



# MASTER IN PASTICCERIA

SPECIALIZZARSI IN AROMACADEMY



Percorsi Professionali:  
il Nostro Metodo di Formazione per l'Eccellenza in Pasticceria



# MASTER

PASTICCERIA MODERNA DA LABORATORIO





20-21-22 Maggio 2024

## MONOPORZIONI

PASTICCERIA DI PRODUZIONE DA LABORATORIO  
Vincent Guerlais - Presidente Relais Dessert

1-2-3 Luglio 2024

## TORTE MODERNE ESTIVE

Pascal Molines - M.O.F. Pâtissier

30 Settembre-1-2 Ottobre 2024

## MONOPORZIONI E DOLCI AL TRANCIO

Thierry Bamas - M.O.F. Pâtissier

PREZZO TOTALE  
DEI 3 MASTER

**2.750,00€**

Possibilità di Pagamenti Rateizzati

Il percorso di specializzazione in Pasticceria Moderna da laboratorio. Tre incontri specifici in cui verranno sviluppati i temi cardine della pasticceria moderna, le monoporzioni, i dolci al trancio, le torte moderne, studiando le varie tecniche. Si tratta di una serie di Corsi attraverso cui sviluppare nuove idee e nuove forme da proporre nel proprio laboratorio. Grande attenzione verrà data allo stoccaggio, alla conservazione e alla scelta delle materie prime. La gestione di un laboratorio, partendo dalla linea di prodotti alla gestione del team di lavoro saranno materie importanti del percorso.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# MASTER

PASTICCERIA MODERNA:  
TORTE E DOLCI AL TRANCIO





1-2-3 Luglio 2024

## TORTE MODERNE ESTIVE

Pascal Molines - M.O.F. Pâtissier

30 Settembre-1-2 Ottobre 2024

## MONOPORZIONI E DOLCI AL TRANCIO

Thierry Bamas - M.O.F. Pâtissier

4-5-6 Novembre 2024

## TORTE MODERNE

Davide Malizia - Campione del Mondo

PREZZO TOTALE  
DEI 3 MASTER

**2.700,00€**

Possibilità di Pagamenti Rateizzati

Il percorso di specializzazione in Pasticceria Moderna permette di approfondire nuove idee da proporre nel proprio laboratorio, spaziando dalle torte moderne, alle monoporzioni e ai dolci al trancio. Sono tre incontri attraverso cui poter specializzarsi nell'ambito della pasticceria moderna, seguendo le indicazioni di tre grandi Maestri. Ognuno di loro metterà a vostra disposizione la propria esperienza di laboratorio, mostrando le nuove tendenze e tecniche della pasticceria moderna. Ogni corso prevederà indicazioni sullo stoccaggio, la conservazione e la scelta delle materie prime.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# MASTER

PASTICCERIA MODERNA E DECORAZIONI





30 Settembre-1-2 Ottobre 2024

## MONOPORZIONI E DOLCI AL TRANCIO

Thierry Bamas - M.O.F. Pâtissier

4-5-6 Novembre 2024

## TORTE MODERNE

Davide Malizia - Campione del Mondo

7-8 Novembre 2024

## DECORAZIONI PER DOLCI

Davide Malizia - Campione del Mondo

PREZZO TOTALE  
DEI 3 MASTER

2.450,00€

Possibilità di Pagamenti Rateizzati

Un percorso mirato per chi vuole rinnovare la propria linea di pasticceria attraverso la scoperta delle nuove tendenze riferite alle monoporzioni, ai dolci al trancio e alle torte moderne. Tre incontri che andranno a perfezionare le conoscenze dei corsisti step by step. Con il corso delle decorazioni si approfondiranno tutte le tecniche per completare le preparazioni di pasticceria, toccando argomenti come la foglia d'oro e d'argento, il burro di cacao colorato, le glasse a specchio. Placchette, ventagli, spirali, nastri: un corso importante per chi vuole rendere i propri dolci eleganti in modo semplice ma d'impatto.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# MASTER

LIEVITATI & GRANDI LIEVITATI





17-18-19 Giugno 2024

## COLAZIONI MODERNE

M.O.F. Boulanger Joel Schwalbach

7-8-9 Ottobre 2024

## I GRANDI LIEVITATI DI NATALE

Luca Mannori Campione del Mondo

28-29-30 Ottobre 2024

## COLAZIONI LIEVITATE

M.O.F. Finalist Mickael Martinez

PREZZO TOTALE  
DEI 3 MASTER

**2.700,00€**

Possibilità di Pagamenti Rateizzati

Il Master sui Lievitati parte dai processi di lievitazione e di lavorazione dell'impasto. In questo percorso verranno approfondite le tematiche inerenti i Lievitati da Colazione fino ai Grandi Lievitati. L'attenzione sarà puntata sull'introduzione al lievito madre e al lievito di birra, con un focus particolare sugli usi, le tecniche della lievitazione. Ci sarà un ulteriore approfondimento sulla tecnica della vasocottura e sull'equilibrio dei sapori e degli aromi. Si passerà a trattare il mondo delle colazioni e il loro assortimento, creando una vasta gamma di sfogliati e di lievitati, come croissant, danesi, trecce. Si approfondiranno le combinazioni della pasta brioche con altri tipi di pasta, come la sfoglia. Si studieranno nuove consistenze e nuove forme, razionali e riproducibili, adatte per il proprio laboratorio. Questo Master permetterà ad ogni corsista di specializzarsi sulla tematica dei lievitati prendendo spunto ed ispirazione dai Grandi della Pasticceria.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# MASTER

CIOCCOLATERIA MODERNA  
E SCULTURE IN CIOCCOLATO





14-15-16 Ottobre 2024

**CIOCCOLATERIA  
MODERNA**  
M.O.F. Chocolatier Vincent Durant

7-8 Novembre 2024

**DECORAZIONE  
PER DOLCI**  
Davide Malizia Campione del Mondo

17-18-19 Febbraio 2025

**CIOCCOLATERIA  
E SOGGETTI IN CIOCCOLATO**  
M.O.F. Chocolatier Bertrand Balay

**PREZZO TOTALE  
DEI 3 MASTER**

**2.550,00**

Possibilità di Pagamenti Rateizzati

Il master dedicato alla cioccolateria aprirà nuovi orizzonti a tutti coloro che vogliono approfondire la tematica. L'arte del cioccolato, infatti, si declina in otto incontri in cui si scoprirà l'uso a 360 gradi di questa materia prima. Nel corso di cioccolateria moderna del MOF Durant, si perfezioneranno le varie tecniche, tra cui il bilanciamento dei ripieni e delle ganache, al fine di allungarne la conservabilità. Con il Maestro Davide Malizia, Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, imparerete tutte le ultime tecniche e tendenze per rendere un dolce bello da vedere ed accattivante. Con il MOF Bertrand Balay verrà approfondita la tematica della cioccolateria moderna e della confiserie, nonché dei soggetti in cioccolato.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# MASTER

SCULTURE IN CIOCCOLATO





21-22-23 Ottobre 2024

**SCULTURE  
IN CIOCCOLATO**  
Stephane Leroux - M.O.F. Pâtissier

17-18-19 Febbraio 2025

**CIOCCOLATERIA  
E SOGGETTI IN CIOCCOLATO**  
M.O.F. Chocolatier Bertrand Balay

24-25-26-27 Marzo 2025

**MODELLAGGIO  
DEL CIOCCOLATO ARTISTICO**  
JUNG UK LEE "CHOCOLAT VIN"

**PREZZO TOTALE  
DEI 3 MASTER**

**3.050,00€**

Possibilità di Pagamenti Rateizzati

Il Master Sculture in Cioccolato ha l'obiettivo di affrontare la pasticceria artistica attraverso una serie di corsi che permettano di produrre in modo razionale ed organizzato soggetti e sculture. Si tratta di corsi completamente pratici con risultati immediati per il partecipante che già a fine corso avrà realizzato il proprio pezzo o decorazione secondo la tecnica prevista. Il percorso prevede tre corsi di Sculture in Cioccolato con Maestri d'eccellenza: il MOF Stephane Leroux, il MOF Bertrand Balay e il Pastry Chef coreano Jung Uk Lee, in arte Chocolat Vin. Approfondiranno la tematica attraverso punti di vista diversi ed innovativi: una scultura di stampo naturalista, soggetti in cioccolato, con attenzione alla tematica pasquale, e una piece in 3D, con tecniche scultoree nuove. Tutti i partecipanti realizzeranno in autonomia la propria scultura in cioccolato. E' il percorso adatto per chiunque voglia cimentarsi con la tematica del cioccolato artistico a tutto tondo.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



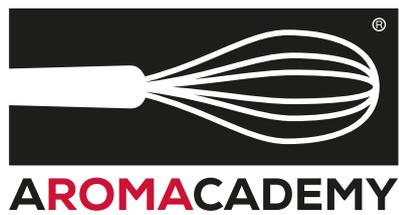
9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI  
CONVENZIONATI



[www.aromacademy.eu](http://www.aromacademy.eu)  
Piazza di Cinecittà, 37 - Roma  
Tel. 06.64.80.39.92 - 329.79.16.328  
[info@aromacademy.eu](mailto:info@aromacademy.eu)

