I grandi nomi del cioccolato mondiale ai corsi Chocolate Academy Center

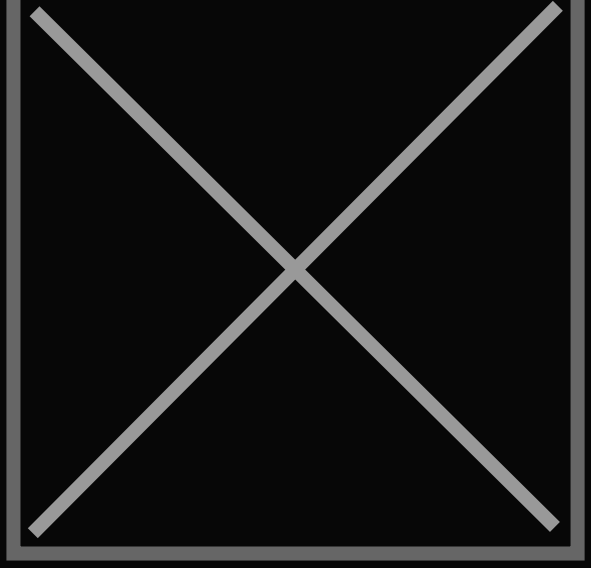
haasnoot-a0750169

L’undici febbraio partono i nuovi **corsi** del **Chocolate Academy Center Milano** che anche quest’anno vedrà come protagonisti i **grandi maestri del cioccolato, della pasticceria e del gelato** a livello internazionale.

Frank Haasnoot, Vincent Vallée, Alexandre Bourdeaux, Stefano Laghi, Christophe Morel sono solo alcuni dei grandi interpreti della pasticceria mondiale che con **Davide Comaschi, Alberto Simionato e Ciro Fraddanno** saranno a disposizione dei professionisti italiani per spiegare tecniche e ricettazioni che possono rivoluzionare il mercato della pasticceria e della gelateria italiana.

Nata poco più di un anno fa, e parte di un network di più di 20 Chocolate Academy aperte in tutto il mondo da **Barry Callebaut**, l’azienda franco belga leader nella produzione e distribuzione di cacao e cioccolato, Il Chocolate Academy Center guidato dal maître chocolatier campione del mondo del cioccolato, Davide Comaschi, ha come obiettivo quello di valorizzare la cultura del cioccolato in Italia e dare alla pasticceria e gelateria italiana un supporto concreto alla crescita, grazie alla magia di questo ingrediente che rende ogni ricetta gustosa e unica senza dimenticare la grande plasticità del prodotto che consente realizzazioni artistiche di notevole impatto. La parola d’ordine è **INNOVAZIONE**.

[caption id="attachment_156276" align="alignleft" width="300"]



I docenti della Chocolate Academy[/caption]

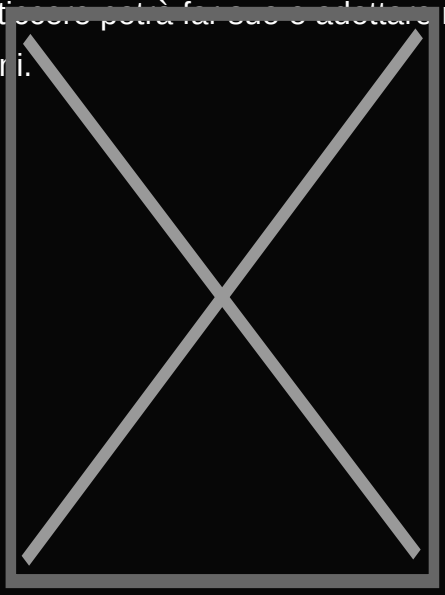
Il giorno **11 febbraio** le porte dell'academy si apriranno con un corso innovativo dedicato al **sorbetto al cioccolato** condotto dal Choco Gelato Chef Ciro Fraddanno. Il sorbetto al cioccolato è sicuramente la risposta innovativa a tutte le esigenze di intolleranze al lattosio o allo stile di vita vegano. In contemporanea il maître chocolatier Alberto Simionato affiancherà per due giorni i corsisti nella produzione di soggetti in cioccolato che potranno rendere le vetrine delle pasticcerie nel periodo primaverile e in particolare per la Pasqua più colorate e fantasiose.

Il **18 e il 19 febbraio** Ciro Fraddanno terrà altre due sessioni dedicate all'**analisi sensoriale del gelato** e alla **scoperta del vero gelato al cioccolato fondente**. Per continuare il **26 febbraio** con il **corso Arcobaleno dei gelati** durante il quale Il cioccolato è protagonista in tutte le sue sfaccettature: fondente, al latte, bianco e ruby, la tipologia di più recente scoperta, ma anche la massa di cacao, il cacao in polvere, il cioccolato al caramello, i monorigine, ecc. e concludere l'undici marzo con il corso "il tuo gelato al cioccolato".

Il **25 e 26 e il 27 e 28 marzo** Alberto Simionato condurrà "**La magia del cioccolato in pasticceria**" 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 mentre durante gli altri due giorni il corso "**50 sfumature di cioccolato**" sarà teorico/pratico, un vero trampolino di lancio sul mondo del cioccolato per coloro che vi si avvicinano per la prima volta in modo professionale.

I primi giorni di **aprile (1-3)** il direttore dell'Academy Davide Comaschi terrà il corso dimostrativo " **Mignon al cioccolato**". 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 fare suo e adottare nel proprio laboratorio risolvendo così problematiche ed errori comuni.



[caption id="attachment_156277" align="alignright" width="225"]

Christophe Morel[/caption]

Il **6 e 8 maggio** sarà ospite dell'academy Christophe Morel noto per la sua capacità di creare capolavori di cioccolato. Il corso pratico di due giorni "**Chocolate Showpieces**" è un'occasione unica per imparare direttamente da questo maestro cioccolatiere, poiché condivide tecniche e segreti per intagliare, scolpire e manipolare il cioccolato in opere d'arte tridimensionali.

Un mese dopo, il **3 e 4 giugno**, l'academy ospiterà Vincent Vallée, vincitore del World Chocolate Masters 2015, noto in tutto il mondo per la qualità delle sue lavorazioni soprattutto nel settore della pralineria. Ogni corsista 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 pratiche.

Il **17 e 19 giugno** tornerà l'estro creativo del pastry chef Frank Haasnoot che con il suo corso "**Stile in pasticceria**" spiegherà a 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.

Il semestre si chiude con il corso di Stefano Laghi “**Torte da forno innovative**”. Vincitore tra gli altri del campionato mondiale di pasticceria e cucina di Basilea nel 1993 e nel 1994, Laghi 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.

Innovazione, creatività e impegno sociale sono gli aggettivi che meglio rappresentano la filosofia di Chocolate Academy Center Milano e di Barry Callebaut.