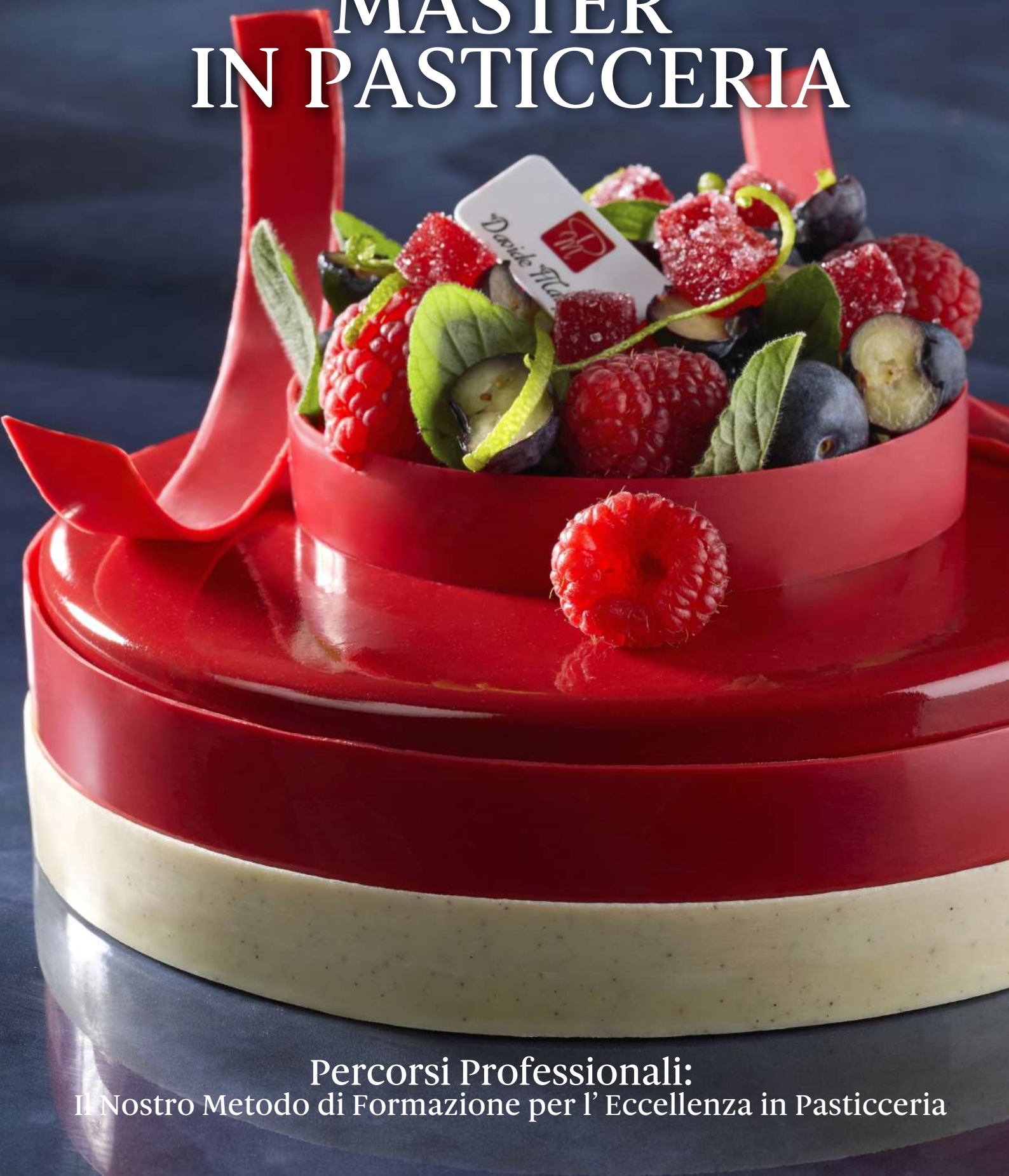


# MASTER IN PASTICCERIA



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



# MASTER

CIOCCOLATERIA  
DECORAZIONI E SCULTURE



# M A S T E R

## CIOCCOLATERIA DECORAZIONI E SCULTURE

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

12-13-14 Ottobre 2026

### PRALINERIA MODERNA

M.O.F. Chocolatier Christian Camprini

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 Christian Camprini, MOF Chocolatier, e il Maestro Jung Uk Lee, in arte Chocolat Vin. Approfondiranno la tematica attraverso punti di vista diversi ed innovativi: pralineria moderna, con attenzione alla tematica natalizia, e sculture in cioccolato modellato, con tecniche e metodologie diverse. Tutti i partecipanti realizzeranno in autonomia la propria scultura in cioccolato, mentre per la pralineria moderna si approfondiranno le varie tematiche. 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

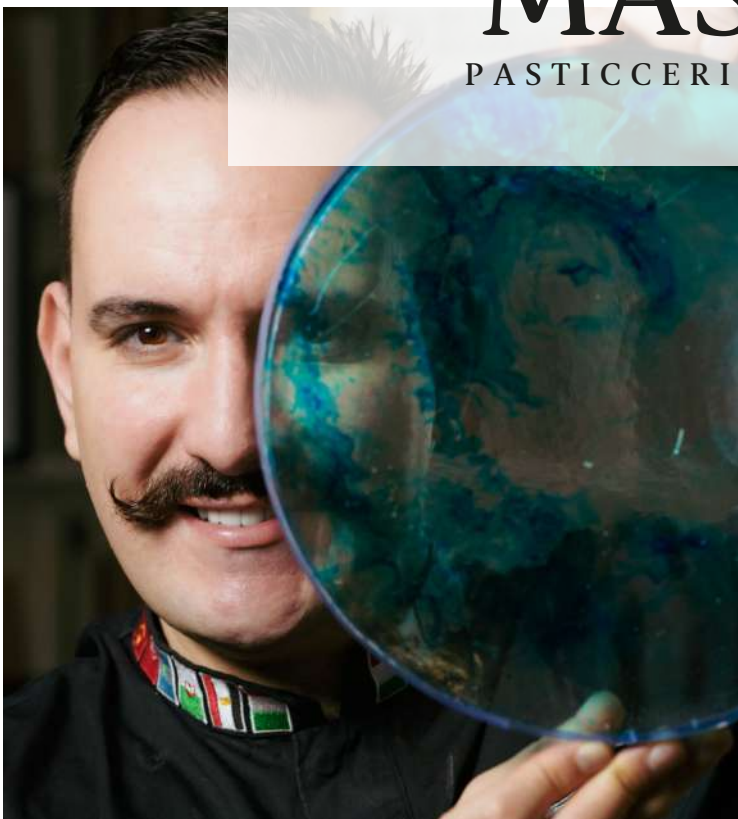


ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# 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

2-3-4-5 Novembre 2026

### MODELLAGGIO E SCULTURA DEL CIOCCOLATO

Maestro Keiichi Kawano

PREZZO TOTALE  
DEL MASTER

**3.150,00**+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, sia per quanto riguarda lo zucchero sia per quanto riguarda il cioccolato. 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 Zucchero Artistico del Maestro Davide Malizia, sulla Piece Completa, e due corsi sulla Scultura in Cioccolato, il primo con il Maestro coreano Jung Uk Lee e il secondo con il Maestro giapponese Keiichi Kawano. Tutti i partecipanti realizzeranno in autonomia la propria scultura sia in zucchero che in cioccolato. 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

8-9-10 Giugno 2026

**VIENNOISERIE MODERNE  
TECNICHE DI PRODUZIONE**  
M.O.F. Boulanger - Aurelien Le Moullour

14-15-16 Settembre 2026

**VIENNOISERIE CONTEMPORANEA**  
Mestro Li Zhong Wei- Campione del Mondo

5-6-7 Ottobre 2026

**I GRANDI LIEVITATI  
DI NATALE**  
Maestro Luca Mannori - Campione Del Mondo

PREZZO TOTALE  
DEL MASTER

**2.675,00+iva**

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.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



9:30-17:30



MAX 14

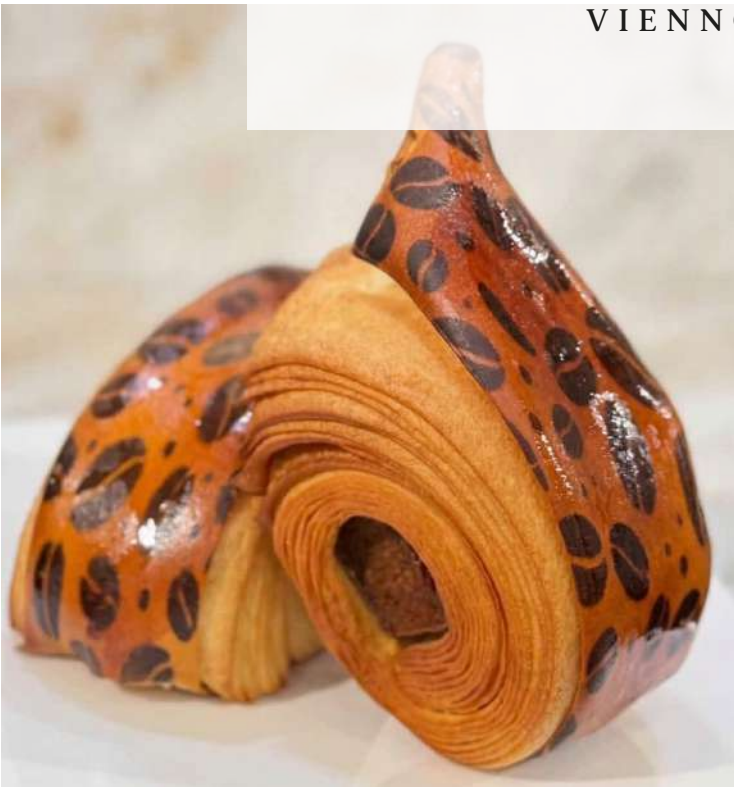


ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# MASTER

VIENNOISERIE



# M A S T E R

## VIENNOISERIE

8-9-10 Giugno 2026

**VIENNOISERIE MODERNE  
TECNICHE DI PRODUZIONE**  
M.O.F. Boulanger - Aurelien Le Moullour

14-15-16 Settembre 2026

**VIENNOISERIE CONTEMPORANEA**  
Maestro Li Zhong Wei- Campione del Mondo

26-27-28 Ottobre 2026

**COLAZIONI CREATIVE**  
Maestro José Roldan - Campione Del Mondo

**PREZZO TOTALE  
DEL MASTER**

**2.700,00+iva**

possibilità di pagamenti  
rateizzati

Il Master in Viennoiserie permette di approfondire la tematica dei lievitati da colazione sotto tutti gli aspetti. Grazie alle attente indicazioni dei Maestri, MOF conosciuti a livello internazionale, si potranno seguire le nuove tendenze nel campo delle viennoiserie e dei pani da ristorazione. Il percorso, composto da tre corsi, è un excursus sulla tradizione della colazione e l'innovazione. Il Master propone una vasta gamma di prodotti realizzati con lievito di birra, adatti alla prima colazione, sia dolce che salata, ma anche al brunch e all'aperitivo. Verranno realizzate varie tipologie di sfogliati e lievitati con diversi tipi di ingredienti, frutta fresca e secca, cereali, cioccolato, spezie, farine alternative. Il Master punta l'attenzione su come produrre al meglio prodotti freschi, fragranti e senza conservanti. Un percorso adatto a chiunque voglia ampliare la propria offerta, con prodotti facilmente riproducibili, razionali e moderni.



P.ZA DI CINECITTA'  
ROMA



9:30-17:30



MAX 14

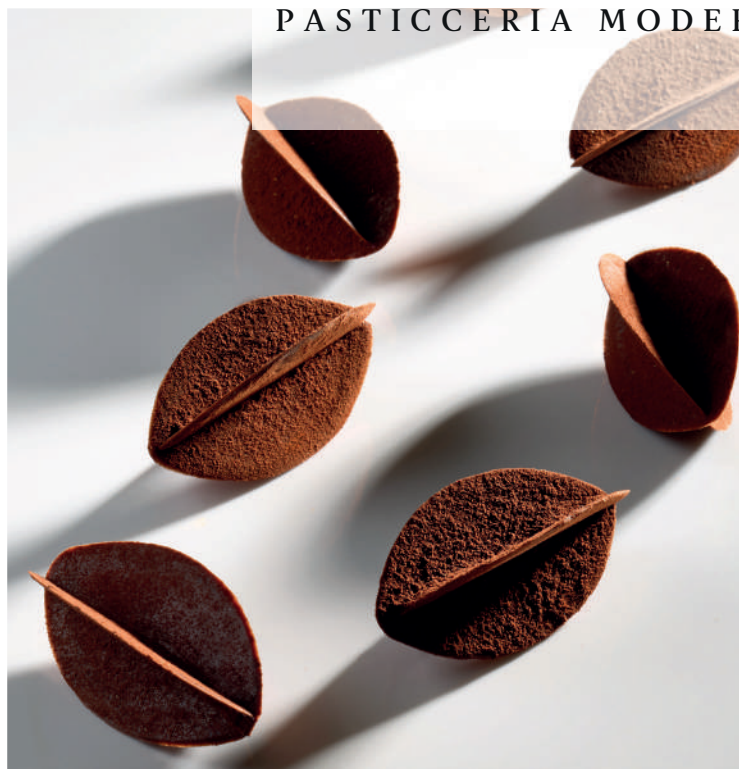


ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# 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



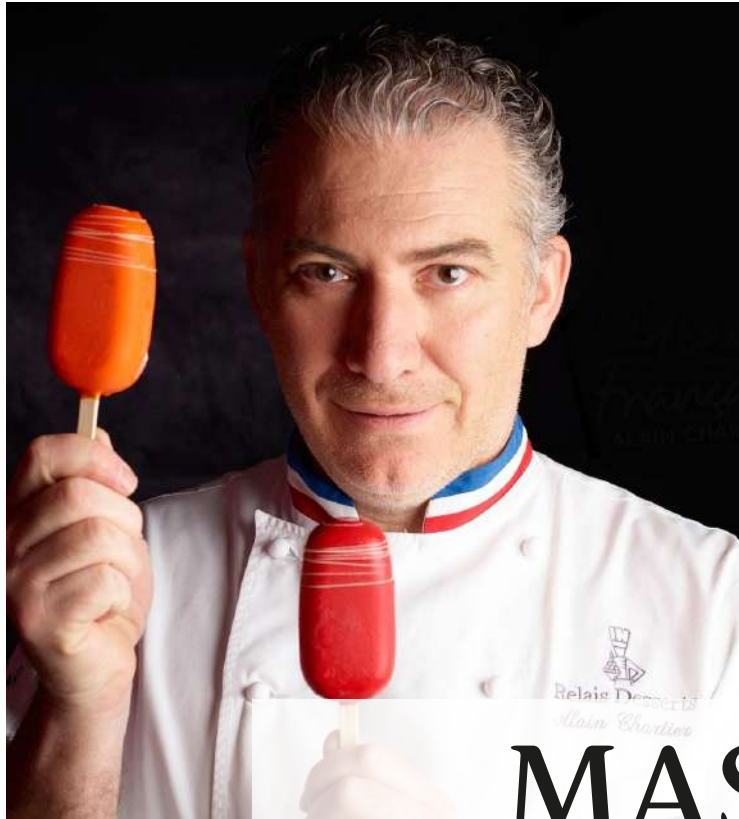
9:30-17:30



MAX 14

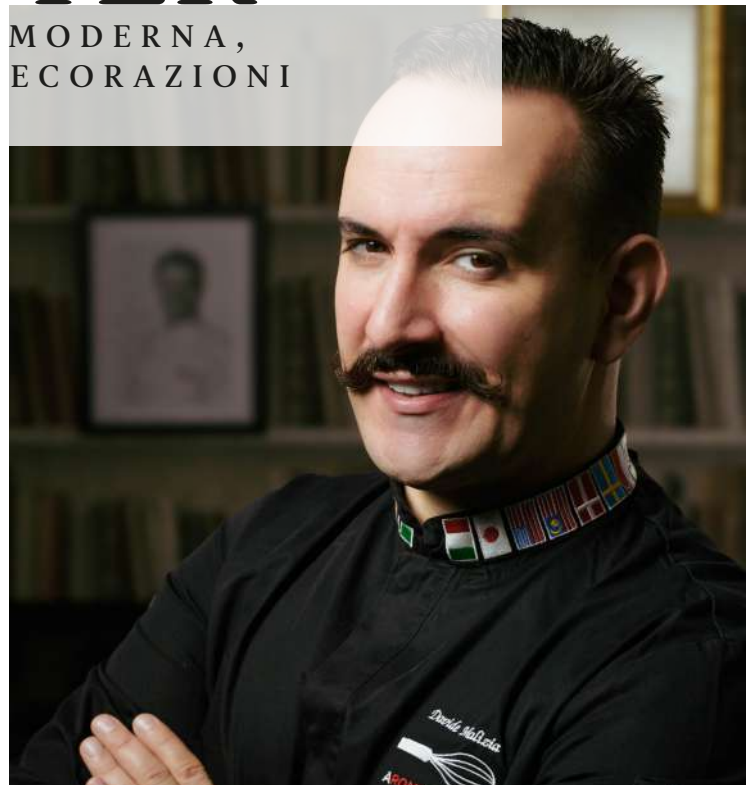


ALLOGGI  
CONVENZIONATI



# MASTER

PASTICCERIA MODERNA,  
GELATERIA E DECORAZIONI



# M A S T E R

## PASTICCERIA MODERNA GELATERIA E DECORAZIONI

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

16-17-18 Novembre 2026

### MONOPORZIONI E TORTE GELATO MODERNE

Alain Chartier - M.O.F. Glacier

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, anche attraverso la gelateria. 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. Il corso del MOF Alain Chartier inoltre andrà a sottolineare l'importanza del gelato anche nella preparazione di dessert freddi, come monoporzioni e torte gelato.



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

14-15 Maggio 2026

### DECORAZIONI PER DOLCI

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

25-26-27 Maggio 2026

### PASTICCERIA SALATA

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



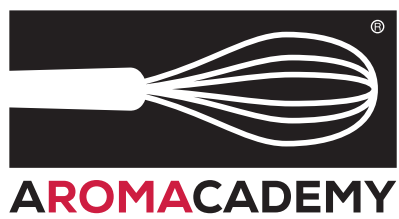
9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI  
CONVENZIONATI



[www.aromacademy.eu](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)