

CORSI VALRHONA 2022



L'École
VALRHONA





Immaginiamo INSIEME il meglio del cioccolato

Valrhona, partner degli artigiani del gusto sin dal 1922, pioniere e punto di riferimento sul mercato, inventa insieme a voi il meglio del cioccolato. **Crediamo** in una visione collaborativa del cioccolato. **Pensiamo** infatti che, condividendo le nostre esperienze, possiamo sviluppare insieme un mondo del cioccolato sostenibile.

PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO C'È BISOGNO DI AMBIZIONE.

La nostra è quella di perfezionare costantemente il *savoir faire*, andare oltre i limiti della **creatività per ampliare la palette aromatica e inventare la prossima rivoluzione nel mondo del cioccolato**. Coperture, praline, decorazioni, prodotti da degustazione... La nostra gamma di prodotti è stata pensata per aprirvi nuovi orizzonti. Per consentirvi di esprimere il vostro talento con la garanzia di una qualità e un gusto costanti. **Potete contare su un partner responsabile e impegnato in difesa dell'ambiente, della trasparenza e della tracciabilità**. Ecco alcune creazioni che illustrano alla perfezione il nostro *savoir faire*: **i Grands**

Crus le Cuvées du Sourceur e le nostre **innovazioni: P125 Coeur di Guanaja, Blond Dulcey, la Gamma Inspiration**. Con **Valrhona**, date un'altra dimensione alle vostre creazioni.

PER IMMAGINARE INSIEME IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO, C'E' BISOGNO DI CONDIVISIONE.

Condividere le competenze affinché tutti progrediscano costantemente. **L'École Valrhona, centro di expertise sul cioccolato**, è stata creata per pensare alla vostra formazione e **gli chef pasticceri Valrhona sono a vostra disposizione**. Potrete condividere tecniche, consigli e ricette per ispirarvi, migliorare e progredire. Da quasi 30 anni, promuoviamo la creatività pasticceria grazie a eventi come la **Coppa del Mondo di Pasticceria e il C3 (Chocolate Chef Competition)**. **Grazie alla Cité du Chocolat e alla nostra collaborazione con scuole di formazione degli artigiani del gusto, come gli istituti Bocuse o Ferrandi**, facciamo crescere i talenti del futuro e contribuiamo a migliorare lo sviluppo della professione. Con **Valrhona**, entrate nella cerchia degli amanti del cioccolato.





VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Millot 74%

GRAND CRU BIO
PURA PIANTAGIONE MILLOT

LA PRIMA COPERTURA DI CIOCCOLATO BIOLOGICA 74% IL CUI CACAO PROVIENE DA UN'UNICA PIANTAGIONE DEL MADAGASCAR: MILLOT. Questo Grand cru eccezionale, frutto di 30 anni di collaborazione, rivela tutta la potenza aromatica intensamente acida e fruttata del suo terroir. Poteva essergli assegnato solo un nome, quello della sua origine.

Certificazione



Corporation

PER SAPERNE DI PIÙ SU MILLOT, APPUNTAMENTO SU VALRHONA.COM
O CONTATTATECI AL +39 02317336





Al vostro fianco per oltrepassare i limiti della creatività



V-lab
milano

Il nostro obiettivo è quello di sostenere e sviluppare i talenti. Per questo, ci affidiamo alla nostra esperienza in gastronomia per trasmettere il nostro *know-how* agli artigiani di oggi e ispirare i pasticceri di domani. La gastronomia fa parte del DNA di **Valrhona**. Da diversi anni **ci impegniamo a promuovere lo sviluppo della gastronomia e dei professionisti** di questo settore, attraverso la formazione e l'incoraggiamento allo sviluppo del potenziale di ogni professionista. Questi obiettivi si traducono nell'offerta di una formazione professionale completa.

L'apertura del V-Lab Milano è un'ulteriore conferma dell'attenzione che Valrhona pone nella formazione da oltre trent'anni. Sono fermamente convinto che la valorizzazione del talento deve assolutamente passare attraverso noi che abbiamo fatto della formazione un credo che è riconosciuto da tutti e nel quale abbiamo sempre creduto tutti.



Franco Ascari,
Chef pasticcere formatore Valrhona Italia






VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®


VALRHONA È FIERA DI ESSERE

B Corp

SIAMO FELICI DI ENTRARE A FAR PARTE DI UNA COMUNITÀ DI AZIENDE FRA LE PIÙ IMPEGNATE AL MONDO. Con Valrhona, scegliete un cioccolato con un impatto positivo per gli esseri umani e il pianeta.

Certificazione



Corporation



Il nostro approccio sostenibile

In Valrhona siamo convinti che per immaginare il meglio del cioccolato dobbiamo dare il meglio di noi stessi, cosa che facciamo ogni giorno attraverso il nostro programma responsabile live long. Grazie al nostro programma Live Long, lavoriamo fianco a fianco con i nostri produttori e clienti per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, e una gastronomia all'insegna della bontà, della bellezza e del benessere. *Insieme, facciamo del bene con del buono*: questa è la nostra missione aziendale, la nostra filosofia e il principio che guida quotidianamente le nostre azioni. Siamo orgogliosi della nostra certificazione B Corp e di aver aderito alla community di aziende che lavorano ogni giorno per essere migliori per il mondo.

LIVE LONG CACAO

Il nostro desiderio è di riunire tutti gli attori che operano nel mondo del cacao, del cioccolato e della gastronomia, per una filiera del cacao equa e sostenibile. Le nostre due principali ambizioni sono migliorare le condizioni di vita dei produttori di cacao e tutelare l'ambiente. In quest'ottica, stiamo attuando procedure quali: partnership a lungo termine, tracciabilità, progetti di sostegno alle comunità e interventi sul reddito dei produttori.

LIVE LONG AMBIENTE

Nel 2020 abbiamo raggiunto la neutralità

carbonica nel nostro stabilimento di Tain l'Hermitage. Oggi la nostra ambizione è di raggiungere questo obiettivo sull'intera catena, dalla piantagione alla tavola, entro il 2025. Per raggiungere questo obiettivo, stiamo facendo tutto il possibile per ridurre le emissioni di gas serra. Per quanto riguarda gli aspetti che non potremo attenuare, punteremo sulla compensazione del carbonio attraverso programmi di riforestazione.

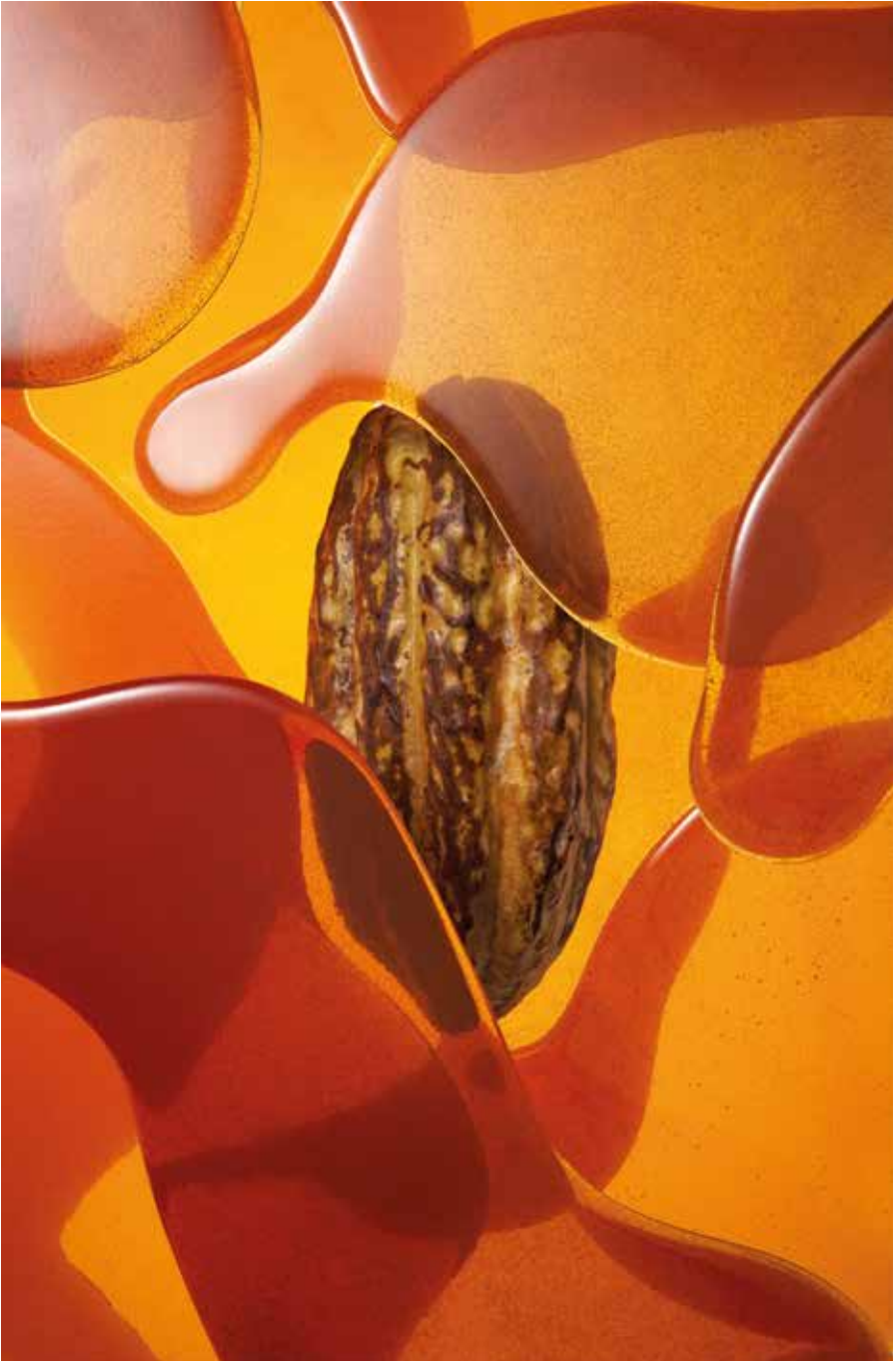
LIVE LONG INSIEME

Non può esistere un'impresa responsabile senza l'implicazione e la consultazione delle parti interessate per l'elaborazione della sua strategia e della sua visione. Valrhona si impegna a instaurare un dialogo continuo con tutte le parti interessate, al fine di costruire insieme un'impresa sostenibile dove, e con la quale, è piacevole lavorare.

LIVE LONG GASTRONOMIA

Vogliamo accompagnare le vocazioni e ispirare gli chef pasticceri del futuro basandoci sulla nostra esperienza e trasmettendo le nostre competenze grazie, in particolar modo, alla formazione dei giovani.







PROGRAMMA CORSI 2022

TEMATICA	CHEF	DATA	PAGINA
Gelateria	Andrea BANDIERA	28 Febbraio 1 Marzo	pag.10
Montaggi in cioccolato	Enric ROVIRA	7 - 8 - 9 Marzo	pag.11
La pasticceria secondo François Daubinet	François DAUBINET	9 - 10 - 11 Maggio	pag.12
Viennoiserie e snack innovativi	Javier GUILLEN & Carles MAMPEL	16 - 17 - 18 Maggio	pag.13
Pasticceria Vegetale	Toni RODRIGUEZ	6 - 7 - 8 Giugno	pag.14
Tecno tattile di cioccolateria	Philippe GIVRE	7 - 8 - 9 - 10 Giugno	pag.15
La Pasticceria secondo Antonio Bachour	Antonio BACHOUR	14 - 15 - 16 Giugno	pag.16
Dal dessert al piatto alle monoporzioni	Carmine DI DONNA	27 - 28 - 29 Giugno	pag.17
La pasticceria secondo David Briand	David BRIAND	4 - 5 - 6 Luglio	pag.18
Dragées	Fabrizio FIORANI	12 - 13 Settembre	pag.19
Crostate e dolci da credenza	Franco ASCARI	19 - 20 - 21 Settembre	pag.20
Dolci da viaggio	Gian Luca FORINO	26 - 27 Settembre	pag.21
Panettone	Rolando e Francesca MORANDIN	26 - 27 - 28 Settembre	pag.22



GELATERIA

28 Febbraio - 1 Marzo

V-Lab Milano



► Formatore: Andrea Bandiera

Due giorni dedicati al mondo della gelateria durante i quali Andrea Bandiera, grazie allo stile che lo contraddistingue, proporrà gelati e sorbetti di cioccolato dal gusto intenso e con una struttura perfettamente cremosa, sorbetti di frutta ad alta percentuale di solidi, e pasticceria gelata di facile realizzazione.

Costo:

810 euro oppure 750 PUNTI FAVE

- 10% per tutti i clienti
- 28% per i clienti partner Cercle V





MONTAGGI IN CIOCCOLATO

7 - 8 - 9 Marzo

Selmi (Cuneo)



Enric Rovira è uno degli interpreti più iconici e visionari nel mondo della cioccolateria. In questo corso ci guiderà alla scoperta delle sue personali tecniche per ideare, progettare e realizzare montaggi e soggetti a tema pasquale e altre ricorrenze.



Formatore: Enric Rovira

Costo:

1100 euro oppure **1000 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti
- **28%** per i clienti partner Cercle V





LA PASTICCERIA SECONDO FRANÇOIS DAUBINET

9 - 10 - 11 Maggio

V-Lab Milano



François Daubinet, *enfant prodige* della pasticceria francese, vanta un percorso che lo ha portato a maturare esperienza nei più importanti nomi della gastronomia mondiale, da Daniel a New York all'Hotel Le Crillon, da Plaza Athénée a Le Taillevent. Dal 2017 è Executive Pastry Chef della prestigiosa Maison Fauchon.

Durante il corso ci accompagnerà nel cuore del suo stile raffinato ed elegante.

Costo:

1100 euro oppure **1000 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti

- **28%** per i clienti partner Cercle V

► Formatore: François Daubinet





VIENNOISERIE E SNACK INNOVATIVI

16 - 17 - 18 Maggio

Castalimenti (Brescia)



► Formatori: Javier Guillen &
Carles Mampel

Il corso a quattro mani, tenuto da Carles Mampel e Javier Guillen, sarà dedicato al mondo dei lievitati, degli impasti sfogliati e dei prodotti da colazione. Saranno presentati impasti della tradizione ma anche versioni moderne e contemporanee, con una grande varietà di farciture e forme. Il corso sarà anche l'occasione per conoscere una innovativa ed unica tecnica di sfogliatura, assieme a diversi approcci di gestione della cottura. Particolare attenzione verrà posta su come organizzare un processo produttivo più razionale e profittevole.

Costo:

1100 euro oppure **1000 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti
- **28%** per i clienti partner Cercle V





PASTICCERIA VEGETALE

6 - 7 - 8 Giugno

V-Lab Milano



Il Pastry chef Toni Rodriguez, dopo essere diventato vegano nel 2004 per motivi etici, scopre la sua passione per la gastronomia e inizia a ricercare e sviluppare ricette utilizzando solo ingredienti di origine vegetale. La sua dedizione alla pasticceria vegana lo porta a creare nel 2005 la pasticceria Lujuria Vegana a Barcellona e nel 2018 ad aprire una scuola di formazione a Barcellona dedicata esclusivamente al mondo vegetale. Il maestro pasticcere ci porterà alla scoperta della pasticceria vegetale, dalla scelta delle materie prime sino alle tecniche di lavorazione e bilanciamento.

► Formatore: Toni Rodriguez

Costo:

1100 euro oppure **1000 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti

- **28%** per i clienti partner Cercle V





TECNO TATTILE DI CIOCCOLATERIA

7 - 8 - 9 - 10 Giugno

Ecole Valrhona Parigi

La formazione teorica e gli approfondimenti tecnici svolti in laboratorio verteranno sui seguenti temi:

- La degustazione del cioccolato secondo l'approccio dell'Ecole Valrhona
- Il burro di cacao e il cioccolato i pralinati e gli ingredienti che compongono una ganache
- La bilanciatura delle ganache
- Le emulsioni
- L'impatto del processo di produzione sulla texture delle ganache da pralineria
- L'evoluzione delle ganache durante la conservazione

Costo:

2200 euro

- **10%** per tutti i clienti
- **28%** per i clienti partner Cercle V



► Formatore: Philippe Givre





LA PASTICCERIA SECONDO ANTONIO BACHOUR

14 - 15 - 16 Giugno

V-Lab Milano



► Formatore: Antonio Bachour

Antonio Bachour, originario di Puerto Rico, è uno dei nomi più influenti della pasticceria internazionale. Formatosi nella pasticceria di famiglia ha proseguito il suo percorso con significative esperienze tra Miami e New York.

La sua crescente notorietà lo ha portato a svolgere una intensa attività di formazione a livello globale, alla quale affianca dal 2019 la direzione dei suoi 3 locali a Coral Gables in Florida.

Costo:

1400 euro

- **10%** per tutti i clienti
- **28%** per i clienti partner Cercle V





DAL DESSERT AL PIATTO ALLE MONOPORZIONI CONIUGANDO TRADIZIONE E TECNICA

27 - 28 - 29 Giugno

V-Lab Milano



Coniugando tradizione e tecnica, Carmine Di Donna, Miglior Pastry Chef Identità Golose 2020, proporrà un corso di tre giornate dedicato alla pasticceria da ristorazione. Grazie alla sua lunga esperienza come pastry chef della Torre del Saracino approfondirà le tecniche, la corretta composizione delle strutture e tutti gli elementi che compongono l'architettura di un dessert perfetto. La stessa filosofia sarà applicata nel trasporre il dessert dal piatto alla monoporzione.

► Formatore: Carmine Di Donna

Costo:

1100 euro oppure **1000 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti

- **28%** per i clienti partner Cercle V





LA PASTICCERIA SECONDO DAVID BRIAND

4 - 5 - 6 Luglio

V-Lab Milano



Il MOF Pâtissier David Briand ci porta alla scoperta del suo universo creativo tra piccola pasticceria ed entremets. Scoprirete la filosofia dello chef per immaginare dei dessert efficaci ed essenziali grazie alla combinazione di texture differenti nei quali il gusto è sempre il protagonista.

► Formatore: David Briand

Costo:

1100 euro oppure 1000 PUNTI FAVE

- 10% per tutti i clienti

- 28% per i clienti partner Cercle V





DRAGÉES

12 - 13 Settembre

V-Lab Milano



Un corso dedicato al tema dei Dragées e animato da Fabrizio Fiorani e dalla sua inconfondibile firma creativa. Il segreto per realizzare un prodotto contemporaneo ricco di gusto ed estremamente commerciale è l'unione di pochi ingredienti. Il mix perfetto tra i migliori cioccolato, frutta secca di estrema qualità e inserti d'avanguardia. Partendo dalla tradizione francese sino ad arrivare all'idea che lega tutta la pasticceria italiana contemporanea di Fabrizio Fiorani.



Formatore: Fabrizio Fiorani

Costo:

810 euro oppure 750 PUNTI FAVE

- **10%** per tutti i clienti

- **28%** per i clienti partner Cercle V





CROSTATE E DOLCI DA CREDENZA

19 - 20 - 21 Settembre

V-Lab Milano



► **Formatore: Franco Ascari**

Il corso guidato dallo chef formatore dell'Ecole Valrhona Franco Ascari, sarà dedicato alla realizzazione sia di crostate moderne, fresche ed innovative che di dolci da credenza.

A partire dalle basi, dai fondi, dagli inserti da cottura, passando per ganache, cremosi e mousse per terminare con decori e finiture.

Ogni elemento sarà accompagnato da un approfondimento tecnico dedicato e dal suo corretto utilizzo nell'architettura del dolce.

Costo:

1100 euro oppure **1000 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti

- **28%** per i clienti partner Cercle V





DOLCI DA VIAGGIO

26 - 27 Settembre

V-Lab Milano



Gian Luca Forino, pasticcere in viaggio, ci porta alla scoperta di un grande classico che non può mancare nell'offerta del proprio punto vendita.

Il cake da viaggio è un dolce dalle infinite declinazioni e dalle molteplici combinazioni di gusti e colori. Grazie ai suoi vantaggi produttivi e alla sua lunga shelf life, avrete sempre dei prodotti golosi e fragranti pronti alla vendita nelle vostre vetrine. Da rivisitazioni dei grandi classici a versioni moderne e innovative, i cake del pasticcere in viaggio sapranno conquistare tutti i palati

► Formatore: Gian Luca Forino

Costo:

810 euro oppure **750 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti

- **28%** per i clienti partner Cercle V





PANETTONE

26 - 27 - 28 Settembre

IN Cibus (Salerno)



► Formatori: Francesca e
Rolando Morandin

Durante i tre giorni di formazione i maestri Morandin tratteranno la gestione del lievito madre seguendo un approccio scientifico e svolgeranno un programma completo mostrando il panettone in tutti i suoi gusti e declinazioni. Dalla ricetta classica al pandoro sfogliato, riscoprirete questo prodotto d'eccellenza della tradizione italiana attraverso tante ricette esclusive.

Costo:

1100 euro oppure **1000 PUNTI FAVE**

- **10%** per tutti i clienti
- **28%** per i clienti partner Cercle V





INFORMAZIONI GENERALI

La quota dei corsi per 2 o 3 giorni comprende:

-  Corso
-  Materiale didattico
-  Pranzi
-  Diploma Ecole Valrhona

Per tutti i corsi dove il consulente non parla italiano è prevista la presenza di un interprete.

I corsi hanno una capacità di circa 8/10 partecipanti.

L'iscrizione si effettua tramite email all'indirizzo eventi.italia@valrhona-selection.com

La conferma dell'iscrizione richiede l'invio di un bonifico pari al 50%. Senza tale pagamento non sarà possibile effettuare l'iscrizione.

PREZZI

CORSI ITALIA

2 GIORNI

810 EURO

750 PUNTI FAVE

3 GIORNI

1100 EURO

1000 PUNTI FAVE

Punti fave solo per i partner Cercle V.

Il corso di **Antonio Bachour** non prevede l'utilizzo dei punti fave, il costo è di **1.400 euro**

CORSI FRANCIA

4 GIORNI

2200 EURO

Per questo corso sono inclusi i pernottamenti.

SCONTI

10% per tutti i clienti

28% per i clienti partner Cercle V

Per informazioni e iscrizioni: eventi.italia@valrhona-selection.com



ALLA FINE DI OGNI CORSO VIENE RILASCIATO
un diploma dell'Ecole Valhona



VALRHONA ITALIA S.R.L.

Viale Achille Papa, 30

20149 Milano (MI)

Tel: +39 02 317 336

 @valrhonaitalia

 @valrhona_italia

eventi.italia@valrhona-selection.com