Corsi

LUXURY

AROMACADEMY

2027

LA COLOMBA DI PASQUA E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE
LUCA MANNORI - Campione del Mondo
15-16-17 FEBBRAIO 2027

CIOCCOLATERIA
GANACHE, CREME DA SPALMARE E SNACK
BERTRAND BALAY - M.O.F. Chocolatier
15-16-17 FEBBRAIO 2027

DECORAZIONI PER DOLCI
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
18-19 FEBBRAIO 2027

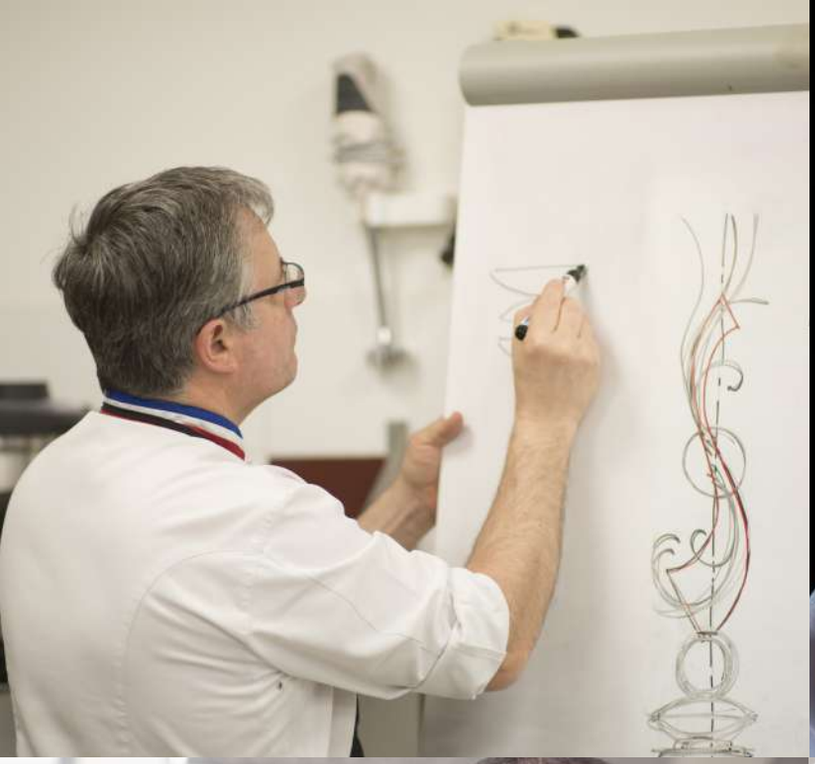
ZUCCHERO ARTISTICO
FIORI E NASTRI
DAVIDE MALIZIA - Campione del Mondo
22-23-24 FEBBRAIO 2027

IL BANCO DELLE COLAZIONI
SFOGLIATI, BRIOCHES E PRODOTTI SALATI
SEBASTIEN CHEVALLIER - M.O.F. Boulanger
19-20-21 APRILE 2027

SCULTURA IN CIOCCOLATO
DALL'IDEA ALLA REALIZZAZIONE
JUNG UK LEE - Team Coach Corea
3-4-5-6 MAGGIO 2027

TORTE MODERNE
VETRINA IDEALE E PRODUZIONE DA LABORATORIO
LOÏC BÉZIAT - M.O.F. Pâtissier
17-18-19 MAGGIO 2027

LINEA MONOPORZIONE
COSTRUZIONE DI UN DOLCE
AURÉLIEN TROTTIER - Relais Desserts
21-22-23 GIUGNO 2027



AROMACADEMY
Accademia di pasticceria
e zucchero artistico
dove la tecnica incontra l'arte

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 pasticcere. Per questo motivo è stata premiata come miglior Scuola di Formazione Professionale in Pasticceria del Lazio durante il Premio RomaEccelle nel Novembre 2023 e nel Novembre 2024.
Inoltre da Settembre 2024 è la prima scuola di pasticceria ad entrare nel Relais Desserts International.

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.

RELAIS DESSERTS

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.
Nel **2012** è stato Coach team Italy nel Campionato mondiale di Pasticceria femminile.
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** 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". Inoltre riceve la pergamena del Leone d'oro di Venezia come riconoscimento per meriti professionali. Sin dalle origini entra a far parte di A.P.E.I. e vince nel primo seminario il 1° Premio per il miglior panettone decorato e il 1° Premio per il miglior soggetto natalizio in cioccolato.
Nel **2023** comeTeam 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".
Nel **2024** entra a far parte di Relais Desserts International.
Nel **2025** riceve il premio "Nocciola d'Oro" in occasione della "Fiera Nazionale della Nocciola" di Cortemilia.
Nel **2026** riceve il premio "Miglior Scuola Italiana di Pasticceria 2026/27" da parte del Presidente Apei Iginio Massari per Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria di cui è fondatore e direttore didattico.
Ad oggi è Otto Volte Campione del Mondo di Pasticceria e di Gelateria, una da campione e sette come allenatore.

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

Campione del Mondo

Pasticcere italiano, vincitore del titolo di Campione del Mondo di Pasticceria nel 1997. Mannori ha costruito una carriera eccellente grazie alla sua maestria nell'arte della pasticceria e alla sua capacità di innovare, rispettando allo stesso tempo la tradizione. Oltre a dirigere una pasticceria di successo, il Maestro Luca Mannori è anche un insegnante e un formatore apprezzato, continuando a influenzare il mondo della pasticceria con la sua creatività e passione. È uno dei membri di Relais Desserts.

CHRISTIAN CAMPRINI

M.O.F. Chocolatier

Christian Camprini è un maestro cioccolatiere francese, insignito del titolo di MOF nel 2004. Originario della Costa Azzurra, ha costruito la sua carriera tra ristoranti gastronomici e alta pasticceria. È riconosciuto a livello internazionale per la sua eccellenza nel cioccolato. Il suo stile unisce tecnica, eleganza e ricerca della qualità. Oggi è un punto di riferimento nella cioccolateria contemporanea.

ALAIN CHARTIER

M.O.F. Glacier

Alain Chartier è un maestro gelatiere francese, insignito del titolo di Meilleur Ouvrier de France nel 2000. È riconosciuto a livello internazionale come uno dei massimi esperti di gelateria artigianale: ha vinto infatti anche il Campionato del Mondo di Gelateria nel 2003. Fa parte dell'associazione Relais Desserts International, simbolo di eccellenza nella pasticceria mondiale. Oggi unisce attività di laboratorio e formazione, trasmettendo tecnica e innovazione.

KEIICHI KAWANO

Chocolate Artist

Keiichi Kawano è un Chocolate Artist di livello internazionale, noto per le sue performance ai campionati mondiali di pasticceria, gelateria e cioccolateria. Ha rappresentato il Giappone nel team che ha conquistato il podio ai Campionati FIPGC di Host Milano nel 2023. La sua esperienza unisce creatività, tecnica e grande rigore nella lavorazione dei dessert e delle monoporzioni.

BERTRAND BALAY

M.O.F. Chocolatier

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. È questo lo spirito che lo spinge a trasmettere la propria passione e il proprio know how alle nuove generazioni.

VINCENT GUERLAIS

Presidente Relais Desserts

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 Desserts international, l'associazione che riunisce l'élite mondiale dell'alta pasticceria francese, puntando solo all'Eccellenza.

DAVID BRIAND

M.O.F. Pâtissier

David Briand, rinomato maestro pasticcere francese, è stato insignito del prestigioso titolo di Meilleur Ouvrier de France (MOF) nel 2018. Si distingue per il suo spirito anticonformista e competitivo. Il momento chiave della sua formazione è stato nel laboratorio di Oriol Balaguer, dove ha trascorso sei anni e ha scoperto un altro modo di vedere la pasticceria, scommettendo sulla qualità delle materie prime.

LOÏC BÉZIAT

M.O.F. Pâtissier

Il percorso professionale di Loïc Béziat si sviluppa attraverso esperienze di alto livello. Nel 2018 raggiunge un importante traguardo internazionale vincendo il Mondial des Arts Sucrés. Nello stesso anno fonda a Cahors, insieme al fratello Cédric, la Maison Béziat Frères, con cui nel 2023 entra a far parte di Relais Desserts International. Nell'ottobre 2026, Loïc Béziat ha conseguito il titolo di Meilleur Ouvrier de France (MOF) nella categoria Pâtisserie-Confiserie.

AURELIEN LE MOUILLOUR

M.O.F. Boulanger

Figlio di artigiani, il Maestro Aurélien Le Mouillour ha trascorso l'infanzia nella panetteria del padre in Bretagna. Ha affinato le sue competenze nella panificazione e nel 2023, a soli 29 anni, dopo quattro anni di preparazione ha ottenuto il titolo di MOF Boulanger. Il suo lavoro si distingue per l'attenzione meticolosa alla qualità degli ingredienti e alla tecnica di lavorazione. Ha dedicato la sua carriera a perfezionare l'arte della panificazione, esplorando nuove ricette e tecniche che esaltano le tradizioni culinarie francesi con un tocco moderno.

VINCENT VALLÉE

Campione del Mondo

Il Maestro Vincent Vallée si è addentrato nel mondo della cucina e della pasticceria già da giovanissimo, grazie al lavoro stagionale presso il ristorante dei genitori di 1 stella Michelin. Una volta scoperto il mondo della pasticceria ha proseguito il suo percorso verso l'eccellenza tecnica. Grazie alle sue abilità di pasticcere e cioccolatiere ha vinto con successo il titolo di Miglior Cioccolatiere Artigiano del Mondo. E' uno dei pastry chef del Relais Desserts international.

STEPHANE AUGE'

M.O.F. Glacier

Oltre ad essere un MOF Glacier dal 2007, il Maestro Stephane Augé detiene anche il titolo di Campione francese di sculture di ghiaccio. Nato come pasticcere, si è appassionato successivamente al mondo della gelateria. Attratto dalla particolarità di questa disciplina, ha deciso di approfondirla e di immergersi nella tecnologia e nella creazione del gelato. E' impegnato in formazione e consulenze in tutto il mondo, aiutando i professionisti a progredire nel loro campo.

AURELIÉN TROTTIER

Relais Desserts

Aurélien Trottier è uno chef pâtissier e chocolatier che si è affermato nel panorama della pasticceria francese contemporanea. Il suo percorso professionale è stato accompagnato da importanti riconoscimenti. Dal 2009 è membro di Relais Desserts International, nonchè finalista MOF, Meilleur Ouvrier de France nel 2018 e nel 2023. Attraverso corsi, dimostrazioni e collaborazioni professionali, contribuisce alla formazione di nuovi talenti e all'evoluzione della pasticceria contemporanea.

M.O.F. Pâtissier

STEPHANE LEROUX

Il Maestro Stephane Leroux, MOF Patissier 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.

M.O.F. Boulanger

SEBASTIEN CHEVALLIER

Già Campione Europeo nel 2010, Mof Boulanger dal 2011, il Maestro Sébastien Chevallier è attualmente un insegnante presso il Centre de Formation des Apprentis de Vesoul. Cerca sempre di stimolare la fantasia di ciascuno, sviluppando modelli e soggetti facilmente riproducibili, ma anche basici, da cui trarre ispirazione. Difatti, ama trasmettere il suo know-how e la sua esperienza nel campo della panificazione ad apprendisti e fornai.

M.O.F. Pâtissier

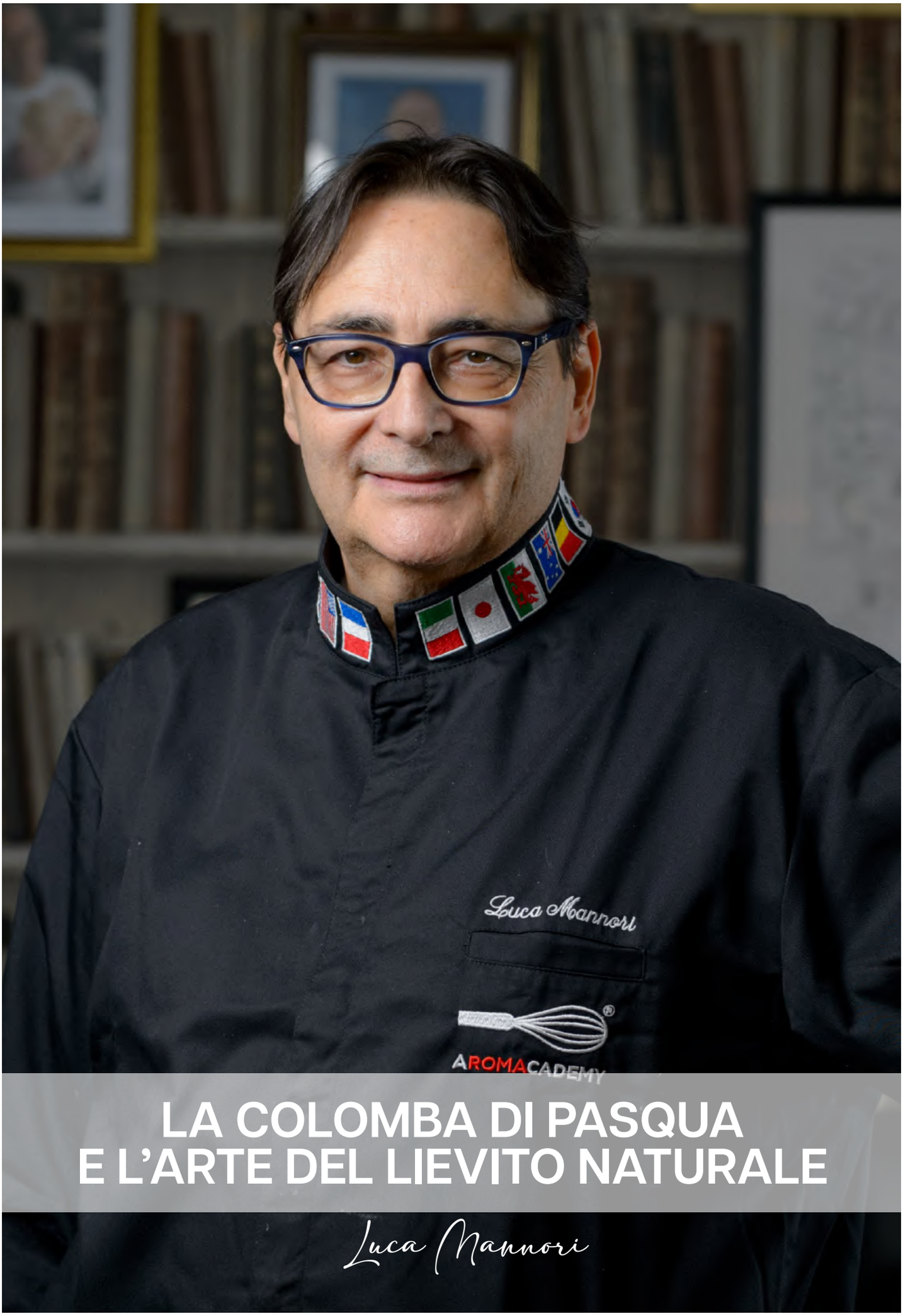
THIERRY BAMAS

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 cinque 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.

Chocolate Artist

JUNG UK LEE

Jung Uk Lee, in arte Chocolat Vin, dopo aver vinto nel 2015 la Medaglia d'Oro di Pasticceria alle Olimpiadi del 2015, insegna l'arte del cioccolato e delle sculture in cioccolato. Ha allenato numerose competizioni nazionali e internazionali. É stato Team Coach Corea alla "Coppa del Mondo di Pasticceria".



LA COLOMBA DI PASQUA E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE

Luca Mannori

LA COLOMBA DI PASQUA E L'ARTE DEL LIEVITO NATURALE

LUCA MANNORI - *Campione del Mondo*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

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, nonchè di gestione e mantenimento del lievito madre, metodi di cottura e temperature. In questo corso seguirà i corsisti nella realizzazione della propria colomba. 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. È il corso adatto a tutti pasticceri, gelatieri, panificatori e cuochi che vogliono realizzare al meglio il tipico dolce pasquale e affinare la propria conoscenza della lievitazione.

COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
950€+iva

15-16-17 FEBBRAIO 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

CIOCCOLATERIA
GANACHE, CREME DA SPALMARE E SNACK

Bertrand Balay

CIOCCOLATERIA - GANACHE, CREME DA SPALMARE E SNACK

BERTRAND BALAY - *M.O.F. Chocolatier*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il MOF Chocolatier Bertrand Balay accompagnerà i corsisti alla scoperta di nuove idee e tecniche per sviluppare una linea di cioccolateria contemporanea, creativa e organizzata secondo criteri di produzione razionale ed efficiente. Durante il corso verranno realizzate diverse tipologie di praline, cremini e ganache, approfondendo il corretto bilanciamento degli ingredienti, la gestione delle diverse consistenze e l'armonia tra gusto e struttura. L'esperienza del Maestro Balay sarà inoltre preziosa per analizzare come costruire una proposta ampia e coerente, ottimizzando le preparazioni e valorizzando le basi di produzione. In vista della Pasqua, il corso si concentrerà sulla progettazione di una proposta di cioccolateria innovativa, puntando su forme, finiture, colori e decorazioni per creare prodotti distintivi e commercialmente interessanti.

COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
1000€+iva

15-16-17 FEBBRAIO 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

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. Durante i due giorni, infatti, il Maestro mostrerà diverse tecniche di decorazione e ogni corsista potrà realizzarle. Verranno proposte varie tipologie di decori:

-Decorazioni di cioccolato
-Burro di cacao colorato
-Come produrre la foglio d'oro e d'argento

COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
700€+iva

18-19 FEBBRAIO 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

ZUCCHERO ARTISTICO
FIORI E NASTRI

Davide Malizia

ZUCCHERO ARTISTICO - FIORI E NASTRI

DAVIDE MALIZIA - *Campione del Mondo*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il Campione del Mondo di Pasticceria e vincitore del premio Sucre D'Or 2020 guiderà ogni corsista nella realizzazione di fiori e nastri in zucchero artistico. Verranno approfondite tutte le tecniche di lavorazione dello zucchero: tiraggio, satinaggio, colorazione fino alla realizzazione di fiori, nastri e composizioni artistiche, compreso il montaggio di piccole sculture in zucchero. Un percorso pratico e completo, pensato per permettere a ogni partecipante di acquisire metodo, manualità e sicurezza nella lavorazione, imparando a gestire il materiale e a trasformare una semplice idea in una composizione armoniosa e raffinata.

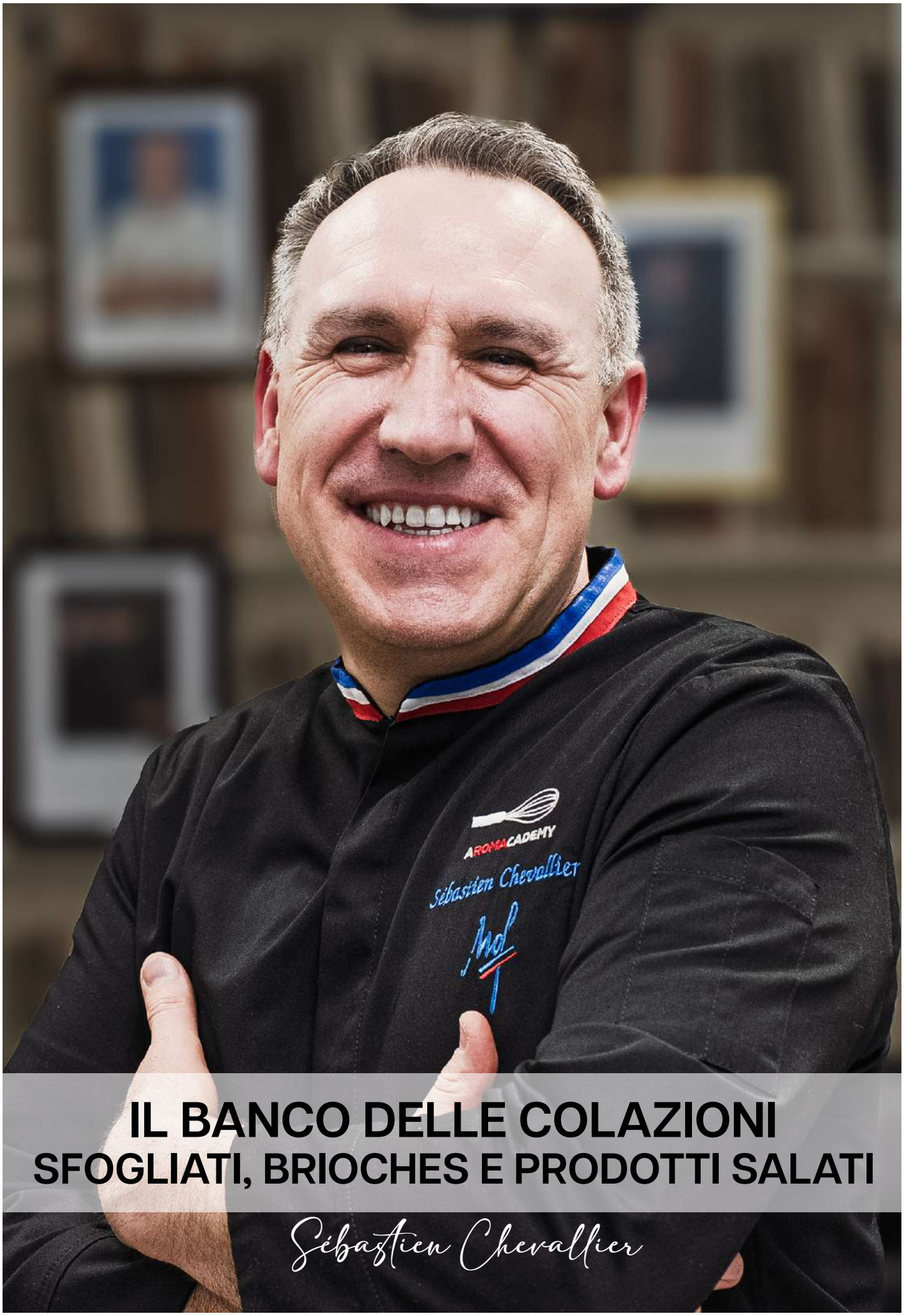
COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
1100€+iva

22-23-24 FEBBRAIO 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico



IL BANCO DELLE COLAZIONI
SFOGLIATI, BRIOCHES E PRODOTTI SALATI

Sébastien Chevallier

IL BANCO DELLE COLAZIONI - SFOGLIATI, BRIOCHES E PRODOTTI SALATI

SÉBASTIEN CHEVALLIER - *M.O.F. Boulanger*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il MOF Sébastien Chevallier proporrà vari prodotti da prima colazione, curati sia nell'aspetto che nel sapore. Croissant e sfogliati si vestiranno di modernità grazie alle intuizioni creative del Maestro, per la seconda volta in Aromacademy. Farciture e presentazioni si alterneranno all'elaborazione di pan brioches e prodotti lievitati e sfogliati. Morbidi, di tendenza, i pan brioches verranno creati in diverse versioni, dolci e salate. Lo stesso vale per gli sfogliati, adatti ad ogni pausa, oltre che al momento della colazione. Verranno creati prodotti golosi con forme e gusti innovativi: i grandi classici verranno rivisitati in chiave moderna. La sua esperienza di Maestro Boulanger verrà messa a disposizione di tutti i corsisti in un corso tecnico pratico. Verranno affrontati anche argomenti sugli standard, soprattutto in termini di temperature e di conservazione dei prodotti, nonchè sulla produzione razionale da laboratorio.

COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
1000€+iva

19-20-21 APRILE 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

SCULTURA IN CIOCCOLATO
DALL'IDEA ALLA REALIZZAZIONE

Jung Uk Lee

SCULTURA IN CIOCCOLATO - DALL'IDEA ALLA REALIZZAZIONE

JUNG UK LEE (CHOCOLAT VIN) - *Team Coach Corea*

CORSO PRATICO
UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il Maestro Jung Uk Lee vi condurrà in un corso di quattro giorni in cui approfondire l'arte del cioccolato artistico, illustrando le principali tecniche. Un corso pratico di quattro giorni in cui ogni corsista realizzerà da zero la propria scultura, seguendo le indicazioni del Maestro. Una masterclass in cui imparare nuove tecniche di intaglio, nonchè di modellaggio del cioccolato.
Ciascun partecipante realizzerà la propria scultura tridimensionale iperrealistica.

COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
1300€+iva

3-4-5-6 MAGGIO 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

TORTE MODERNE

VETRINA IDEALE E PRODUZIONE DA LABORATORIO

Loïc Béziat

TORTE MODERNE - VETRINA IDEALE E PRODUZIONE DA LABORATORIO

LOÏC BÉZIAT - *M.O.F. Pâtissier*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il Maestro Loïc Béziat, membro di Relais Desserts e neo insignito del titolo di MOF Pâtissier, approfondisce i principi fondamentali della progettazione e realizzazione della pasticceria moderna. Attraverso un approccio metodico e professionale, verranno analizzate la costruzione delle diverse componenti, la gestione delle consistenze, l'equilibrio tra sapori e texture, la formulazione degli inserti e delle mousse, nonché le tecniche di assemblaggio, congelamento, glassatura e finitura. Particolare attenzione sarà rivolta alla precisione delle lavorazioni, all'equilibrio della struttura interna e alla qualità estetica del prodotto finito, con l'obiettivo di fornire metodologie operative e competenze immediatamente applicabili nella produzione di pasticceria moderna di alto livello.

COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
1000€+iva

17-18-19 MAGGIO 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

LINEA MONOPORZIONE
COSTRUZIONE DI UN DOLCE

Aurelién Trottier

LINEA MONOPORZIONE - COSTRUZIONE DI UN DOLCE

AURELIÉN TROTTIER - *Relais Desserts*

CORSO TECNICO-PRATICO

UNICO CORSO IN ITALIA

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il Maestro Aurelien Trottier guiderà i partecipanti alla scoperta di monoporzioni contemporanee, esplorando le potenzialità espressive delle tecniche, della ricerca estetica e dell'equilibrio del gusto. Ogni preparazione sarà l'occasione per approfondire i principi fondamentali dell'alta pasticceria contemporanea, definendo i nuovi profili aromatici e i contrasti di texture e gusto. Mousse, cremosi, biscuit e croccanti verranno realizzate per valorizzare delle monoporzioni eleganti e contemporanee. Particolare attenzione sarà dedicata all'estetica del prodotto: forme essenziali, volumi armonici, superfici impeccabili e dettagli capaci di esprimere una precisa identità stilistica. Tre giorni per andare oltre la ricetta, comprendere la tecnica e dare forma a una nuova idea di monoporzione.

COMPRESO NEL CORSO:

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

PREZZO
1000€+iva

21-22-23 GIUGNO 2027

Dalle ore 9:30 alle 17:30
Gli orari di ingresso e di uscita potrebbero variare in funzione del programma didattico

PROMOZIONE*

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

(Promozione valida per 365 giorni dall'attivazione)

*esclusi i Grandi Eventi

ACQUISTA ONLINE

Con Carta di Credito/PayPal paga i tuoi Corsi Luxury in 3 comode rate

Scopriamo come fare:

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

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

ACANTO ROOM SUITE
Via Marco Valerio Corvo, 137 - 00174 Roma
Tel. +39 349 371 0146 - www.acantoroomsuite.it

HOTEL MERCURE
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 6 0 419 - bebfellini@gmail.com

LUNA BLU CINECITTA'
Via Carlo Calisse, 5 - 00173 Roma
Tel. +39.3926586487 - www.lunablucinecittaroma.com

GOLDEN HOUSE CINECITTÀ
Via A. Saetta, 10 - 00173 Roma
Tel. +39.3899045731 - infogoldenhouse25@gmail.com - www.goldenhouseroma.it

DOLCE VITA AFFITTACAMERE
Via Tuscolana, 1021 - 00174 Roma
Tel. +39. 329 467 0429 - dolcevitaaffittacamere@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

LUNA BLU CENTOCELLE
Via dei Salici, 13 - 00172 Roma
Tel. +39.3926586487 - www.lunabluroma.com

ARTIS HOTEL
Via Roberto Fancelli, 3 - 00169 Roma
Tel. +39.06.23267789 - www.hotelartisrome.com

CONTATTI

PIAZZA DI CINECITTÀ, 37 - ROMA TUSCOLANA
Tel. 06 64803992 - 329 7916328
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 CINECITTÀ

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

Le aziende che sostengono l'eccellenza in pasticceria

SPONSOR PLATINUM

irca
SINCE 1919

Cesarin 1920

DOMORI

RAVIFRUIT

MOLINO DALLAGIOVANNA
FAR FARINA DAL 1832
ITALIA

SPONSOR GOLD

PARTNER SILVER

Corso Professionale di Pasticceria

> **Full Immersion dove si apprenderanno tutte le basi della Pasticceria**

FREQUENZA MATTINA - 9:00-13:00
3 mesi di laboratorio+300 ore di stage

FREQUENZA SERALE 16:00-20:00
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

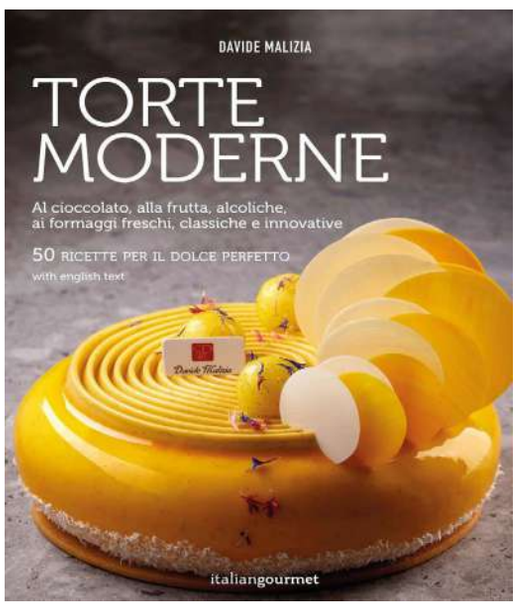
Acquisire tutte le competenze tecniche, abilità strumentali e processi di lavorazio ne e preparazione necessarie per produrre una vasta gamma di prodotti di pasticceria classica, moderna e comprendere come gestire tale attività autonomamente in modo efficiente per poi entrare nel mondo del lavoro.

La Formazione per il Mestiere

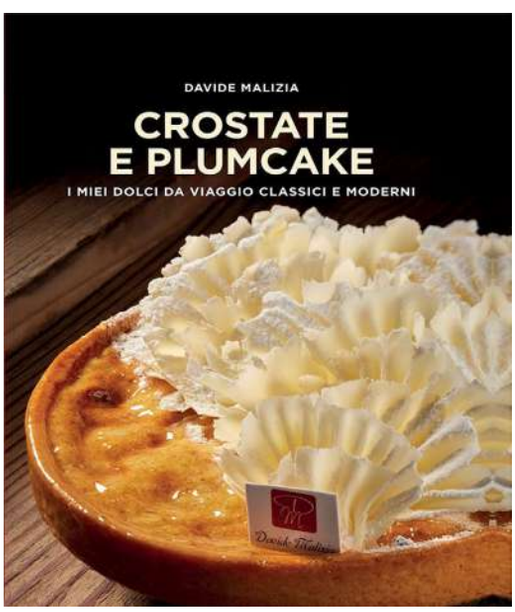
LABORATORIO+STAGE+LAVORO

I Must Have del Maestro Davide Malizia

Il lato salato della pasticceria in un volume che stupisce per completezza e ricchezza.
Tutte le variabili dell'aperitivo in 304 pagine e oltre 100 ricette: 13 capitoli che uniscono creatività allo stato puro, bontà ed estetica
Non manca veramente nulla a questo ultimo libro del Maestro Davide Malizia: ci sono i fritti, le tartellette, i biscotti, i tranci, via via fino alle torte salate, ai macaron e ai bicchierini.
Un viaggio entusiasmante alla scoperta di una declinazione salata della pasticceria che offre tantissimi spunti al professionista.



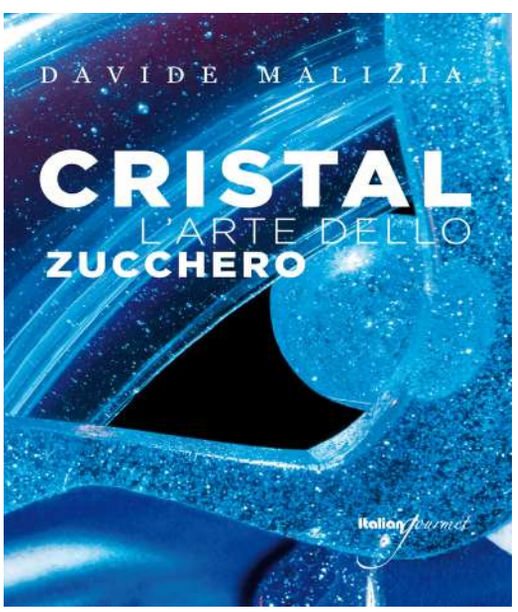
Torte Moderne traccia i confini di uno dei grandi classici della pasticceria francese, rivisitandoli in un compendio di tecnica, perizia ed estetica.
Ci sono le Torte al cioccolato, fragranti e profumate, le Torte alla frutta, colorate e freschissime, le morbide Torte ai Formaggi, le croccanti Torte 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.



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 pasticcere. 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”. Il libro è composto da quattro sezioni, 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 fondamenti 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 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.

Più di 80 creazioni dei più grandi Maestri pasticceri e cioccolatieri internazionali in un viaggio straordinario nel cuore dell'alta pasticceria mondiale: "Le Goût de l'Excellence" firmato Relais Desserts International. Ogni ricetta racconta il legame profondo tra prodotto, territorio e savoir-faire artigianale: una vera e propria celebrazione dell'eccellenza e del rispetto per chi coltiva, trasforma e dà vita al gusto. Un'opera che unisce tecnica, emozione e cultura gastronomica contemporanea. Dalla vaniglia al cacao, dalla frutta secca agli agrumi, ogni ingrediente viene raccontato alla sua origine fino all'alta pasticceria.

"Un Panettone Mondiale" è un libro che raccoglie i contenuti del Panettone World Championship, la competizione internazionale a squadre che celebra il Panettone artigianale. Raccoglie infatti 24 ricette illustrate, il racconto della competizione e anche il backstage. E' un'opera firmata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano che celebra il valore del lievito madre vivo e l'eccellenza artigianale italiana. Un libro pensato per professionisti e appassionati del lievitato italiano per eccellenza che diventa un linguaggio universale di condivisione, tecnica e ricerca.