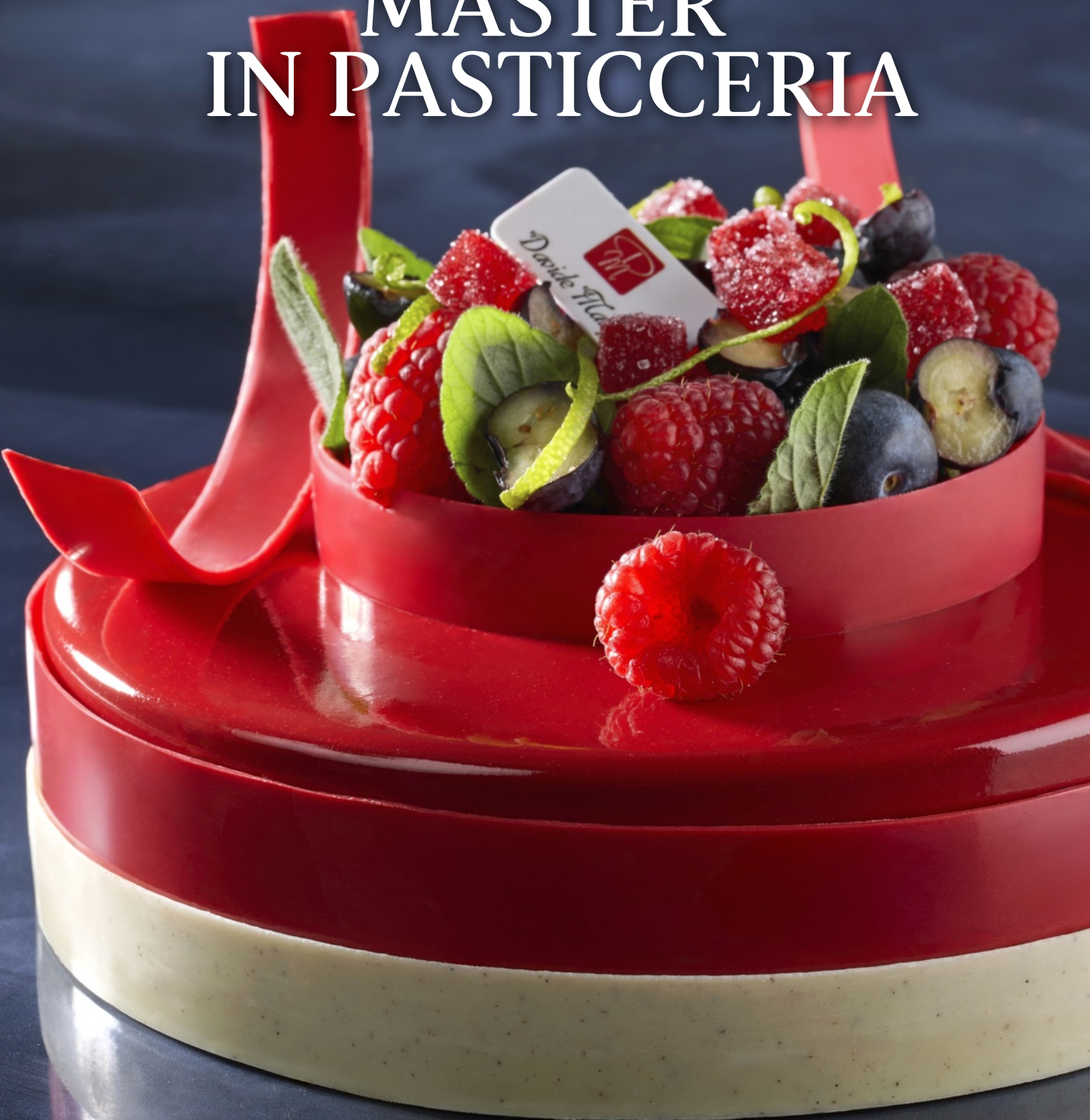


MASTER IN PASTICCERIA

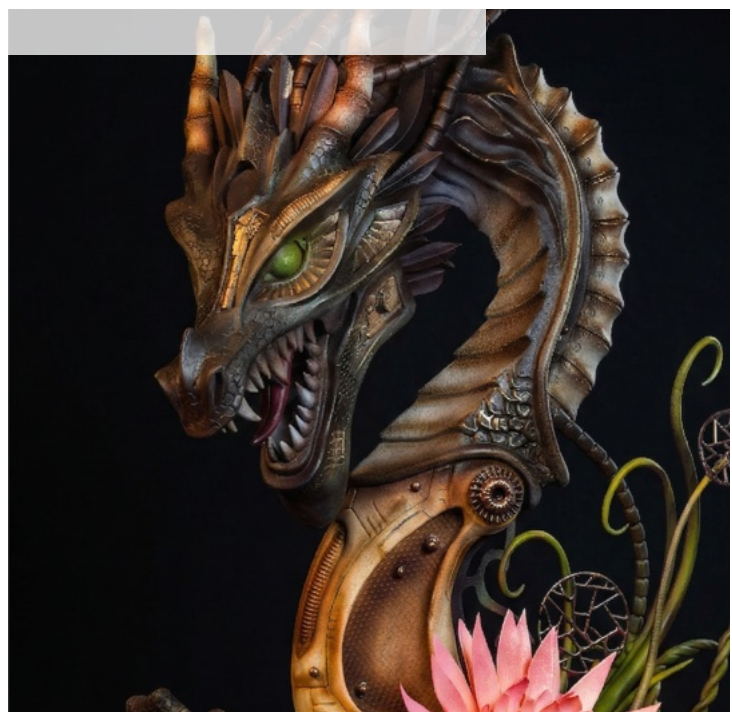


Percorsi Professionali:
Il Nostro Metodo di Formazione per l' Eccellenza in Pasticceria



MASTER

CIOCCOLATERIA
DECORAZIONI E SCULTURE



MASTER

CIOCCOLATERIA DECORAZIONI E SCULTURE

12-13-14 Ottobre 2026

PRALINERIA MODERNA
M.O.F. Chocolatier Christian Camprini

2-3-4-5 Novembre 2026

SCULTURA IN CIOCCOLATO
Maestro Keiichi Kawano

18-19 Febbraio 2027

**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 Christian Camprini, MOF Chocolatier, e il Maestro Keiichi Kawano. 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

VIENNOISERIE E GRANDI LIEVITATI



MASTER

VIENNOISERIE E GRANDI LIEVITATI

14-15-16 Settembre 2026

VIENNOISERIE CONTEMPORANEA
Mestro Li Zhong Wei- Campione del Mondo

6-7-8 Ottobre 2026

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

26-27-28 Ottobre 2026

COLAZIONI CREATIVE
Maestro José Roldan - 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



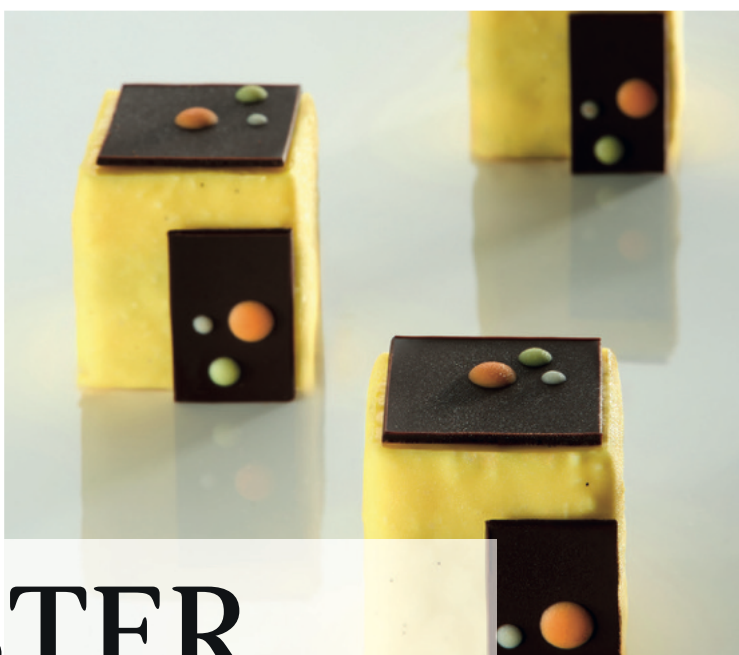
9:30-17:30



MAX 14

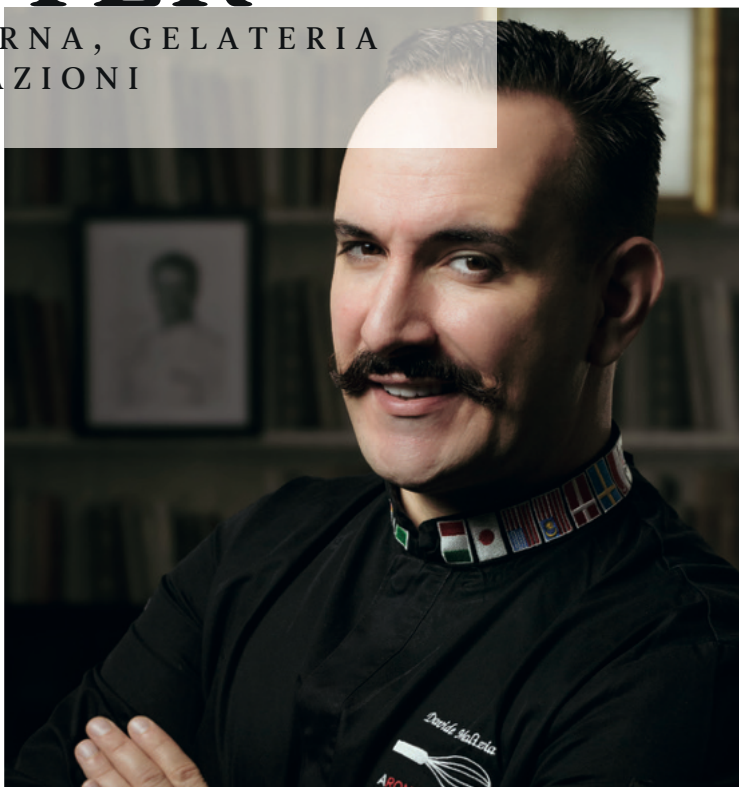


ALLOGGI
CONVENZIONATI



MASTER

PASTICCERIA MODERNA, GELATERIA
E DECORAZIONI



M A S T E R

PASTICCERIA MODERNA GELATERIA E DECORAZIONI

19-20-21 Ottobre 2026

TREND MIGNON

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

16-17-18 Novembre 2026

MONOPORZIONI E TORTE GELATO MODERNE

Alain Chartier - M.O.F. Glacier

18-19 Febbraio 2027

DECORAZIONI PER DOLCI

Maestro Davide Malizia - Campione del Mondo

PREZZO TOTALE
DEL MASTER

2.300,00+iva

possibilità di pagamenti
rateizzati

Un percorso mirato per chi vuole rinnovare la propria linea di pasticceria attraverso la scoperta delle nuove tendenze riferite alla pasticceria moderna, 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



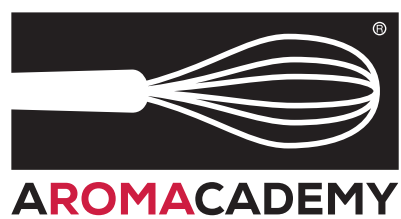
9:30-17:30



MAX 14



ALLOGGI
CONVENZIONATI



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