basi ed ogni corsista realizzerà la propria scultura da zero, seguendo le indicazioni del Maestro Stephane Leroux.

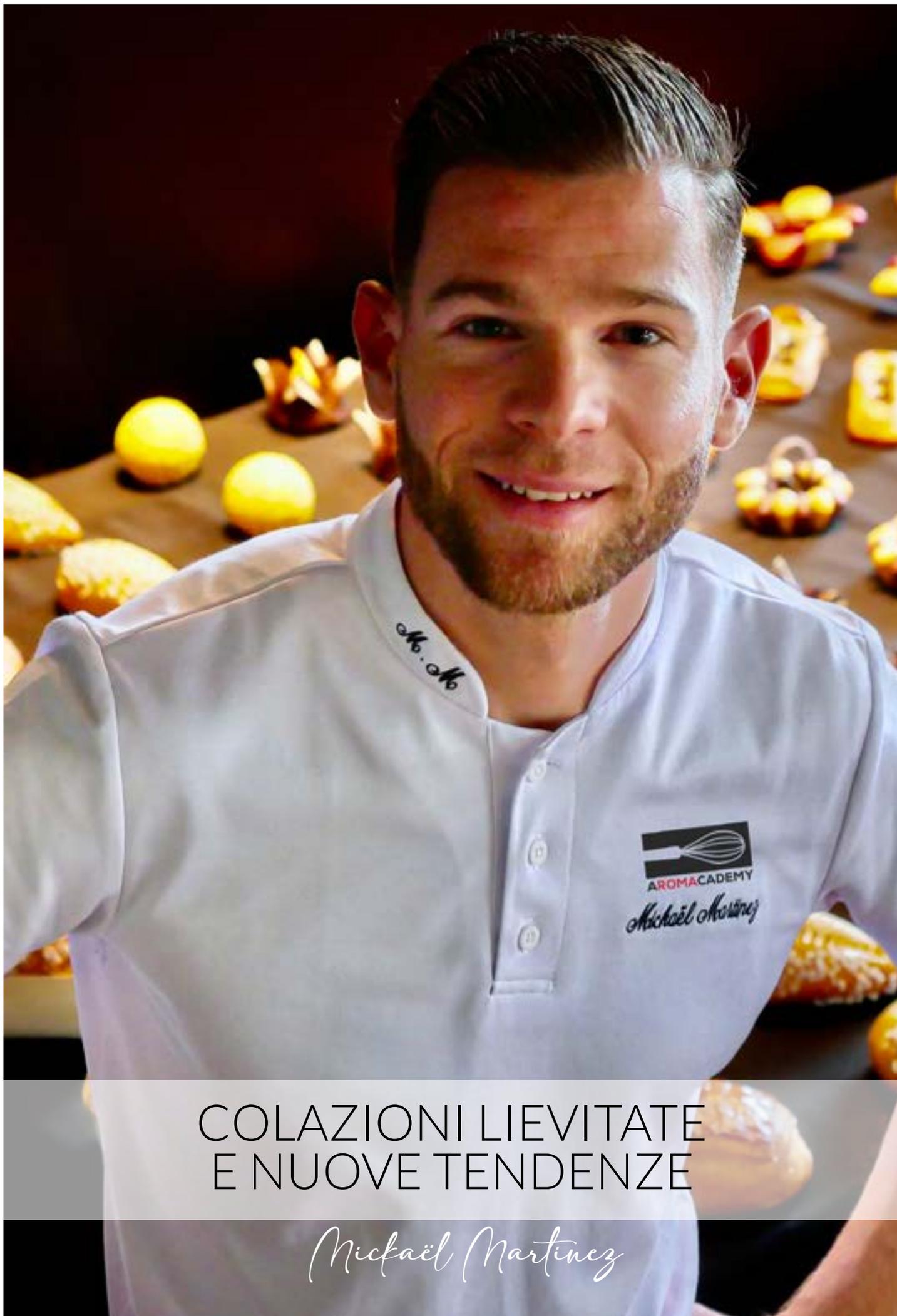
COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

PREZZO:
1.200€



21-22-23 OTTOBRE 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



COLAZIONI LIEVITATE
E NUOVE TENDENZE

Michael Martinez



COLAZIONI LIEVIATE E NUOVE TENDENZE

MICKAËL MARTINEZ - M.O.F. Finaliste

CORSO TECNICO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Durante il corso il Maestro Mickaël Martinez, finalista MOF 2018, spiegherà le ultime tecniche per la sfogliatura dei prodotti da colazione. Metterà la sua maestria ed esperienza a disposizione dei corsisti. Il Maestro seguirà la produzione, consigliando e spiegando le nuove forme nel campo dei lievitati. Nel corso ci si concentrerà su come rendere la colazione invitante e accattivante grazie a proposte dolci e salate. Verranno realizzati prodotti innovativi, moderni e gustosissimi, con forme eleganti, anche adatte alla vendita da asporto, oltre che al consumo sul posto. Verrà elaborata una vasta gamma di viennoiserie, dalla tradizionale alla più innovativa, con farciture e abbinamenti di nuova tendenza. E' un corso innovativo nel panorama internazionale che porrà attenzione all'uso delle materie prime, ai trucchi e ai metodi per uno stoccaggio sapiente e funzionale, ma anche alle tecniche di lievitazione e dei processi di impasto.

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione
- Traduzione Simultanea a cura del Maestro Malizia

**PREZZO:
1.100€**



28-29-30 OTTOBRE 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



TORTE MODERNE

Davide Malizia



TORTE MODERNE

DAVIDE MALIZIA - CAMPIONE DEL MONDO

CORSO TECNICO PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Il Maestro Malizia realizzerà una vasta gamma di torte moderne, svelando i gusti e le nuove tendenze. Il Maestro spiegherà come elaborare dolci moderni, razionali e adatti al laboratorio, realizzando anche glasse e decori innovativi. Si fonderanno gusto, texture, consistenze ed aspetto estetico per realizzare creazioni equilibrate, accattivanti e di altissimo livello. Verranno realizzate diverse torte con l'obiettivo di affrontare aspetti, problematiche e soluzioni per la loro preparazione. Verrà inoltre fornita una spiegazione approfondita degli ingredienti per allungare la conservabilità del prodotto. Grande attenzione verrà inoltre data all'analisi e soluzione delle problematiche di stoccaggio, con approfondimenti sulle materie prime e sugli accorgimenti per la conservazione. Una proposta elegante di torte moderne, un corso semplice ma spettacolare al tempo stesso con il Maestro Malizia, una delle personalità più grandi del panorama della pasticceria mondiale. E' il corso adatto per i pasticceri che vogliono riorganizzare la propria vetrina di laboratorio con torte gustose e sorprendenti, moderne ed accattivanti.

**PREZZO:
1.000€**

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione



4-5-6 NOVEMBRE 2024
Dalle ore 9:30 alle 17:30



DECORAZIONI PER DOLCI

Davide Malizia



DECORAZIONI PER DOLCI

DAVIDE MALIZIA - CAMPIONE DEL MONDO

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Corso pratico in cui il Maestro Malizia seguirà i corsisti nella realizzazione di decori per dolci di nuova tendenza, scoprendo insieme le tecniche e i trucchi:

- Decorazioni di cioccolato
- Burro di cacao colorato
- Come produrre la foglio d'oro e d'argento
- Utilizzo delle glasse a specchio per dolci moderni

COMPRESO NEL CORSO AVRAI:

- Ricettario cartaceo
- Pranzo e Coffee Break
- Attestato di partecipazione

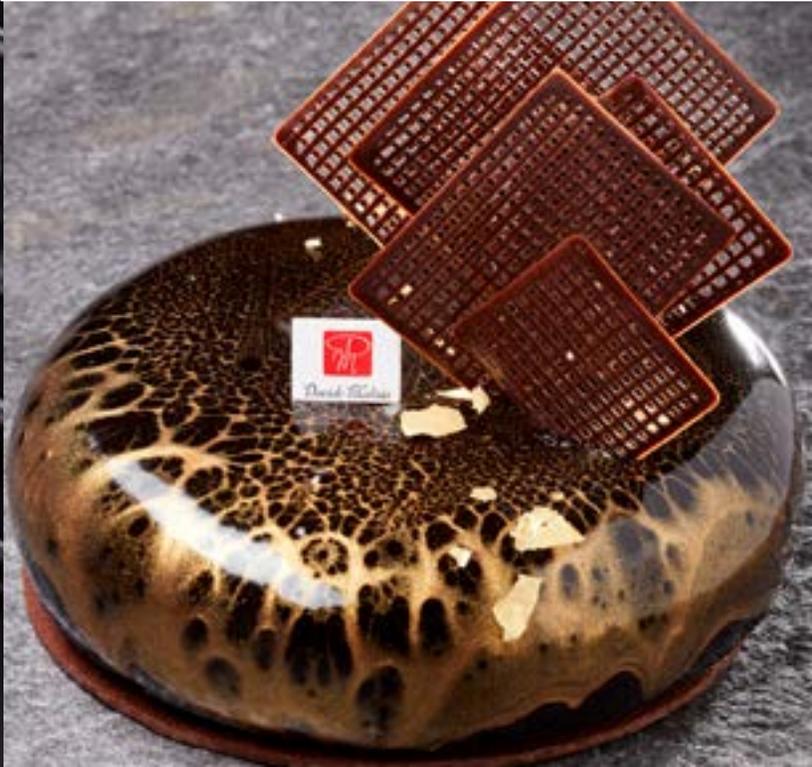
PREZZO:
700€

 **7-8 NOVEMBRE 2024**
Dalle ore 9:30 alle 17:30

PROMOZIONE

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

(promozione valida per 365 giorni dall'attivazione)





STRUTTURE RICETTIVE CONVENZIONATE

A seguire l'elenco delle strutture ricettive convenzionate che propongono agli allievi AROMACADEMY una scontistica particolare sull'alloggio.

Per ogni informazione ulteriore è possibile contattare direttamente le strutture.

A 5 MINUTI A PIEDI DALL'ACCADEMIA

DE GUESTIBUS

Via Tuscolana 1256 - 00174 Roma
Tel.+39 347. 6167164 - www.deguestibus.it

ROMAN HOLIDAY CHARMING

Via Caio Sulpicio, 8 - 00175 Roma
Tel. +39 3472905273 - +39 353. 3460497

B&B DA NINETTA

Via Tuscolana 1021 - 00174 Roma
Tel. +39 345.1152297 - +39 346.5805977 - www.bbdaninetta.it

ACANTO ROOM SUITE

Via Marco Valerio Corvo, 137 - 0174 Roma
Tel. +39 349 371 0146 - www.acantoroomsuite.it

HOTEL MOVIE MOVIE

Via Filippo Caruso - 00173 Roma
Tel. +39 06/835541 - reservation@mmhotel.it - www.mmhotel.it

B&B FELLINI

Via Tuscolana, 1021, 00174 Roma
Tel. +39 348 36 60 419 - bebfellini@gmail.com

A 5 MINUTI IN AUTO DALL'ACCADEMIA

PICCOLO BORGO HOTEL

Via delle Capannelle, 134 - 00178 Roma
Tel. +39 06.72910187 - +39 06.72907478 - www.piccoloborgo.it

Contatti:

PIAZZA DI CINECITTA', 37 - ROMA TUSCOLANA

Tel. 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'AEREOPORTO DI CIAMPINO:

Prendere l'AUTOBUS 520 e scendere alla fermata CINECITTA'

IN AEREO DALL'AEREOPORTO 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



SPONSOR GOLD AROMACADEMY



PARTNERS SILVER AROMACADEMY

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


**OLEIFICIO
ZUCCHI**
1810

Corso Professionale di Pasticceria



“ Full Immersion dove si
apprenderanno tutte
le basi della Pasticceria ”

FREQUENZA MATTINA
DAL 14 OTTOBRE AL 11 GENNAIO 2025
3 mesi di laboratorio+300 ore di stage

FREQUENZA SERALE
DAL 21 OTTOBRE 2024 AL 6 MARZO 2025
4 mesi di laboratorio+300 ore di stage

Destinatari del Corso

Il corso di pasticceria è rivolto a tutti coloro che intendono apprendere o perfezionare il mestiere del pasticcere. 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, moderna e comprendere come gestire tale attività autonomamente in modo efficiente per poi entrare nel mondo del lavoro.

**Con Carta di Credito/PayPal
paga i tuoi Corsi Luxury
in 3 comode rate
www.aromacademy.eu**



Scopriamo come fare:

- Seleziona PayPal al momento del pagamento.
- Seleziona l'opzione "Paga in 3 rate"
- Riceverai un riscontro rapido.
- Completa il tuo acquisto.

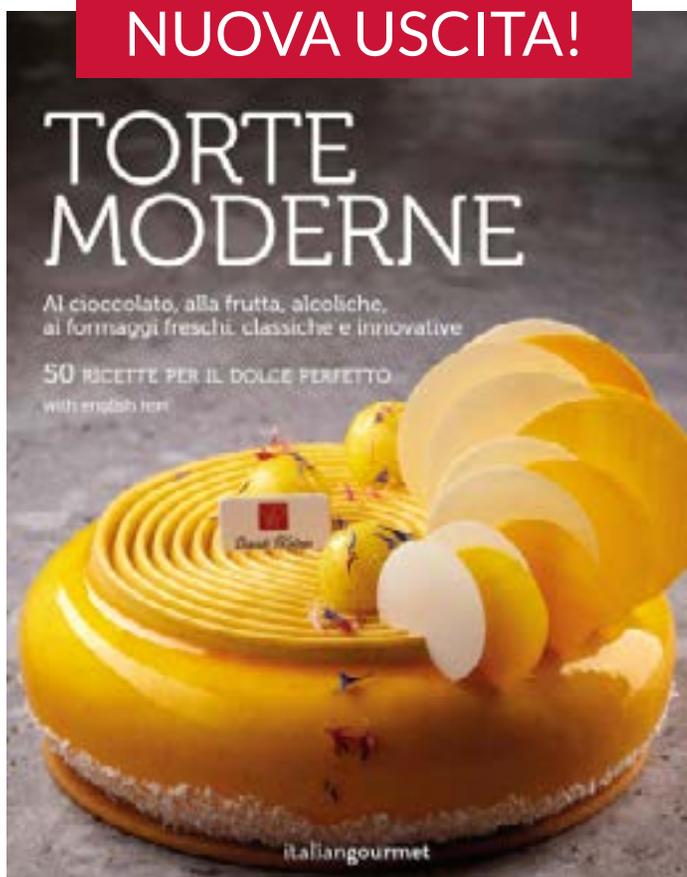
PROMOZIONE

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

(promozione valida per 365 giorni dall'attivazione)

I Must Have del Maestro Davide Malizia

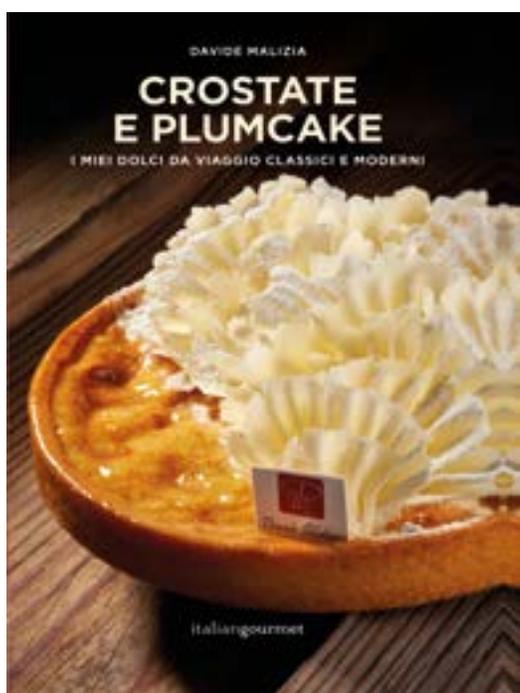
NUOVA USCITA!



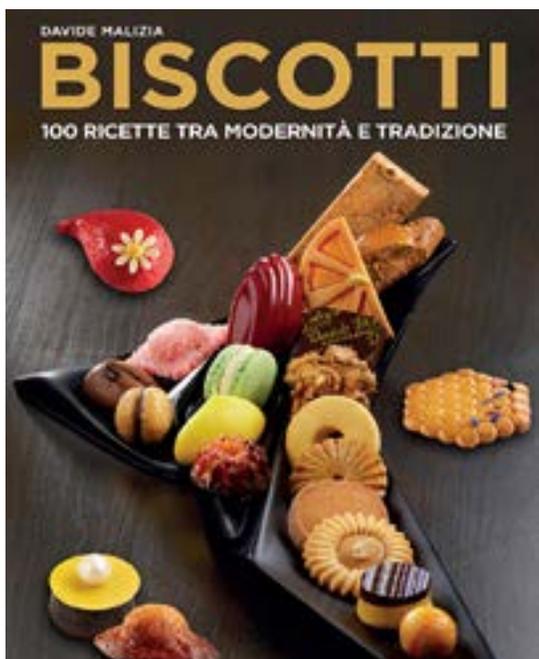
Golose architetture di bontà: “Torte Moderne”, quinto volume del pluripremiato Davide Malizia, traccia i confini di uno dei grandi classici della pasticceria francese, rivisitandoli in un compendio di tecnica, perizia ed estetica. Il libro diventa così uno spunto nuovo per la pasticceria contemporanea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



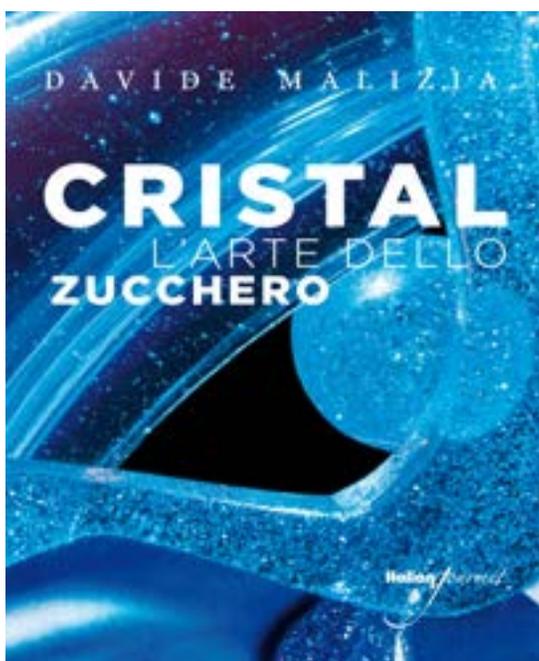
È un libro ricco di spunti creativi quello pubblicato dal Maestro Davide Malizia. Il trend dei dolci da viaggio, anche detti gateaux de voyage o travel cake, affonda le radici nelle ricette tradizionali per poi evolversi in base alla creatività del pasticciere. Il libro si compone di una parte introduttiva, 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. Dedica 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.

