

Corsi 2024/2025



CHOCOLATE ACADEMY



Benvenuti alla **Chocolate Academy™** Milano



CHOCOLATE ACADEMY

**Un'esperienza
unica
per celebrare
il cioccolato
artigianale**

Visita la Chocolate Academy™ Milano

La Chocolate Academy™ Milano è la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata nel 2017 da Barry Callebaut, azienda leader mondiale nella produzione di cacao e di cioccolato.

Il maître chocolatier Alberto Simionato dirige ora la Chocolate Academy™.

Il network internazionale delle Chocolate Academy™ di Barry Callebaut vanta nel mondo ben 21 Chocolate Academy™ già attive - dagli Stati Uniti all'Asia e in 11 Paesi europei - e ogni settimana forma in media 500 professionisti.

Il Chocolate Academy™ Milano ha l'obiettivo di spingere artigiani, pasticceri, panificatori, ristoratori e gelatieri di tutto il mondo a condividere la loro passione per il cioccolato.

Dalle basi della cioccolateria alla pasticceria più innovativa, i corsi della Chocolate Academy™ Milano garantiscono una formazione approfondita su una vasta gamma di preparazioni a base di cioccolato, con un focus particolare sul gelato al cioccolato.

Dall'esperienza Callebaut, nella Chocolate Academy™ Milano, ha sede infatti il primo ChocoGelato Lab, un centro di eccellenza internazionale esclusivo dedicato all'incontro del mondo del cioccolato con la gelateria artigianale italiana.



We are Chocolate Academy™

La Chocolate Academy™ è una scuola in cui i professionisti a tutti i livelli possono apprendere e approfondire tutte le tecniche nell'ambito del cioccolato.

L'Academy infatti offre spazi moderni e all'avanguardia dove respirare la cultura del cacao, migliorare le proprie abilità nell'uso del cioccolato, e conoscerne tutte le tendenze, tecniche e ricette.





We share

La Chocolate Academy™ Milano propone **percorsi didattici completi**, accompagnando i propri ospiti nel mondo del cacao e del cioccolato, dalla conoscenza delle materie prime e dei processi di conservazione e stoccaggio, alla gestione del punto vendita, passando per la comunicazione commerciale del prodotto finito ai clienti.

We guide

Suddivise in Corsi di pasticceria, Corsi di cioccolateria e Corsi di gelateria, le proposte didattiche della Chocolate Academy™ Milano durano da 1 a 3 giorni e sono strutturate secondo **tre livelli di difficoltà: base, intermedio ed avanzato**.

È possibile scegliere fra corsi operativi e corsi dimostrativi.

We support

I corsi operativi sono formati da una classe di massimo 12 ospiti e sono corsi pratici che consentono ai partecipanti di lavorare con le “mani in pasta”, e confrontarsi con le difficoltà della materia sotto la guida attenta del docente.



Alberto Simionato

 [instagram.com/albertosimionato](https://www.instagram.com/albertosimionato)

Alberto si avvicina al mondo del dolce fin da giovanissimo, iniziando in panificio e gelateria.

Ma è grazie a prestigiose esperienze professionali e formative (presso l'istituto Etoile) che si appassiona alla pasticceria di alto livello. La specializzazione nel cioccolato arriva in un secondo momento grazie all'incontro con Beduschi e Laghi e viene coronata dalla collaborazione con Moratò, che lo fa apprendere direttamente in Barry Callebaut, dove dal 2019 dirige la Chocolate Academy™ di Milano.

Alberto Simionato

Alberto Simionato

Direttore del Chocolate Academy™ Milano
Cacao Barry Chef



Marta Giorgetti

 [instagram.com/martamascarpone](https://www.instagram.com/martamascarpone)

Durante gli studi universitari realizza che l'amore per la pasticceria non può trovare la sua giusta espressione nella cucina di casa e si iscrive ad Alma, dove resta folgorata dal fascino degli ingredienti, dal rigore delle preparazioni, dalla tecnica e da tutto quello che si nasconde dietro alla pasticceria.

Inizia il suo percorso lavorativo presso la pasticceria Martesana; l'incontro con Davide Comaschi e l'urgenza di voler approfondire le sue conoscenze di cioccolateria la portano in Chocolate Academy™ Milano, dove svolge uno stage di 6 mesi. Nel 2017 inizia a lavorare per Barry Callebaut collaborando in progetti internazionali di ricerca e sviluppo.

La curiosità e la continua voglia di crescita la spingono a studiare sempre più approfonditamente il mondo del cacao, del cioccolato e dell'analisi sensoriale. Dal 2019 ricopre il ruolo di Junior Chef, occupandosi delle attività didattiche, lavorando a fianco di chef di fama internazionale e seguendo progetti di ricerca e sviluppo.

Nel gennaio 2022 pubblica come curatrice il libro "Sul cioccolato", scritto a quattro mani con Davide Comaschi e pubblicato da Chiriotti Editore; 400 pagine frutto di 4 anni di studio e approfondimento. Dal 2022 ricopre il ruolo di Chocolate Academy Chef.

Marta Giorgetti

Marta Giorgetti

Chef Chocolate Academy™ Milano

Ciro Fraddanno

 [instagram.com/ciro_fraddanno](https://www.instagram.com/ciro_fraddanno)

Figlio d'arte, *Ciro Fraddanno* nasce e cresce nella gelateria di famiglia. Approfondisce la pasticceria in CAST Alimenti prima come stagista, poi come corsista e infine nelle vesti di docente.

Specializzatosi con i campioni del mondo Cristian Beduschi e Luigi Biasetto, dopo importanti esperienze internazionali - a Parigi da "Hélène Darroze", due stelle Michelin, e a Londra da Harrods e nello storico Hotel Claridge's - *Ciro Fraddanno* ritorna alle origini, nella penisola sorrentina, dove scopre il mondo della mixology divenendo Cocktail bar Manager. Spinto dalla volontà di mettersi in gioco, accetta l'incarico di assistente di direzione presso CAST Alimenti e poi di coordinatore per Athenaeum.

Una sola però è la passione quotidiana: l'amore per il gelato e *Fraddanno* ne ha fatto una vera professione, che ogni giorno lo vede studiare e sperimentare per valorizzare il gelato anche al di là della semplice pasticceria, esplorando nuovi abbinamenti e applicazioni.

Dal 2018 è Chef ChocoGelato del Chocolate Academy™ Milano.



Ciro Fraddanno

Choco Gelato Chef Chocolate Academy™ Milano



Diego Poli

 [instagram.com/_diegopoli_](https://www.instagram.com/_diegopoli_)

Diego Poli, classe 1988, dopo l'alberghiero prende parte ad un progetto in Toscana dove inizia a lavorare in prima persona con la produzione e coltivazione del cioccolato in Ecuador.

Inizia da lì un percorso di formazione nelle cucine in giro per l'Europa come El Celler de can Roca*** in Spagna e in Nord Europa il Geranium Restaurant*** di Copenaghen e Frantzén Restaurant *** a Stoccolma.

Nel 2019, l'opportunità di diventare lo chef Pasticcere del St. Hubertus *** a San Cassiano.

Parallelamente dal 2015 collabora come Alma Ambassador nel mondo per la scuola di Gualtiero Marchesi a Colorno, sviluppando sempre di più la sua idea chiara di pasticceria: naturale, elegante e funzionale.



Diego Poli

Chef Chocolate Academy™ Milano



Raúl Bernal

 [instagram.com/raulbernalb](https://www.instagram.com/raulbernalb)

Raúl Bernal ha apprezzato il mondo della pasticceria lavorando in alcune bakery di Huesca; desideroso di approfondire le sue conoscenze si è iscritto alla Escuela de Pasteleria del Gremio de Barcelona (EPGB) dove si è distinto per le sue capacità tanto da diventare, solo un anno dopo, membro del corpo docente.

Ha partecipato a diversi concorsi ed è vincitore del Trofeo Lluís Santapau 2011 (Miglior Maestro Cioccolatiere). Per quasi cinque anni ha lavorato come Chef Chocolatier per il marchio Chocovic ed è stato insegnante presso la Chocolate Academy Barcelona.

Membro del collettivo 21º Brix, è attualmente ambasciatore di Chocovic e proprietario di Lapaca, pasticceria-cioccolateria a Huesca.

Nel 2023 si è nuovamente distinto vincendo il premio "Miglior Cioccolatino Artigianale di Spagna 2023" e "Miglior Maestro Cioccolatiere di Spagna 2023".



Richard Hawke

 [instagram.com/richardhawkepastry](https://www.instagram.com/richardhawkepastry)

Originario di Sydney (Australia), Richard si è avvicinato fin da giovane alla pasticceria francese.

Dopo diversi anni di lavoro in diverse strutture a Lione e dintorni, Richard si è ha completato la sua formazione presso la rinomata scuola di Alain Ducasse e Yves Thuries, l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.

Recentemente Richard ha approfondito lo studio delle nuove tecniche e ingredienti, spostando i confini della nostra conoscenza della pasticceria. Definisce la sua quotidianità in tre parole: ricerca, viaggio e famiglia. Il tempo è ora trascorso nel suo laboratorio dove sviluppa e perfeziona continuamente una varietà sempre crescente di creazioni.

Oltre al processo di ricerca, viaggia all'estero per masterclass di pasticceria, permettendogli di condividere e trasmettere la sua passione, trasmettendo le sue competenze a studenti entusiasti.

Dimitri Fayard

 [instagram.com/dimitrifayard](https://www.instagram.com/dimitrifayard)

Dimitri Fayard: World Pastry Champion 2008.

Lo chef Dimitri è lo chef principale di Chocolate Academy™ Chicago, New York e Montreal. Ha iniziato la sua formazione culinaria all'età di 14 anni ad Auch, in Francia, lavorando per MOF Philippe Urraca. Nel 1998 si reca negli Stati Uniti e inizia a lavorare per François Payard nel suo negozio di New York. Da lì, è entrato a far parte del team di apertura dell'Hotel Bellagio a Las Vegas, NV con il MOF Jean-Philippe Maury, come assistente pasticcere.

Lo chef Dimitri ha poi applicato la sua esperienza in pasticceria presso l'hotel Ritz-Carlton Corporate di Atlanta, prima di recarsi a Chicago nel 2002.

A Chicago, ha contribuito ad aprire l'Hotel Sofitel Water Tower e ha lavorato come Executive Pastry Chef. Apre la sua pasticceria, Vanille Pâtisserie nel maggio 2003, venduta nel novembre 2011. Recentemente, lo chef Dimitri ha condiviso le sue tecniche e la sua passione con gli studenti della Scuola di pasticceria francese, concentrandosi principalmente su torte, crostate ed entremet.

Nel 2013, lo chef ha lavorato come pasticcere esecutivo presso The Peninsula Chicago, dove ha supervisionato lo sviluppo della pasticceria per tutte le operazioni di ristorazione dell'hotel. Nel corso della sua carriera, lo Chef Dimitri ha ricevuto numerosi riconoscimenti. Ha vinto tre medaglie d'oro all'Atlanta Pastry Classic Competition nel 2001 ed è stato nominato uno dei dieci migliori pasticceri d'America dalle riviste Pastry Art & Design e Chocolatier nel 2007.

Lo chef è stato nominato Campione Mondiale di Pasticceria nel 2008, nel 2009 è stato ammesso come accademico all'Academie Culinaire de France ed è stato finalista al MOF nel 2011.



Gregory Doyen

 [instagram.com/gregorydoyen](https://www.instagram.com/gregorydoyen)

Gregory Doyen, classe 1984, è cresciuto in Borgogna in una famiglia molto creativa, sperimentando la magia della pasticceria fin dalla prima infanzia. All'età di sedici anni avvia la sua formazione presso il Collège culinario «Le Castel» di Digione e la scuola ENSP di Yssingeaux, conosciuta come una delle principali scuole di pasticceria in Francia.

Dopo cinque anni di studio e un apprendistato di 3 anni presso la famosa pasticceria lionese «Maison Lafay» conclude il suo percorso con quattro diplomi (CAP-BEP-MC e BTM) ottenendo una solida base per quello che sarebbe diventato il suo futuro lavoro.

Gregory Doyen inizia la sua esperienza professionale come pasticcere al «Grand Vefour» di Parigi e al ristorante a 5 stelle «Le St. Paul» nel sud della Francia dove ha affinato la sua conoscenza del «dessert sur assiette».

Dal 2008 al 2015 lavora in Russia, dove progetta e apre un laboratorio di 650 mq dedicato. Nel dicembre 2015 accetta la posizione di Executive Pastry Chef per il lussuoso Mandarin Oriental Hotel a Taipei, Taiwan. Grazie alla sua vasta esperienza precedente, Gregory ha migliorato le sue capacità gestionali e di pasticceria gestendo la produzione di pasticceria con il suo team di 35 dipendenti.

Nel 2018 Gregory Doyen avvia il proprio progetto di consulenza e formazione «GD Sweet Concept».

Ora lavora come consulente pasticcere e chef creativo in diversi progetti in tutto il mondo. Tiene numerose masterclass nelle migliori scuole di pasticceria di tutto il mondo per condividere la sua passione e il suo know-how in pasticceria.



Angelo Musa

 [instagram.com/angelomusaofficial](https://www.instagram.com/angelomusaofficial)

Angelo Musa, nato in Francia da genitori italiani, è uno dei pasticceri più acclamati a livello internazionale.

La sua carriera decolla nel 2003, quando vince il Campionato del Mondo di Pasticceria, seguito dal prestigioso titolo di Meilleur Ouvrier de France nel 2007. La sua formazione e la sua passione per l'arte dolciaria lo portano a lavorare in alcuni dei migliori ristoranti e pasticcerie del mondo.

Dal 2015, Angelo Musa è il capo pasticcere del leggendario Hôtel Plaza Athénée di Parigi, dove continua a stupire con le sue creazioni innovative e raffinate. La sua filosofia si basa sull'equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione, utilizzando ingredienti di altissima qualità per creare dessert che sono vere e proprie opere d'arte.

Con una dedizione ineguagliabile e un talento straordinario, Angelo Musa è diventato un'icona nel mondo della pasticceria.



Anne Coruble

 [instagram.com/annecoruble](https://www.instagram.com/annecoruble)

Nata in Normandia 30 anni fa, **Anne Coruble ha dimostrato fin da giovane una passione e un talento eccezionali per la pasticceria**. Dopo il diploma di maturità scientifica con lode decide di seguire la sua vera passione a Parigi e nell'autunno del 2012 si iscrive alla scuola Ferrandi dove ottiene un CAP Pasticcere. Il suo percorso continua l'anno successivo con un CAP Cioccolatiere Confettiere. Sempre desiderosa di perfezionarsi, si iscrive alla École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris dove, dal 2014 al 2016, segue un BTM Pasticciere Cioccolatiere Gelatiere Confettiere.

A partire dal 2014, inizia a lavorare con due grandi Chef al Bristol Paris, dove rimane per cinque anni, affinando le sue competenze sotto la guida di Laurent Jeannin e Julien Alvarez, Campione di Pasticceria 2011. Questa esperienza con questi maestri della pasticceria segna una svolta decisiva nella sua carriera. Nel 2019, ottiene il posto di sous-chef nella ricerca e sviluppo al Peninsula Paris. La sua creatività e la sua competenza vengono rapidamente riconosciute e, nel 2020, riceve il prestigioso Premio Passion Dessert assegnato dalla Guida Michelin.

Nel febbraio 2021, viene nominata Chef Pasticcera del Peninsula Paris. Nello stesso anno vince il Premio del Miglior Dessert dell'Anno dalla Guida Lebey con il suo innovativo dessert "Vaniglia di Tahiti e foglia di tabacco".

Il riconoscimento del suo talento raggiunge l'apice nel 2023, quando viene eletta Chef Pasticciera dell'Anno 2024 da La Liste, un onore che corona una carriera già notevole.

Attraverso il suo percorso, Anne Coruble è riuscita a coniugare tradizione e innovazione, distinguendosi come una delle figure più promettenti della pasticceria contemporanea.

Yuri Cestari

 [instagram.com/yc.yuricestari](https://www.instagram.com/yc.yuricestari)

Yuri Cestari ha iniziato il suo percorso professionale nel laboratorio di una pasticceria locale, ma presto la curiosità e la voglia di crescere lo hanno portato all'Accademia Etoile, dove ha studiato sotto la guida di Gabriele Bozio e ha incontrato Stefano Laghi, grazie al quale Yuri ha approfondito le dinamiche di composizione e costruzione delle ricette, affinando il suo metodo di lavoro.

Dopo un anno all'istituto Etoile e un anno nella cioccolateria del maestro Laghi, Yuri ha acquisito un'importante esperienza nella prestigiosa Francescana di Massimo Bottura. Questa esperienza ha completato la sua formazione nel mondo della pasticceria e della cioccolateria.

Yuri ha poi deciso di iniziare una carriera come tecnico dimostratore e ha collaborato con Barry Callebaut per cinque anni. Successivamente, ha lavorato per due anni con il gruppo Roboqbo, azienda leader nel settore dei macchinari industriali, seguendo i mercati esteri.

Parallelamente, ha iniziato a collaborare con CAST Alimenti come formatore e docente.

Attualmente, Yuri è consulente di pasticceria e cioccolateria per scuole e aziende. Nel 2018 ha co-fondato il software Ganache Solution con Alexandre Bourdeaux, e nel 2023, insieme a Filippo Falciola, ha fondato BETAcioC, un innovativo laboratorio di produzione di cioccolato con annessa aula di ricerca e sviluppo.



Gabriel Le Quang

 [instagram.com/gabriel.le.quang](https://www.instagram.com/gabriel.le.quang)

Gabriel ha iniziato il suo percorso in cucina durante uno stage al Carré des Feuillants a Parigi con lo chef Laurent Bouveret. **Affascinato dalla pasticceria, ha ottenuto il suo B.E.P presso Arnaud Delmontel, seguito da una menzione complementare presso Stéphane Glacier e da un B.T.M Pasticcere presso Arnaud Larher, a Parigi.** Successivamente, ha lavorato a "Un dimanche à Paris" al fianco di Quentin Bailly come Chef.

Dopo un anno e mezzo alla Scuola Valrhona, ha poi raggiunto Julien Alvarez per l'apertura del Peninsula Paris nel 2014, un'avventura e una sfida importante. Due anni dopo, ha integrato il team di pasticceria dell'Hotel du Cap Eden Roc, diretto da Lilian Bonnefoi e Étienne Leroy, dove ha incontrato grandi nomi come Paul Occhipinti.

Alla fine del 2017, Gabriel ha assunto il suo primo incarico come chef al Lanesborough di Londra, seguito da un'esperienza arricchente al Fat Duck*** di Heston Blumenthal.

La pandemia di Covid-19 lo ha riportato in Francia con l'obiettivo di partecipare al concorso dei Meilleurs Ouvriers de France (M.O.F.). Incoraggiato dal suo amico Paul Occhipinti, si è iscritto al concorso e si è allenato intensamente presso la boutique di Lilian Bonnefoi e all'Hotel du Cap Eden Roc. Gabriel è diventato Meilleur Ouvrier de France pasticcere-confiseur nel 2023.

Oggi, Gabriel integra il lavoro presso il prestigiosissimo Georges Blanc 3 stelle Michelin a Vonnas come Chef Pâtissier al lavoro come formatore indipendente.

Gabriel LE QUANG
Pâtisserie, confiserie
M.O.F 27^{ème} PROMOTION



Alberto Simionato



“ Siamo pronti per offrirti una nuova esperienza formativa. Ti aspettiamo. ”

I nostri corsi dimostrativi, aperti a un massimo di 50 persone, consistono in lezioni collettive in cui gli ospiti possono acquisire solide basi teoriche osservando la dimostrazione pratica dello chef docente.

Ad ogni corsista verrà consegnata una giacca brandizzata Chocolate Academy™ Milano.

Alla fine dei corsi, prima della mise en place delle applicazioni, verrà dedicato uno spazio per la spiegazione del software COOKI che permette ai professionisti di gestire velocemente le proprie ricette e allo stesso tempo di rispondere agli obblighi di legge (reg. eu. 1169/11), comunicare ai consumatori le composizioni, stampare etichette, produrre il libro ingredienti e allergeni, controllare in modo puntuale il food cost delle singole preparazioni alimentari.

Metodo e dinamicità: sono queste le parole chiave che racchiudono e sintetizzano perfettamente la filosofia della nuova Chocolate Academy™ milanese.

Barry Callebaut ha trasportato la realtà di un laboratorio di pasticceria all'interno di una scuola, così da conciliare le attività di formazione con le esigenze dei professionisti.

Obiettivo: trasmettere l'importanza di ogni azione compiuta durante un processo produttivo che ha all'origine la materia prima. Le celle di conservazione poste al piano interrato dell'Academy vengono prese ad esempio per spiegare come e perché stoccare le materie prime con un criterio razionale e a temperature controllate.

Le aree dello Spazio Dolce e dello Spazio Intenso della Chocolate Academy™ Milano sono organizzate in modo da adattarsi facilmente alle diverse esigenze di produzione.

Alberto Simionato

Alberto Simionato

Direttore del Chocolate Academy™ Milano
Cacao Barry Chef





I segreti della pasticceria francese con lo Chef Angelo Musa

PASTICCERIA

Corso **Dimostrativo**

1 e 2 | **Ottobre**

Chef: **Angelo Musa**

Costo: **890€ + IVA**

Il corso con lo Chef Angelo Musa è un'esperienza culinaria immersiva che introduce i partecipanti nel mondo raffinato e tecnico della pasticceria francese. Angelo Musa, chef pasticciere di fama mondiale, Meilleur Ouvrier de France (MOF) e campione del mondo di pasticceria, condivide le sue conoscenze e la sua esperienza per guidare gli appassionati attraverso le sottigliezze e le tecniche avanzate di questa disciplina.

Il corso dimostrativo è pensato affinché i partecipanti riescano a catturare ogni segreto della maestria dello chef e per approfondire, attraverso domande e interventi, tutte le fasi creative che hanno portato lo chef alla realizzazione dei suoi prodotti iconici: dalla scelta degli ingredienti, al bilanciamento delle ricette, fino agli aspetti decorativi e di servizio dei suoi prodotti.

Lo chef Angelo Musa propone una pasticceria sobria e autentica, realizzata mantenendo sempre in equilibrio intelligenza e immaginazione, intenzione e istinto.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it

Introduzione al cioccolato

PASTICCERIA

Corso **Mani in Pasta**

21 e 22 | **Ottobre**

Chef: **Marta Giorgetti**

Costo: **490€ + IVA**

Scopri davvero il mondo del cioccolato e comprendi come utilizzare al meglio il cioccolato in pasticceria.

Il cioccolato è l'ingrediente che più di ogni altro apporta valore e godibilità nei prodotti di pasticceria, ma è al contempo un prodotto molto spesso poco conosciuto o compreso, quindi quasi mai utilizzato nel pieno del suo potenziale.

Questo corso di 2 giorni unisce teoria e pratica con il fine di farti acquisire piena sicurezza nella lavorazioni a base di cioccolato, che si tratti di precristallizzare (temperare) o di inserire il cioccolato in preparazioni di base della pasticceria classica o moderna.

Scopri come scomporre, bilanciare o modificare le ricette in base alle tue necessità, ottenendo sempre il risultato ottimale.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it

Ciocolateria e snack per tutti

CIOCCOLATERIA

Corso Mani in Pasta

28 e 29 | Ottobre

Chef: **Ciro Fraddanno**

Costo: **490€ + IVA**

Integrare la propria produzione (che sia di pasticceria, gelateria o altro), con prodotti di ciocolateria può essere la chiave di volta per arricchire la propria offerta e completarla con prodotti con alto valore aggiunto, acquisendo maggiori opportunità di business.

Lo chef ti introduce al mondo del cioccolato, allargando lo sguardo a 360° sull'infinita varietà di prodotti realizzabili anche con poche attrezzature e competenze di base.

Si realizzano quindi tutte quelle applicazioni che non necessitano della conservazione refrigerata come snack, praline, tavolette, spalmabili, ricoperture di prodotti da forno e decorazioni in cioccolato.

In questo corso mani in pasta nessuna conoscenza è data per scontata, a partire dalle tecniche di precristallizzazione, lavorazione del cioccolato, confezionamento e presentazione della gamma di prodotti in negozio.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it



Delizie natalizie e senza tempo

PASTICCERIA



Corso **Dimostrativo**

12 e 13 | **Novembre**

Chef: **Gregory Doyen**

Costo: **890€ + IVA**

Benvenuti in un viaggio accogliente e delizioso nel mondo della piccola pasticceria, perfetta per arricchire il periodo natalizio e per occasioni versatili tutto l'anno. Che tu sia un principiante desideroso di imparare o un pasticciere esperto che desidera aggiungere un tocco festoso ed elegante al suo repertorio, questa masterclass è per te.

Divertimento festivo: la sezione natalizia. Immergetevi nello spirito natalizio con mignon a tema natalizio, deliziosi da vedere quanto da mangiare. Dalla piccola Foresta Nera alla mignon al tè e pan di zenzero, impara come infondere i classici sapori delle feste in tante piccole delizie e a decorarle con un elegante tocco natalizio.

Eleganza in miniatura: la sezione della pasticceria versatile

La seconda parte di questa masterclass va oltre le festività natalizie, concentrandosi su eleganti mignon adatti ad ogni occasione. Scopri i segreti per perfezionare piccoli pasticcini come tartellette meringate al limone, eleganti bignè alla vaniglia e deliziose brioches che elevano ogni momento del tè. Questa sezione è progettata per ampliare le tue abilità di pasticceria, insegnandoti ricette versatili e tecniche di decorazione che aggiungono raffinatezza alle tue presentazioni di dolci.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it

Georges Blanc: Mignardise e Cioccolato

HORECA

Corso **Dimostrativo**

19 e 20 | **Novembre**

Chef: **Gabriel Le Quang**

Costo: **690€ + IVA**

In questo corso dimostrativo lo Chef pasticciere Gabriel Le Quang guiderà i partecipanti nella creazione di una gamma di prodotti al cioccolato, ispirati dall'idea culinaria di Georges Blanc, rispettando l'essenza di una pasticceria classica dai gusti intramontabili ed integrando tecniche moderne. Questo corso permetterà di approfondire la cioccolateria moderna in tutte le sue forme. Durante il corso verranno realizzate alcune delle mignardises emblematiche dello Chef Le Quang, oltre al nuovo dessert al cioccolato, da poco inserito in carta al ristorante Georges Blanc. Il dessert incarna perfettamente la visione gustativa di Mr. Georges Blanc, combinando sapori e texture differenti (dolce, acido, salato, amaro, morbido e croccante.)

Il dessert rappresenta un'interpretazione dolce di un prodotto emblematico del paese nativo di Mr. Blanc ovvero la Volcaille de Bresse.

Attraverso questo percorso, il cioccolato rimane il protagonista principale, in combinazione con diversi ingredienti per creare accostamenti irresistibili.

I partecipanti scopriranno come questi prodotti possono essere adattati a diversi contesti, pur mantenendo un aspetto elegante ed un gusto impagabile.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it



Il cioccolato di Raúl Bernal

CIOCCOLATERIA

Corso Mani in Pasta

4 e 5 | Febbraio

Chef: Raúl Bernal

Costo: 690€ + IVA

Raúl Bernal, **Miglior Maestro Artigiano di Spagna** e vincitore del Miglior Bonbon di Spagna 2023, ci porta alla scoperta dei diversi concetti del suo shop Lapaca.

Soggetti pasquali, cioccolatini, tavolette, rocce, spalmabili, dragées e torroni; sono infinite le variazioni che permettono allo chef di unire tecnica e creatività, realizzando prodotti in cui ogni dettaglio è sempre curato.

Ciascuna realizzazione nasce a partire da un concetto, una sensazione o l'enfatizzazione di un momento e viene completato da un packaging dedicato e accattivante.

Il corso mani in pasta di due giornate è rivolto a tutti coloro che desiderano esplorare nuove possibilità nel mondo della cioccolateria, per realizzare prodotti nuovi, attuali e divertenti, dedicati sia alle celebrazioni pasquali che al resto dell'anno.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it



Gelati e dolci sottozero

GELATERIA

Corso Dimostrativo

17 e 18 | Febbraio

Chef: **Ciro Fraddanno**

Costo: 490€ + IVA

Scopri in questo nuovo corso come utilizzare il cioccolato in tutte le applicazioni di pasticceria sottozero e gelateria.

Il cioccolato può essere protagonista di moltissime preparazioni, sia esso utilizzato in purezza, come ingrediente di preparazione anidre, come protagonista di sorbetti, gelati, semifreddi, glasse, etc...

Questo corso intensivo si divide in due parti: la prima, prettamente didattica e coadiuvata da diversi test e comparazioni, ha lo scopo di farti comprendere a pieno i concetti teorici trattati, mentre la seconda parte è dedicata all'applicazione pratica delle ricette.

Per analizzare e bilanciare le ricette del gelato si utilizza un semplice foglio di calcolo EXCEL, utilizzando il metodo di bilanciatura "classico" (Caviezel).

Per l'analisi e la bilanciatura dei semifreddi si applica il medesimo metodo, mentre la produzione risulta semplificata, più veloce e razionale, grazie all'applicazione di ingredienti e tecniche contemporanee.

Un livello base di bilanciatura del gelato è auspicabile per ottenere il massimo dal corso.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it



Introduzione al cioccolato

PASTICCERIA

Corso **Mani in Pasta**

24 e 25 | **Marzo**

Chef: **Marta Giorgetti**

Costo: **490€ + IVA**

Scopri davvero il mondo del cioccolato e comprendi come utilizzare al meglio il cioccolato in pasticceria.

Il cioccolato è l'ingrediente che più di ogni altro apporta valore e godibilità nei prodotti di pasticceria, ma è al contempo un prodotto molto spesso poco conosciuto o compreso, quindi quasi mai utilizzato nel pieno del suo potenziale.

Questo corso di 2 giorni unisce teoria e pratica con il fine di farti acquisire piena sicurezza nella lavorazioni a base di cioccolato, che si tratti di precristallizzare (temperare) o di inserire il cioccolato in preparazioni di base della pasticceria classica o moderna.

Scopri come scomporre, bilanciare o modificare le ricette in base alle tue necessità, ottenendo sempre il risultato ottimale.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it

Desservir

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

Corso **Dimostrativo**

31 | **Marzo** e 1 | **Aprile**

Chef: **Diego Poli**

Costo: **490€ + IVA**

Lo chef Diego Poli propone un corso dedicato ai dessert da ristorazione.

Il corso dimostrativo è volto alla preparazione di 10 dessert, al cioccolato e non solo, adatti sia per essere inseriti nella carta di un ristorante, sia per la banchettistica.

Ciascun dessert prevede la realizzazione di 3 differenti preparazioni, così che ogni piatto sia al contempo interessante a livello gustativo ed estetico, ma anche funzionale a una produzione razionale in cui si tiene conto dei costi delle materie prime e della manodopera, senza compromettere gusto ed estetica.

Particolare attenzione è inoltre dedicata alla gestione della produzione e della conservazione delle preparazioni, al fine di razionalizzare quanto più possibile ogni aspetto del lavoro in cucina.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it



Viennoiserie contemporanea & snack da forno

BAKERY

Corso **Mani in Pasta**

6 e 7 | **Maggio**

Chef: **Dimitri Fayard**

Costo: **690€ + IVA**

In questo corso lo chef presenta il suo approccio alla Viennoiserie contemporanea, al Gâteau de Voyage (prodotti da forno a conservazione media), a ricchi biscotti farciti e tanto altro ancora.

Le molte esperienze tra Europa e Stati Uniti dello chef consentiranno ai corsisti di esplorare la fusione di differenti tradizioni, alla ricerca di prodotti sempre nuovi e accattivanti, che sapranno stupire anche i clienti più curiosi.

Scopri come inserire nella tua produzione le tecniche più innovative e realizza con lo chef ricette semplici da replicare in produzioni, ma sempre ricche di gusto e dall'aspetto sofisticato.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it





Cioccolato irresistibile

CIOCCOLATERIA

Corso Mani in Pasta

12 e 13 | Maggio

Chef: **Alberto Simionato**

Costo: **490€ + IVA**

Il cioccolato è irresistibile!

In questo corso mani in pasta lo chef Alberto Simionato guida i partecipanti nella realizzazione di una gamma di prodotti che incentivano l'acquisto d'impulso; la cioccolateria diventa alla portata di tutte le tasche e di tutti i momenti della giornata, grazie a prodotti semplici da produrre, irresistibili alla vendita e intelligenti nel formato.

Barrette, dragées, piccoli snack e tanto altro, in formato di monodose consumabile in ufficio, per strada, a scuola, in palestra o in macchina.

Il cioccolato rimane l'attore principale del corso, abbinandosi a tanti ingredienti e a diverse necessità e tendenze: dall'estremamente goloso, al funzionale, utilizzando differenti tecniche di produzione e confezionamento.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it

Dessert al piatto

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE **Corso Dimostrativo**

20 e 21 | Maggio

Chef: **Anne Coruble**

Costo: **690€ + IVA**

Benvenuti alla **prima masterclass italiana tenuta dalla chef pasticciera Anne Coruble** del Peninsula Hotel di Parigi.

La Chef Anne, vincitrice del premio Guide Lebey 2022 per il miglior dessert, vi guiderà nell'arte di creare dessert squisiti che deliziano continuamente i commensali del Peninsula a Parigi, in particolare quelli del L'Oiseau Blanc, il suo ristorante due stelle Michelin. Scoprite la visione che caratterizza la pasticceria di Anne Coruble, rendendo l'ora del dessert la migliore conclusione possibile di un eccellente pasto. Dessert al piatto e mignardises con un'attenzione particolare a ogni aspetto: dalla scelta degli ingredienti alla preparazione accurata di ogni portata, dalle scelte estetiche ai metodi di servizio. Se desiderate proporre a tavola dessert che entusiasmino i clienti fino all'ultimo boccone, non perdetevi questo corso.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it



Pasticceria vegana: monoporzioni e tart

PASTICCERIA

Corso Dimostrativo

10 e 11 | **Giugno**

Chef: **Richard Hawke**

Costo: **790€ + IVA**

Lo chef Hawke incentra il suo corso sulla creazione di prodotti 100% vegetali, creati grazie al grande studio degli ingredienti approcciato dallo chef negli ultimi anni di lavoro. Lo chef offre infatti l'opportunità di vedere la pasticceria vegetale con uno sguardo nuovo: nessuna margarina o panna vegetale, sono piuttosto utilizzati elementi montanti come proteine vegetali, strutturanti come fibre e gelificanti di origine vegetale.

La perfetta bilanciatura degli ingredienti consente allo chef di creare prodotti gustosi, stabili al congelamento e dalle svariate texture: croccanti, basi da forno, creme, mousse, glasse e preparazioni a base di frutta.

Dopo il grandissimo successo del corso dimostrativo, lo chef propone un corso mani in pasta, affinché i corsisti possano mettere in pratica tutti gli insegnamenti dello chef.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it

Pralineria, strutture e tecnica

CIOCCOLATERIA

Corso Dimostrativo

17 e 18 | **Giugno**

Chef: **Yuri Cestari**

Costo: **490€ + IVA**

Il mondo della pralineria esaminato nel dettaglio, dalle tecniche di produzione all'importanza degli ingredienti.

Durante queste 2 giornate lo chef Yuri Cestari presenterà la sua linea di pralineria, con un focus molto attento sulla funzione dei vari ingredienti, la loro scelta e la combinazione dei prodotti al fine di ottenere ricette con strutture e consistenze ideali.

Verranno prese in considerazione differenti dinamiche di produzione e non mancheranno i focus sulla conservazione dei prodotti.



Approfondimenti e curiosità su
www.chocolate-academy.com/it



Calendario

Chocolate Academy™ Milano

Corsi 2024/2025

1 e 2 | **Ottobre**

I segreti della pasticceria francese con lo Chef
Angelo Musa

Angelo Musa

21 e 22 | **Ottobre**

Introduzione al Cioccolato

Marta Giorgetti

28 e 29 | **Ottobre**

Cioccolateria e Snack per tutti

Ciro Fraddanno

12 e 13 | **Novembre**

Delizie natalizie e senza tempo

Gregory Doyen

19 e 20 | **Novembre**

Georges Blanc: Mignardise e Cioccolato

Gabriel Le Quang

4 e 5 | **Febbraio**

Il cioccolato di Raúl Bernal

Raúl Bernal

17 e 18 | **Febbraio**

Gelati e dolci sottozero

Ciro Fraddanno

24 e 25 | **Marzo**

Introduzione al Cioccolato

Marta Giorgetti

31 | **Marzo** e 1 | **Aprile**

Desservir

Diego Poli

6 e 7 | **Maggio**

Viennoiserie contemporanea & snack da forno

Gregory Doyen

12 e 13 | **Maggio**

Cioccolato irresistibile

Alberto Simionato

20 e 21 | **Maggio**

Dessert al Piatto

Anne Coruble

10 e 11 | **Giugno**

Pasticceria vegana: monoporzioni e tart

Richard Hawke

17 e 18 | **Giugno**

Pralineria, strutture e tecnica

Yuri Cestari

Poiché i posti di partecipazione al corso sono in numero limitato, dovrà intendersi definitivamente rinunciata ogni pretesa di ottenere la restituzione degli importi già versati:

- in caso di impossibilità dell'iscritto di partecipare al corso, comunicata oltre sette giorni dalla data di iscrizione;
- In caso di interruzione, in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo, della partecipazione al corso dell'iscritto;

I corrispettivi rinunciati non potranno essere considerati utili ai fini dell'iscrizione a corsi successivi.

Sei
under
28?

Abbiamo
riservato
per te
uno
**SCONTO
SPECIALE
DEL 20%!**

Contattaci!



we partner



BENVENUTI IN CALLEBAUT

La casa del Finissimo Cioccolato Belga.

Utilizzando solo i migliori ingredienti, Callebaut crea il Finissimo Cioccolato Belga

nel cuore del Belgio da più di 100 anni.

Realizzato con dedizione tramandata di generazione in generazione, il cioccolato Callebaut viene utilizzato ogni giorno da chef e cioccolatieri per creare grandi delizie da degustare.

WWW.CALLEBAUT.COM



**Lavorare in modo semplice
e intelligente. Ma soprattutto
lavorare in modo creativo.**

Quando la pressione è alta, tutto quello che hai su cui fare affidamento è la tua esperienza e gli ingredienti con cui lavori.

**Abbi fiducia in entrambi.
Affronta la sfida,
ogni giorno.**

<https://www.barry-callebaut.com/it-IT/artisans/carma>



DECORAZIONI PER FAR USCIRE IL MEGLIO IN OGNI CHEF

Oggi Mona Lisa fa un passo avanti e crea una gamma completa di decorazioni per aggiungere colore, sapore, consistenza e forma alle tue creazioni. Utilizzando le nuove tecnologie, ti porteremo nuove forme per rendere le tue applicazioni straordinarie.

THE GREAT TASTE OF DECORATIONS
WWW.MONALISADECORATIONS.COM

Esploratori dell'eccellenza del gusto del cacao, protettori della sua diversità e radicati nella pasticceria francese dal 1842, condividiamo l'intera esperienza del frutto del cacao, dalla natura al piatto, con agricoltori e chef.

Vogliamo elevare la creatività dello chef, costantemente alimentata da sapori raffinati, innovazioni, ispirazioni, comunità stimolanti e un futuro sostenibile responsabile.

Diamo forza a tutti gli chef creativi, i maestri e la prossima generazione, a impegnarsi pienamente, a raggiungere la loro visione: esprimere la loro vera natura.



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

www.cacao-barry.com

PERCHÉ PENSARE OR NOIR™

Benvenuti nell'universo della creazione del gusto. Nel laboratorio Or Noir™, gli artisti pasticceri e i cioccolatieri più talentuosi sono supportati nella preparazione delle proprie ricette di cioccolato personalizzate.

Vogliamo aiutarti a differenziare la tua attività aiutandoti a creare un cioccolato unico nel tuo stile.

Unicità



COCOA HORIZONS È UN PROGRAMMA INCENTRATO

sulla prosperità dei coltivatori di cacao e che aiuta a costruire comunità agricole autosufficienti che proteggano la natura e i bambini.

La Fondazione Cocoa Horizons è un'organizzazione indipendente e senza fini di lucro controllata dall'Autorità di vigilanza della Fondazione federale svizzera.

È stata fondata nel 2015 da Barry Callebaut.

www.cocoa Horizons.org

WORLD CHOCOLATE MASTERS

BENVENUTI AL WORLD CHOCOLATE MASTERS

L'UNICA COMPETIZIONE AL MONDO DEDICATA A SPINGERE I CONFINI DELLA CREATIVITÀ DEL CIOCCOLATO. È L'OPPORTUNITÀ PER I FUTURI CHEF DI TUTTO IL MONDO DI CONDIVIDERE IL LORO TALENTO NEL CIOCCOLATO E CONNETTERSI CON FAN, PROFESSIONISTI E LEADER DEL SETTORE IN TUTTO IL MONDO.

WWW.WORLDCHOCOLATEMASTERS.COM

#TMRW_TASTES_LOOKSFeels_LIKE
ARTISANS+TECHNOLOGY+DESIGN SHAPE
TOMORROW'S CHOCOLATE



we craft together

Platinum



CATERLINE

Via Giosuè
Carducci, 23
Arsago Seprio (VA)
T 0331 299001

www.caterlinespa.it



CARPIGIANI

Via Emilia, 45
Anzola Emilia (BO)
T 051 6505111

www.carpigiani.com



CSM Italia S.r.l

Viale S. Maria della Croce, 12
Crema (CR)
T 0373 8961

www.csmbakerysolutions.com



IRINOX

Via Madonna di Loreto, 6/B
Corbanese di Tarzo (TV)
T 0438 2020

www.irinoxprofessional.com

Gold



BOGANA

Località La Moglia, 27
Cherasco (CN)
T 0172 243634

www.bogana.it



COOKI

Piazza Trento e Trieste, 2
Bologna
T 051 0516686

www.cooki.it



MARTELLATO

Via Rovigo, 1/B
Vigonza (PD)
T 049 780 01 55

martellato@martellato.com



SILIKOMART

Via Tagliamento, 78
Pianiga (VE)
T 041 5190550

www.shop.silikomart.com/it/

Silver



ARTE BIANCA

Via Serenissima, 5
Brescia (BS)
T 030 3366321
www.artebianca.it



BRAVO

Via della Tecnica, 5
Montecchio Maggiore (VI)
T 0444 707700
info@bravo.it



DEBIC

Via Paracelso, 18
Agrate Brianza (MI)
T 039 6072500
www.debic.com



HAUSBRANDT

Via Foscarini, 52
Nervesa d. Battaglia (TV)
T 0422 8891
www.hausbrandt.com



LESEPIDADO

Via Liguria, 8
Osteria Grande (BO)
T 051 19987962
www.lesepidado.it



MOLINO DALLA GIOVANNA

Via Madonna del Pilastro, 2
Gragnano Trebbiense (PC)
T 0523 787155
www.dallagiovanna.it



RANCILIO

Viale della Repubblica, 40
Villastanza di Parabiago (MI)
T 0331 408200
www.ranciliogroup.com

we
craft
together



Platinum

ISA

Via Madonna
di Campagna, 123
Bastia Umbra (PG)
T 075 80171

www.isaitaly.com

NOVACART S.p.A

Via Europa, 1
Garbagnate Monastero (LC)
T 031 858611

www.novacart.com

POLIN

Viale dell'Industria, 9
Verona
T 045 8289111

www.polin.it

SELMI

Via Statale, 151
S. Vittoria d'Alba (CN)
T 0172 479273

www.selmi-chocolate.it

Gold



ORVED

Via dell'Artigianato, 30
Musile di Piave (VE)
T 0421 54387

www.orved.it

ROBOQBO

Via Mazzini, 7
Bentivoglio (BO)
T 051 892483

www.roboqbo.com

Silver



REVIVA

Via di Pian Savelli, 106
Roma
T 06 72671542

servizioclienti@revivagroup.it

LOUIS FRANCOIS

17 Rue Des Vieilles Vignes
CS24962 Croissy-Beaubourg
F-77314 Marne La Vallee
Cedex 2 - France
www.louisfrancois.com





Dove siamo

Via Morimondo, 23
20143 Milano, Italia

Coordinate GPS:
45.444885, 9.150807

T +39 02 82464601
www.chocolate-academy.com/it



Scopri di più su

 Chocolate Academy Milano

 ChocoacademyMilano

 Chocolateacademymilano

Siamo a Milano.

La Chocolate Academy™ Milano è in via Morimondo 23, nel vivace quartiere dei Navigli a due passi dalla Darsena. Dista 1.3 km dalla stazione ferroviaria di Milano Porta Genova, 4.4 km dal Duomo di Milano e 6 km dalla Pinacoteca di Brera.

Come arrivare

Con il trasporto pubblico

Da Piazza del Duomo

Tram 2 (fermata Via Lodovico il Moro Cavalcavia Don Milani)

Dalla Stazione Centrale o dalla Stazione Porta Garibaldi

Metro M2 fermata ROMOLO.
Bus 325, scendere alla terza fermata poi 400 metri a piedi. Si può acquistare il biglietto dei mezzi anche tramite l'applicazione ufficiale di ATM o il servizio Biglietto con SMS. Un biglietto, che dura 90 minuti, costa € 2.

In automobile

Dalle autostrade

Se si arriva dalle autostrade, prendere la tangenziale Ovest, uscita n° 6 Gaggiano/Corsico. Seguire le indicazioni Milano Giambellino e la SP 59, costeggiare il Naviglio Grande, attraversare i paesi di Corsico e Buccinasco. Proseguire su via Lodovico il Moro sino a svoltare, alla terza via a destra, in via Morimondo.

Da Linate

Dall'Aeroporto di Linate: con il taxi in 20 minuti. Oppure prendere l'Airbus per Stazione Centrale, da lì metropolitana MM2 (linea verde) sino a Stazione Romolo, prendere il Bus 325, scendere alla terza fermata poi 400 metri a piedi.

Da Malpensa

Dall'Aeroporto di Malpensa: con il taxi in 40 minuti. Oppure prendere il trenino Malpensa Express (biglietto 12 euro) sino alla Stazione di Cadorna; poi metrò MM2 (linea verde) sino alla fermata di Stazione Romolo; prendere il Bus 325, scendere alla terza fermata poi 400 metri a piedi.

Da Orio al Serio

Dall'Aeroporto di Orio al Serio: con il taxi in 40 minuti. Oppure raggiungere con il bus la Stazione Centrale e da lì metropolitana MM2 (linea verde) sino alla fermata Stazione Romolo; prendere il Bus 325, scendere alla terza fermata poi 400 metri a piedi.



