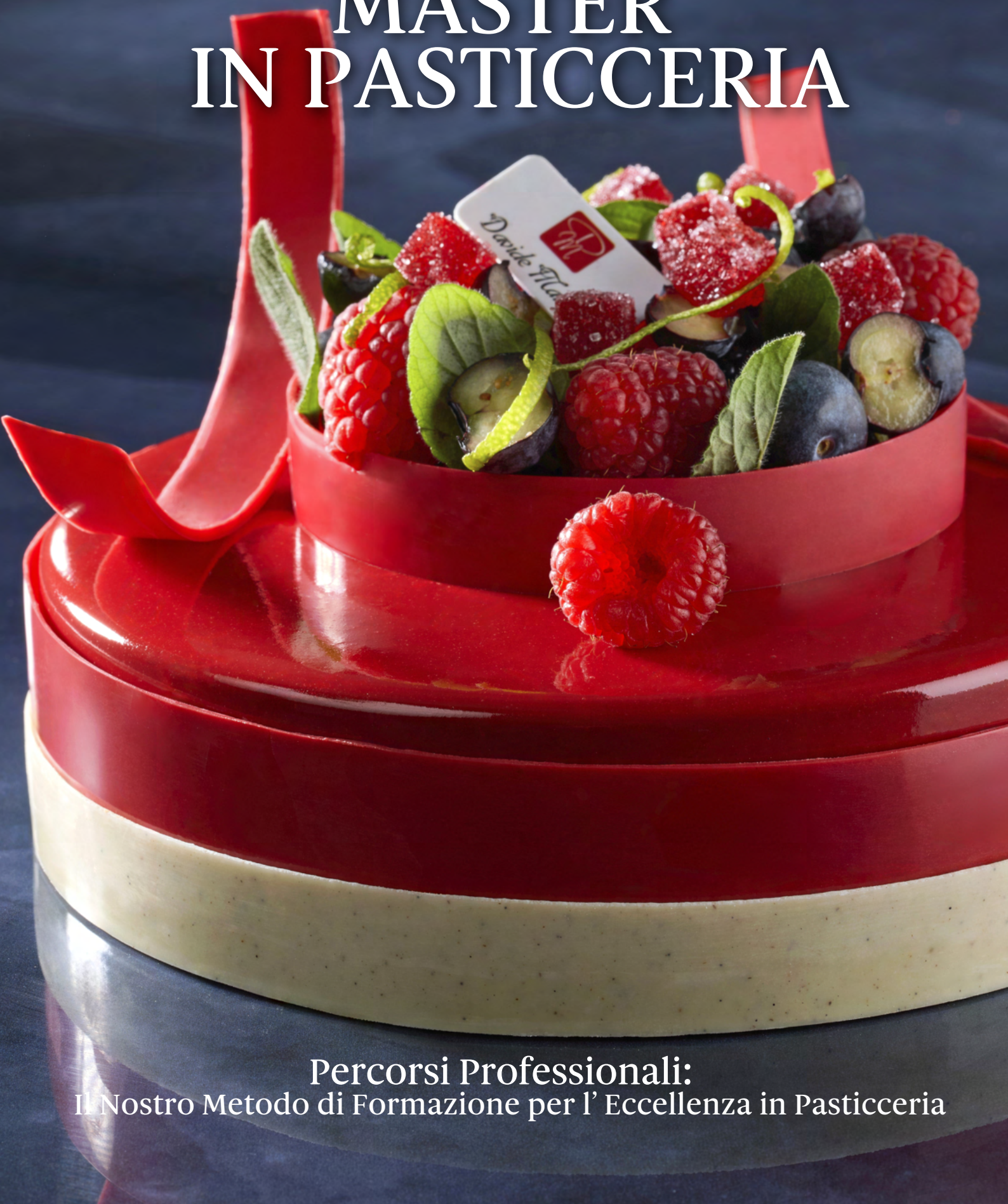


MASTER IN PASTICCERIA



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



MASTER

CIOCCOLATO:
SOGGETTI, SCULTURE E DECORAZIONI



M A S T E R

CIOCCOLATO: DECORAZIONI, SOGGETTI E SCULTURE

23-24-25 Febbraio 2026

SOGGETTI IN CIOCCOLATO

Maestro Dorian Zonca

4-5-6-7 Maggio 2026

INTAGLIO E MODELLAGGIO DEL CIOCCOLATO

Jung Uk Lee (Chocolat Vin)- Team Coach Corea

14-15 Maggio 2026

DECORAZIONI PER DOLCI

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

PREZZO TOTALE
DEL MASTER

2.650,00 + iva

possibilità di pagamenti
rateizzati

Il Master prevede tre corsi sulla tematica del cioccolato, declinata in modi diversi con Maestri d'eccellenza: il Maestro Davide Malizia, il Maestro Dorian Zonca, vincitore del primo premio per la pasticceria francese, e il Maestro Jung Uk Lee, in arte Chocolat Vin. Approfondiranno la tematica attraverso punti di vista diversi ed innovativi: soggetti in cioccolato, con attenzione alla tematica pasquale, e sculture in cioccolato modellato, con tecniche e metodologie diverse. Tutti i partecipanti realizzeranno in autonomia la propria scultura in cioccolato, così come anche i propri soggetti. 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. Placchette, ventagli, spirali, nastri: un corso importante per chi vuole rendere i propri dolci eleganti in modo semplice ma d'impatto. 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



MASTER

PASTICCERIA ARTISTICA



M A S T E R

P A S T I C C E R I A A R T I S T I C A

20-21-22-23 Aprile 2026

SCULTURA IN ZUCCHERO ARTISTICO - PIECE COMPLETA

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

4-5-6-7 Maggio 2026

INTAGLIO E MODELLAGGIO DEL CIOCCOLATO

Jung Uk Lee (Chocolat Vin) - Team Coach Corea

14-15 Maggio 2026

DECORAZIONI PER DOLCI

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

PREZZO TOTALE
DEL MASTER

2.750,00+iva

possibilità di pagamenti
rateizzati

Il Master di Pasticceria Artistica ha l'obiettivo di affrontare la pasticceria artistica attraverso una serie di corsi che permettano di produrre in modo razionale ed organizzato sculture e decorazioni. Si tratta di corsi completamente pratici con risultati immediati per il partecipante che già a fine corso avrà realizzato il proprio pezzo secondo la tecnica prevista. Il percorso prevede: un corso di Decorazione per Dolci e un corso di Zucchero Artistico del Maestro Davide Malizia, sulla Piece Completa, e un corso sulla Scultura in Cioccolato, con il Maestro coreano Jung Uk Lee. Tutti i partecipanti realizzeranno in autonomia la propria scultura sia in zucchero che in cioccolato, nonché le proprie decorazioni. Grande attenzione verrà data alle tecniche di lavorazione del cioccolato, il modellaggio e l'intaglio, ma anche le tecniche del tiraggio e satinaggio dello zucchero.



P.ZA DI CINECITTA'
ROMA



9:30-17:30



MAX 14

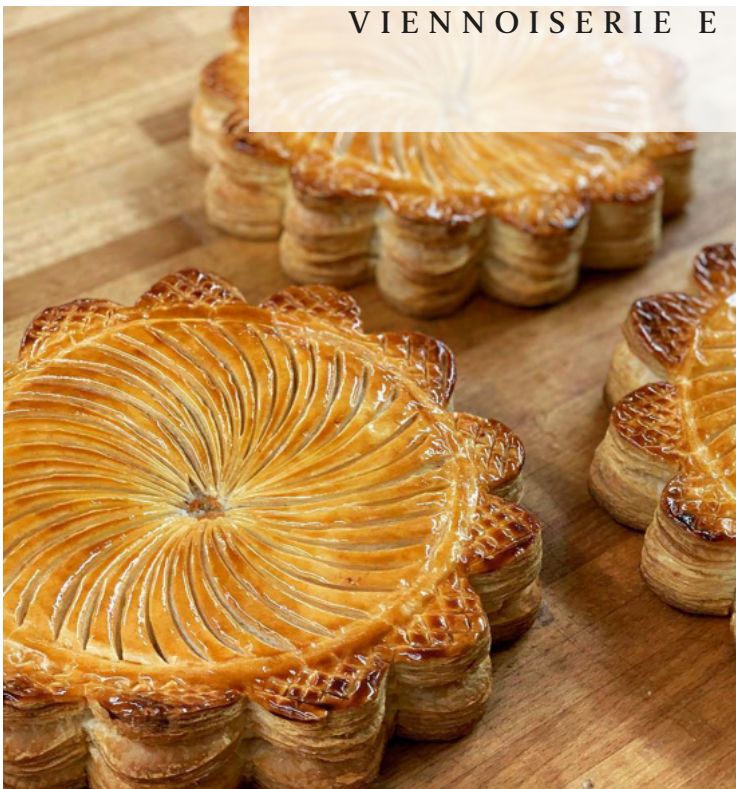


ALLOGGI
CONVENZIONATI



MASTER

VIENNOISERIE E GRANDI LIEVITATI



M A S T E R

VIENNOISERIE E GRANDI LIEVITATI

2-3-4 Febbraio 2026

I GRANDI LIEVITATI DI NATALE

Maestro Luca Mannori - Campione Del Mondo

2-3-4 Marzo 2026

COLAZIONI INNOVATIVE

M.O.F. Boulanger - Sebastien Chevallier

8-9-10 Giugno 2026

VIENNOISERIE MODERNE TECNICHE DI PRODUZIONE

M.O.F. Boulanger - Aurelien Le Mouillour

possibilità di pagamenti
rateizzati

PREZZO TOTALE
DEL MASTER

2.475,00+iva

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 brioches con altri tipi di pasta, come la sfoglia. Si studieranno nuove consistenze e nuove forme, razionali e riproducibili, adatte per il proprio laboratorio.



P.ZA DI CINECITTA'
ROMA



9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI
CONVENZIONATI



MASTER

PASTICCERIA MODERNA E DECORAZIONI



M A S T E R

PASTICCERIA MODERNA E DECORAZIONI

13-14-15 Aprile 2026

TORTE MODERNE D'AUTORE

David Briand - M.O.F. Pâtissier

14-15 Maggio 2026

DECORAZIONI PER DOLCI

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

25-26-27 Maggio 2026

TORTE AL TRANCIO MODERNE

Thierry Bamas - M.O.F. Pâtissier

PREZZO TOTALE
DEL MASTER

2.350,00+iva

possibilità di pagamenti
rateizzati

Un percorso mirato per chi vuole rinnovare la propria linea di pasticceria attraverso la scoperta delle nuove tendenze riferite alle torte moderne, declinandole nelle loro caratteristiche. 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. 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

LA PASTICCERIA
DEL MAESTRO MALIZIA



M A S T E R

LA PASTICCERIA DEL MAESTRO MALIZIA

25-26-27 Maggio 2026

PASTICCERIA SALATA

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

14-15 Maggio 2026

DECORAZIONI PER DOLCI

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

19-20-21 Ottobre 2026

TREND MIGNON

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

PREZZO TOTALE
DEL MASTER

2.250,00 + iva

possibilità di pagamenti
rateizzati

Il Maestro Davide Malizia, riconosciuto per la sua costante ricerca e innovazione, propone tre corsi che incarnano le nuove tendenze della pasticceria contemporanea. Il corso dedicato alle decorazioni per dolci esplora nuove tecniche artistiche e materiali innovativi per trasformare ogni dessert in un'opera d'arte multisensoriale. Nel corso sulla pasticceria salata, invece, il Maestro reinterpreta i grandi classici in chiave gourmet, fondendo tecniche dolciarie e sapori salati per creare prodotti eleganti e bilanciati, perfetti per catering d'autore e nuove esperienze da boutique. Infine, nel corso "Trend Mignon", Malizia anticipa le evoluzioni del formato piccolo con creazioni che uniscono estetica futuristica, ingredienti funzionali e texture sorprendenti, rispondendo alle esigenze di leggerezza e impatto visivo del cliente moderno.



P.ZA DI CINECITTA'
ROMA



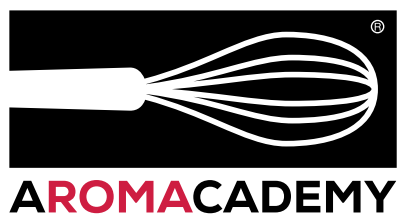
9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI
CONVENZIONATI



www.aromacademy.eu
Piazza di Cinecittà, 37 - Roma
Tel. 06.64.80.39.92 - 329.79.16.328
info@aromacademy.eu