

**Catalogo
corsi
2019**

Bourdeaux
Comaschi
Fraddanno
Haasnoot
L a g h i
LOBRANO
MOREL
Simionato
VALLÉE


CHOCOLATE
ACADEMY
MILANO 

Benvenuti al Chocolate Academy™ Center Milano

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

Il Chocolate Academy™ Center 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 del Chocolate Academy™ Center 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, nel Chocolate Academy™ Center di 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.



Il Chocolate Academy™ Center 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.

Il Chocolate Academy™ Center 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.





Suddivise in Corsi di pasticceria, Corsi di cioccolateria e Corsi di gelateria, le proposte didattiche del Chocolate Academy™ Center Milano durano da 1 a 5 giorni e sono strutturate secondo **tre livelli** di difficoltà: **base**, **intermedio** ed **avanzato**.

È possibile scegliere fra corsi operativi e corsi dimostrativi. 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. I **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.

I corsisti non potranno portare via i prodotti realizzati durante il corso.



***Il team didattico
a vostra
disposizione***



I docenti



Davide
Comaschi

 www.davidecomaschi.com

 [@DavideComaschiPastryChef](https://www.facebook.com/DavideComaschiPastryChef)

 [@dcomaschi](https://www.instagram.com/dcomaschi)

Classe 1980, Davide Comaschi già adolescente decide di trasformare in professione la sua naturale vocazione per la pasticceria.

Dopo la formazione al Politecnico del Commercio e del Turismo (CAPAC), inizia la sua esperienza lavorativa nella storica Pasticceria Martesana, di cui diventerà presto pastry chef. Qui si perfeziona grazie a Vincenzo Santoro, uno fra i più apprezzati pasticceri milanesi.

Nello stesso periodo, incontra il Maestro Iginio Massari con cui intraprende una lunga collaborazione sia nell'ambito dei corsi CAST Alimenti, sia nella preparazione dei World Chocolate Masters.

Nel 2010 entra in AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, e nel 2013 vince il World Chocolate Masters a Parigi.

Nel 2016 è il testimonial del Salon du Chocolat di Parigi, edizione milanese, e nello stesso anno diventa direttore del Chocolate Academy™ Center Milano dell'azienda leader mondiale nel settore del cacao Barry Callebaut.

Si diploma, inoltre, in Culinary Nutrition presso la prestigiosa Art joins Nutrition Academy e diventa membro del Comitato Scientifico ASSIC (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina), formato da rappresentanti autorevoli del mondo della scienza e della salute. Direttore il Chocolate Academy™ Center Milano curerà tutte le proposte didattiche e condurrà personalmente alcuni corsi.

A ottobre 2017 entra a far parte del comitato scientifico di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, assieme a Gualtiero Marchesi, Paolo Lopriore, Mariella Organi, Ezio Mannato e Andrea Grignaffini. Ad ALMA Comaschi è docente di riferimento per il settore Cacao, Cioccolato e Pralineria.

Nel 2018 vince il World Guinness Record per "The largest panettone".

Davide Comaschi

Direttore del Chocolate Academy™ Center Milano
Chef Callebaut

I docenti



Alberto

Simionato

 @albertosimionato.pastrychef

 @albertosimionato

Folgorato dal mondo della cucina giovanissimo, Alberto Simionato decide di perfezionare la sua formazione alla Boscolo Etoile Academy dove viene a contatto con il mondo dell'alta pasticceria.

È il Maestro Cristian Beduschi a farlo appassionare al cioccolato e, dopo alcune esperienze nell'hotellerie di lusso, Simionato approda come cioccolatiere dal pastry chef Stefano Laghi.

L'incontro con Ramon Morató e la Chocolate Academy avviene in Spagna: è nel 2010 che inizia il percorso di Alberto con il brand Cacao Barry.

Nel 2017 entra come docente Chef Cacao Barry del Chocolate Academy™ Center Milano.

Alberto Simionato

Alberto Simionato
Chef Cacao Barry

I docenti



Ciro
Fraddanno

 @ciro.fraddanno

 @cirofraddanno

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 Biassetto, 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™ Center Milano.

Ciro Fraddanno
Chef ChocoGelato

I docenti



Alexandre
Bourdeaux



Frank
Haasnoot



Christophe
MOREL



Stefano
Laghi



Roberto
LOBRANO



Vincent
VALLÉE



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

Barry Callebaut ha trasportato la realtà di uno Spazio Dolce e uno Spazio Intenso di pasticceria all'interno di una scuola, così da conciliare le attività di formazione con le esigenze dei professionisti.

Vogliamo 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** del Chocolate Academy™ Center Milano sono organizzate in modo da adattarsi facilmente alle diverse esigenze di produzione.

Al fine di rendere flessibili lo Spazio Intenso e lo Spazio Dolce e poter cambiare il loro assetto in funzione dei corsi, tutti i macchinari sono dotati di ruote o disposti su carrelli così da poter essere trasportati agevolmente. Avere dei banchi di lavoro sempre ordinati e perfettamente puliti è fondamentale, per questo ognuno di essi è dotato di cassetti e ripiani per riporre ogni tipo di attrezzatura.

La hall del Chocolate Academy™ Center Milano, si presenta come un **ambiente accogliente e polifunzionale**, in cui viene data importanza all'esposizione ed alla vendita; l'ingresso stesso dell'Accademia insegna agli alunni un principio fondamentale: affinché il lavoro venga ripagato è necessario che il prodotto venga esposto e presentato nel migliore dei modi per invogliare il cliente ad acquistarlo.

Tutti le attrezzature e gli ingredienti utilizzati sono l'eccellenza del made in Italy.

Indice

MODALITÀ

Operativo 

Dimostrativo 

LIVELLO

Base ●○○

Intermedio ●●○

Avanzato ●●●

CORSI FEBBRAIO

11

Il sorbetto al cioccolato

Ciro Fraddanno



11 - 12

Soggetti in cioccolato

Alberto Simionato



18

Analisi sensoriale del gelato

Roberto Lobrano



19

Il gelato al cioccolato fondente

Ciro Fraddanno



26

L'arcobaleno dei cioccolati

Ciro Fraddanno



CORSI MARZO

11

Il tuo gelato al cioccolato

Ciro Fraddanno



25 - 26

La magia del cioccolato in pasticceria

Alberto Simionato



27 - 28

50 sfumature di cioccolato

Alberto Simionato



CORSI APRILE

1 - 3

Mignon al cioccolato

Davide Comaschi



CORSI MAGGIO

6 - 8

Chocolate Showpiece

Christophe Morel



20 - 22

Ganache 3.0

Alexandre Bourdeaux



CORSI GIUGNO

3 - 4

Le praline da campione

Vincent Vallée



17 - 19

Lo stile in pasticceria

Frank Haasnoot



24 - 25

Torte da forno innovative

Stefano Laghi



11 FEBBRAIO

Il sorbetto al cioccolato



Ciro

Fraddanno

Il sorbetto al cioccolato è sicuramente la risposta perfetta a tutte le esigenze di intolleranze al lattosio o allo stile di vita vegano. Un vero must per gli amanti del cioccolato che apprezzano il suo gusto pieno ed intenso.

In questo corso si approfondisce:

- come si lavora la fava e come si produce il cioccolato
- le varie tipologie di prodotti per realizzare il gelato al cioccolato: la massa di cacao, le diverse tipologie di cacao ed i cioccolati fondenti
- fondamenti di bilanciamento e degli ingredienti utilizzati per la creazione del sorbetto
- i sistemi produttivi
- creazione "LIVE" delle varie tipologie di ricette
- degustazione ed analisi sensoriale.

Docente: **CIRO FRADDANNO**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 20**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **290€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @ciro.fraddanno

 @cirofraddanno

11 - 12 FEBBRAIO

Soggetti in cioccolato



Affiancato da Alberto Simionato, ogni corsista produrrà una famiglia di animalotti, scelti a partire da una linea completa di soggetti.

Questo approccio innovativo al tema della soggettistica di cioccolato unisce facilità d'esecuzione e replicabilità, grazie ad un design essenziale in cui ogni animale è identificato da un dettaglio distintivo, che ne facilita il riconoscimento anche da parte dei più piccoli. Tratto distintivo di tutti i soggetti sono gli occhi, cui il corsista potrà conferire l'espressività che desidera.

Docente: **ALBERTO SIMIONATO**

Modalità: **mani in pasta**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 12**

Spazio: **Spazio Intenso - Spazio Dolce**

Prezzo: **590€ + IVA**

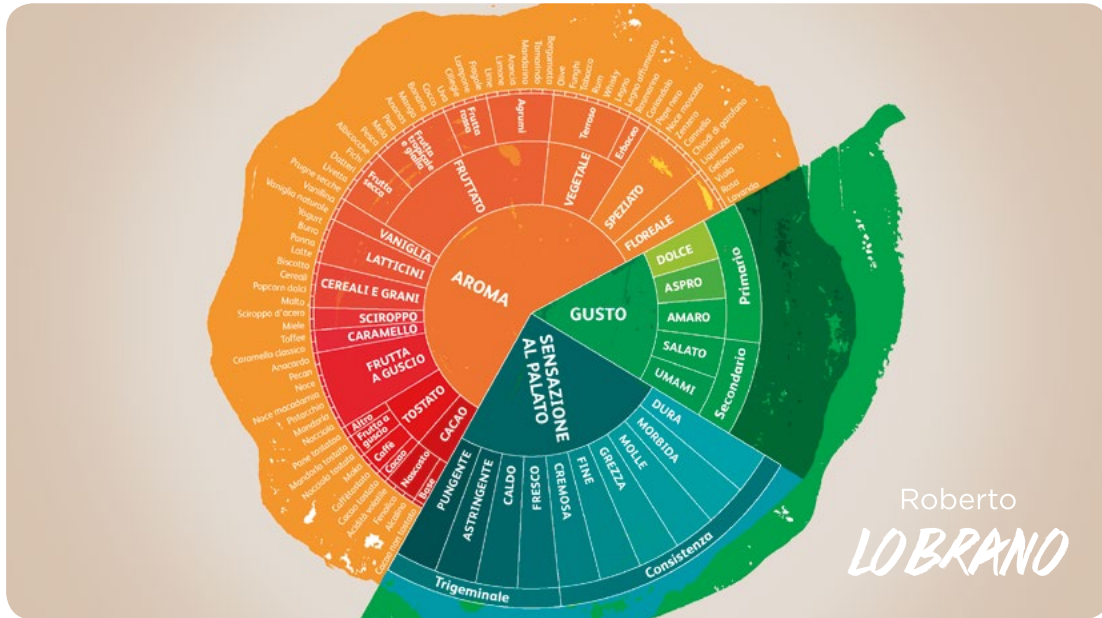
(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @albertosimionato.pastrychef

 @albertosimionato

18 FEBBRAIO

Analisi sensoriale del gelato



Un'occasione unica per scoprire da uno dei massimi esperti in Italia tutti i segreti del gelato. Il corso parte da cos'è l'analisi sensoriale e come si applica al gelato, per poi approfondire la valutazione e gli organi interessati. Spiegare i descrittori di valutazione del gelato e del sorbetto, i principali difetti tecnici del gelato.

Il riconoscimento di alcuni gusti fondamentali sarà la parte centrale del corso con l'assaggio di gelati di massa di cacao, polvere di cacao e cioccolato a confronto e le tecniche produttive per ottenere il massimo del risultato dai prodotti di qualità.

Docente: **ROBERTO LOBRANO**

Modalità: **mani in pasta**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 20**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **290€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 robertolobrano.com

 @icerock.consulting

 @ robertolobrano

19 FEBBRAIO

Il gelato al cioccolato fondente



Il gelato al cioccolato è sicuramente il gusto più apprezzato dalla clientela ed un must per il gelatiere artigianale.

In questo corso si approfondisce:

- come si lavora la fava e come si produce il cioccolato
- le varie tipologie di prodotti per realizzare il gelato al cioccolato: la massa di cacao, le diverse tipologie di cacao ed i cioccolati fondenti
- i fondamenti di bilanciamento e degli ingredienti utilizzati per la creazione del sorbetto
- i sistemi produttivi
- la creazione "LIVE" delle varie tipologie di ricette
- la degustazione ed analisi sensoriale.

Docente: **CIRO FRADDANNO**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 20**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **290€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @ciro.fraddanno

 @cirofraddanno

26 FEBBRAIO

L'arcobaleno dei cioccolati



Il cioccolato è protagonista anche nelle ricette attraverso tutte le sue sfaccettature: il cioccolato fondente, al latte, bianco, al caramello e ruby, la tipologia di più recente scoperta.

Particolare enfasi è posta sulla conoscenza della materia prima: l'approfondimento delle varie fasi di produzione rende infatti più facile la comprensione dei vari prodotti derivanti dalla fava del cacao e delle loro applicazioni.

Le ricette vengono analizzate, create e bilanciate insieme. Una volta prodotto il gelato viene degustato e valutato.

Docente: **CIRO FRADDANNO**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 20**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **290€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @ciro.fraddanno

 @cirofraddanno

11 MARZO

Il tuo gelato al cioccolato



Un ottimo gelato al cioccolato, alle volte, può non bastare per distinguersi dalla massa e far parlare di sé. Per questo il gelatiere è portato ad esplorare nuove strade e a mettere alla prova ogni giorno la sua creatività e la sua maestria. Abbinamenti tra gelato al cioccolato e frutta fresca, frutta secca, spezie, fiori ed erbe sono sempre più comuni, e danno vita a ricette ricche di gusti e profumi. Il corso si concentra sulle tecniche di aromatizzazione, lavorando contemporaneamente sia sulla creazione delle ricette sia sull'abbinamento dei gusti, per poi affrontare, nella parte finale, la delicata questione dell'alcool e del suo corretto utilizzo in gelateria. Un vero laboratorio creativo, entusiasmante e pieno di stimoli!

Docente: **CIRO FRADDANNO**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 20**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **290€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @ciro.fraddanno

 @cirofraddanno

25 - 26 MARZO

La magia del cioccolato in pasticceria



Alberto
Simionato

Una full immersion di 2 giorni dedicata ai professionisti che vogliono addentrarsi nel mondo del cioccolato e desiderano avere una panoramica completa di questo settore complesso e affascinante.

A dirigere il corso, il resident chef di Chocolate Academy™ Center Milano Alberto Simionato, che dietro al banco del laboratorio alternerà la teoria a dimostrazioni pratiche. Dopo la teoria del cioccolato ci si concentrerà sull'utilizzo del cioccolato in pasticceria, la sua applicazione nelle decorazioni e la realizzazione di una pièce di cioccolato.

Docente: **ALBERTO SIMIONATO**

Modalità: **mani in pasta**

Livello: **base**

Numero di persone: **max 12**

Spazio: **Spazio Intenso - Spazio Dolce**

Prezzo: **590€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @albertosimionato.pastrychef

 @albertosimionato

27 - 28 MARZO

50 sfumature di cioccolato



Il cioccolato è un ingrediente raffinato, prestigioso ed estremamente versatile. La conoscenza del prodotto e delle tecniche di lavorazione è perciò fondamentale per valorizzarlo al meglio. Questo corso teorico/pratico è un trampolino di lancio sul mondo del cioccolato per coloro che vi si avvicinano per la prima volta in modo professionale. I corsisti apprenderanno le nozioni di base per fare buon uso del cioccolato nel proprio Spazio Intenso - Spazio Dolce, conoscendone la filiera, imparando a manipolarlo e lavorarlo per creare elementi decorativi e cioccolatini.

Docente: **ALBERTO SIMIONATO**

Modalità: **mani in pasta**

Livello: **base**

Numero di persone: **max 12**

Spazio: **Spazio Intenso - Spazio Dolce**

Prezzo: **590€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @albertosimionato.pastrychef

 @albertosimionato

1 - 3 APRILE
Mignon al cioccolato



Davide
Comaschi

Dalla fusione tra la profonda conoscenza di un ingrediente pregiato come il cioccolato e la lunga esperienza nei laboratori di pasticceria, punti di forza della carriera professionale del campione del mondo Davide Comaschi, nasce una produzione di mignon al cioccolato che saprà affascinare il cliente per bontà e bellezza. L'utilizzo del cioccolato come ingrediente caratterizzante conferirà ricchezza e un tocco di innovazione alle diverse tipologie di mignon che verranno realizzate.

Obiettivo del corso è mostrare come l'armonia del gusto e la raffinatezza estetica possano coesistere con un metodo di produzione efficiente e razionale che ogni pasticcere potrà far suo e adottare nel proprio laboratorio risolvendo così problematiche ed errori comuni.

Docente: **DAVIDE COMASCHI**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 50**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **490€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 www.davidecomaschi.com

 [@DavideComaschiPastryChef](https://www.facebook.com/DavideComaschiPastryChef)

 [@dcomaschi](https://www.instagram.com/dcomaschi)

6 - 8 MAGGIO

Chocolate Showpiece



Christophe
MOREL

Lo chef Christophe Morel è noto per la sua capacità di creare capolavori di cioccolato. Questo corso pratico di due giorni è un'occasione unica per imparare direttamente da questo maestro cioccolatiere, poiché condivide tecniche e segreti. Si imparerà a intagliare, scolpire e manipolare il cioccolato in opere d'arte tridimensionali. Lo chef mostrerà le applicazioni, quindi gli studenti cercheranno di replicare le tecniche e costruire la loro scultura, basata sul tema del maestro Morel.

Docente: **CHRISTOPHE MOREL**

Modalità: **mani in pasta**

Livello: **avanzato**

Numero di persone: **max 12**

Spazio: **Spazio Intenso - Spazio Dolce**

Prezzo: **890€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 morelchocolatier.com

 [@christophemorelchocolatier](https://www.facebook.com/christophemorelchocolatier)

 [@cmoredchocolatier](https://www.instagram.com/cmoredchocolatier)

20 - 22 MAGGIO
Ganache 3.0



Come migliorare la vita di una ganache?

Durante il corso verrà presentato il software Ganache Solution, uno strumento online che facilita la bilanciatura delle ganache per ottenere un prodotto dal gusto, consistenza e struttura volute, dando inoltre un'indicazione circa la shelf life del prodotto.

Dopo aver studiato gli ingredienti con lo chef, il corsista potrà creare le sue ricette grazie al supporto del software: si partirà da ricette semplici, arrivando via via a quelle più complesse.

Ogni corsista creerà, con il supporto dello chef, le proprie ricette, che avrà poi modo di provare, assaggiare, migliorare, validare.

Docente: **ALEXANDRE BOURDEAUX**

Modalità: **mani in pasta**

Livello: **avanzato**

Numero di persone: **max 12**

Spazio: **Spazio Intenso - Spazio Dolce**

Prezzo: **490€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)



www.pastrychocoadvice.com



@Alexandre Bourdeaux



@chef_alexandre_bourdeaux

3 - 4 GIUGNO

Le praline da campione



Vincitore de World Chocolate Masters 2015, il maestro Vallée è noto in tutto il mondo per la qualità delle sue lavorazioni soprattutto nel settore della pralineria. Il corso nasce con l'obiettivo di fornire una panoramica esaustiva sul mondo della pralineria, soffermandosi sulla descrizione dei diversi prodotti che oggi ne fanno parte. Lo chef realizzerà un'ampia gamma di cioccolatini di alta qualità: tartufi, praline, gelatine alla frutta.

Nonostante sia focalizzato alla creazione di un ricettario per pralineria, il corso si soffermerà anche sulle sue applicazioni per le decorazioni e si comporrà di parti teoriche e dimostrative. Pensato per chi desidera approfondire le proprie conoscenze in ambito di pralineria.

Docente: **VINCENT VALLÉE**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 50**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **690€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 @vincent.pastry

 vincent_vallee

17 - 19 GIUGNO

Lo stile in pasticceria



Frank
Haasnoot

Frank Haasnoot, World Chocolate Master 2011, guiderà un corso di altissimo livello dedicato alla pasticceria decorativa.

Il corso verterà su una tematica di primaria importanza per tutti quei maître patissier e chocolatier che, avendo già piena padronanza delle tecniche d'esecuzione e del corretto bilanciamento degli ingredienti, vogliono rendere uniche le loro creazioni apponendovi la propria firma e impreziosirle con delle raffinate decorazioni in cioccolato.

Docente: **FRANK HAASNOOT**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 50**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **890€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)



www.frankhaasnoot.com



@Frank Haasnot



@frankhaasnoot

24 - 25 GIUGNO

Torte da forno innovative



Stefano

Laghi

Stefano Laghi, vincitore tra gli altri del campionato mondiale di pasticceria e cucina di Basilea nel 1993 e nel 1994, affronterà un tema classico della pasticceria tradizionale italiana - la torta da forno nelle sue molteplici varianti - rileggendolo però in chiave contemporanea.

In particolare, la sua dimostrazione si soffermerà sugli inserti e sulle farciture in cottura, fornendo ai corsisti spunti originali e tecniche innovative per personalizzare la proposta di torte da forno della loro pasticceria, rendendola unica e distintiva.

Docente: **STEFANO LAGHI**

Modalità: **dimostrativo**

Livello: **intermedio**

Numero di persone: **max 50**

Spazio: **ChocoGelato Lab**

Prezzo: **490€ + IVA**

(comprensivo di giacca brandizzata
Chocolate Academy™ Milano)

 www.stefanolaghi.com

 [@stefanolaghiofficial](https://www.facebook.com/stefanolaghiofficial)

 [@stefanolaghi66](https://www.instagram.com/stefanolaghi66)

Le nostre realtà



Il marchio francese Cacao Barry offre un'ampia gamma di prodotti di alta qualità, coperture di cioccolato, farciture e prodotti per la decorazione.

Nel 1842 la passione per il cioccolato spinse l'innovatore Charles Barry, commerciante di tè e caffè, fino in Africa alla ricerca di una selezione di fave di cacao che gli permettessero di produrre un cioccolato eccezionale.

Ancora oggi la forza di Cacao Barry si basa sulla unicità dei sapori, la conoscenza dell'origine e della lavorazione delle fave di cacao, che si ritrovano in tutte le nostre ricette, insieme alla creatività e all'eccellenza dei nostri migliori professionisti, chef e ambasciatori.

www.cacao-barry.com



Nel corso della nostra storia, ci siamo ispirati al perfezionismo dei produttori belgi per creare del cioccolato di prima qualità al quale oggi il professionista si affida per un risultato sempre eccellente.

Lavorato in una delle più antiche torrefazioni del Belgio e prodotto con le migliori fave di cacao provenienti da coltivazioni sostenibili dell'Africa occidentale, il cioccolato Callebaut si distingue per la sua straordinaria lavorabilità, regolarità di risultato, e un gusto inconfondibile.

www.callebaut.com



Il ChocoGelato Lab è il centro di eccellenza del gelato artigianale al cioccolato: i corsi del ChocoGelato Lab approfondiscono tutti gli aspetti della preparazione del gelato artigianale, con particolare focus sul gelato al cioccolato.

ChocoGelato Lab offre anche un ventaglio di corsi specializzati in lingua inglese, per diffondere la cultura della gelateria italiana all'estero, e corsi di marketing e tecniche di comunicazione in gelateria.

ChocoGelato Lab è dotato di attrezzature di ultima generazione, e rappresenta quanto di più moderno si possa utilizzare durante i corsi hands on.



I World Chocolate Masters sono il primo concorso internazionale dedicato esclusivamente ai professionisti del cioccolato.

Promossi da Cacao Barry, i World Chocolate Masters premiano l'innovazione, il saper fare e il lavoro artistico dei concorrenti valutati da una giuria di noti esperti internazionali.

I World Chocolate Masters sono ormai diventati l'"Oscar" del settore del cioccolato.

Il concorso è triennale e prevede delle preselezioni nazionali in tutto il mondo affinché ogni paese abbia un solo rappresentante in gara alla finale di Parigi.



Il Club degli Ambasciatori di Barry Callebaut è stato creato nel 2002 ed è formato da 152 cioccolatieri, pasticceri e chef di fama internazionale.

Il loro carisma e la maestria nella lavorazione del cioccolato fanno di loro gli Ambasciatori perfetti dei marchi Barry Callebaut.

Il Club vuole trasmettere la passione e il saper fare degli Ambasciatori agli artigiani del settore.

Gli Ambasciatori condividono le loro conoscenze tenendo dei corsi presso la Chocolate Academy, promuovendo la creazione di nuovi prodotti, tecniche, tendenze e ricette per soddisfare le aspettative dei professionisti.

www.worldchocolatemasters.com

**Partner
platinum**



CARPIGIANI
Via Emilia, 45
40011 Anzola Emilia (BO)
T 051 6505 111
www.carpigiani.com



IRINOX
Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV)
T 0438 2020
www.irinoxprofessional.com



ISA
Via Madonna di Campagna ,123
06038 Bastia Umbra (PG)
T 075 80171
www.wisaitaly.com



LESEPIDADO
Via Liguria, 8
Osteria Grande di Castel S. Pietro
Terme (BO)
T 051 19987962
www.lesepidado.it



SELMI

Via Statale, 151
12069 Santa Vittoria D'Alba (CN)
T 0172 479273
www.selmi-chocolate.it



POLIN

Viale dell'Industria, 9
37135 Verona
T 045 8289111
www.polin.it



COOKI

Piazza Trento e Trieste, 2
40137 Bologna
T 051 0516686
www.cooki.it



THIMUS

Via Wermer Von Siemens, 19
39100 Bolzano
T 0471 094709
www.thimus.com

Partner gold

ALESSI

ALESSI

Via Privata Alessi, 6
28887 Crusinallo (VB)
T 0323 868611
www.alessi.com

KitchenAid

KITCHENAID

Nijverheidslaan 3 BP 5
B-1853 Strombeek-Bever
Bruxelles
T 800 381 04026
www.kitchenaid.it



MP SRL

Via 1° maggio, 45
20863 Concorezzo (MB)
T 039 832 349
www.mpcleaning.net



HAUSBRANDT

Via Foscarini 52
31040 Nervesa della Battaglia (TV)
T 0422 8891
www.hausbrandt.com



PAVONI

Via E. Fermi, s.n.
24040 Suisio (BG)
T 035 4934111
www.pavonitalia.com



ROBOQBO

Via Mazzini, 7
40010 Bentivoglio (BO)
T 051 892483
www.roboqbo.com



PIANETTA DI BARBIERI & C.

Via Alfieri, 16
27058 Voghera (PV) - Oriolo
T 0383 379722
www.mostardadivoghera.it



ROBOT COUPE

Via Stelloni levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
T 051 726810
www.robot-coupe.com

Partner silver

ARTEBIANCA

Food Specialist



www.artebianca.it

ARTEBIANCA

Via Serenissima, 5
25135 Brescia (BS)
T 030 3366321
www.artebianca.it



CESARIN

Via Moschina, 3
37030 Montecchia di Crosara (VR)
T 045 7460000
www.cesarin.it



BOGANA GROUP

Località La Moglia, 27
12062 Cherasco (CN)
T 0172 243634
www.bogana.it



BALLARINI

Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN)
T 0376 9901
www.ballarini.it



COMENDA

Via Galileo Galilei
20060, Cassina de' Pecchi (MI)
T 02 952281
www.comenda.eu



ILSA

Via Ferrovia, 31
31020 San Fior (TV)
T 0438 4905
www.ilsaspa.com



MOINO DALLAGIOVANNA

Via Madonna del Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
T 0523 787155
www.dallagiovanna.it



L'UOVO DI REBECCA E DI RICCARDO
AZIENDA AGRICOLA PLODARJ MARCO

**L'UOVO DI REBECCA
E DI RICCARDO**

Via De Amicis Edmondo, 6/C
25034 Orzinuovi (BS)
T 03 09940872
www.luovodirebeccaediriccardo.it



SOSA

C. Sot d'Aluies, s/n
Pol. Ind. Sot d'Aluies
08180 Moia - Barcelona
T +34 938 666 111
www.sosa.cat

BRAGARD

BRAGARD

Viale Innocenzo XI, 19
22100 Como
T 031 261722
www.bragard.it



PANDÌ

Via Curioni, 14
26832 Galgagnano (LO)
T 03 7168553
www.pannapandi.it



DEBIC

Via Paracelso, 18
20864 Agrate Brianza (MI)
T 039 6072500
www.debic.com



TESTO

Via F.lli Rosselli 3/2
20019 Settimo Milanese (MI)
T 02 335191
www.testo.com



ROGEL FRUT

Via Circonvallazione, 4
12020 Rossana (CN)
T 0175 64141
www.rogelfrut.com



ITALMILL

Via San Pietro 19/A
25033 Cologne (BS)
T 030 7058711
www.italmill.com

Partner silver



ARTECARTA
Via Passanti, 176
84018 Scafati (SA)
T 081 8562845
www.artecarta.it



KEEPLASTICS
Fredriksdalsgatan, 16
SE - 60223 Norrköping Sweden
T +46(0)1166530
www.keepplastics.se



TRIX
Via XX Settembre
20024 Garbagnate Milanese (MI)
T 02 9955853
www.trixgomma.it



CATERLINE
Via Giosuè Carducci, 23
21010 Arsago Seprio (VA)
T 0331 299001
www.caterlinespa.it

Partner tecnici



ITALIA ZUCCHERI

Via Mora, 56
40061 Minerbio (BO)
T 051 6622711
www.italiazuccheri.it



ORVED

Via dell'Artigianato, 30
30024 Musile di Piave (VE)
T 0421 54387
www.orved.it



SAVA-E Srl

Loft Ive 7
Antananarivo
Madagascar
T 261 32535836
www.sava-e.com

ITALGELATINE®

ITAL GELATINE

Strada Statale
Alba-Bra, 201
12069 Santa Vittoria d'Alba (CN)
T 0172 478047
www.italgelatine.com

Dove siamo

Il Chocolate Academy™ Center Milano è in via Morimondo 23, nel vivace quartiere dei Navigli.

Dista 1.3 km dalla stazione ferroviaria di Milano Porta Genova, 4.4 km dal Teatro alla Scala e 6 km dalla Pinacoteca di Brera.

📍 Via Morimondo, 23
20143 Milano, Italia
Coordinate GPS:
45.444885, 9.150807

☎ 0039 02 82464601

🌐 www.chocolate-academy.com/it

✉ antonella_angeli@barry-callebaut.com

📘 Chocolate Academy Milano

📷 Chocolate Academy Milano





VIA MORIMONDO 23 - 20143 MILANO CHOCOLATE-ACADEMY.COM/IT