

# Programma corsi 2025



# PROGRAMMA CORSI 2025

## Pièce artistiche



Arthur Gavelle

Scopo del corso è quello di apprendere a concepire il progetto e realizzare una pièce artistica. Che l'obiettivo sia la preparazione di un concorso o semplicemente arricchire la vostra offerta, Arthur Gavelle ci guiderà alla scoperta delle diverse tecniche necessarie per realizzare, assemblare e decorare una pièce artistica.

10 - 11 - 12 MARZO - SELMI

## Pasticceria Vegetale



Toni Rodriguez

Il corso sarà diviso in due parti principali. Una introduzione teorica generale sul tema della pasticceria vegetale, con l'obiettivo di fornire le basi teoriche per comprendere il ruolo degli ingredienti e come utilizzarli e combinarli fra loro, per ottenere delle alternative vegetali agli ingredienti utilizzati nelle ricette tradizionali. La seconda parte del corso sarà dedicata all'applicazione pratica, realizzando crostate, entremets, monoporzioni, dolci lievitati e macaron.

9 - 10 - 11 GIUGNO - V-LAB MILANO

## Panettone



Marco Rinella

La gestione del lievito madre, le tecniche di impasto e la corretta supervisione della lievitazione. Tutti questi temi saranno affrontati dettagliatamente dando ampio spazio anche a farciture, inclusioni e glassature grazie alla competenza di Marco Rinella e alla sua attenzione alla produttività e replicabilità dei processi produttivi

8 - 9 - 10 SETTEMBRE - CASTALIMENTI

# PROGRAMMA CORSI 2025

## Pasticceria Salata



**Simone Rodolfi**

Con Simone Rodolfi due volte campione del mondo di panificazione, entreremo nel mondo della pasticceria salata. Tema del corso saranno sfogliati salati e prodotti di bakery di facile realizzazione per arricchire la vostra offerta e mignardise di pasticceria salata appositamente pensate per banqueting e piccoli eventi.

**22 - 23 - 24 SETTEMBRE - CASTALIMENTI**

## Viennoiserie



**Andrea Tortora**

Un corso dedicato al momento della colazione, all'universo dei prodotti sfogliati ma non solo. Andrea Tortora, grazie alla sua tecnica cristallina, al suo rigore e al suo estro, ci guiderà alla scoperta del suo universo dolce.

**6 - 7 - 8 OTTOBRE - LABORATORIO AT PATISSIER**

## Mignardise & Macaron



**Franco Ascari**

Un corso dedicato alla realizzazione di mignon e macaron, per rinnovare l'offerta della vostra vetrina, con una particolare attenzione alla razionalità della produzione e alla evoluzione delle tendenze e delle richieste della clientela. Il corso sarà l'occasione per approfondire le tecniche e spiegare nel dettaglio il ruolo di ingredienti tecnici come testurizzanti, addensanti e fibre.

**20 - 21 - 22 OTTOBRE - V-LAB MILANO**



# 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](mailto: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

<b>CORSI ITALIA</b>	<b>2</b> GIORNI	<b>810</b> EURO	<b>6700</b> PUNTI FAVE
	<b>3</b> GIORNI	<b>1100</b> EURO	<b>8400</b> PUNTI FAVE

Punti fave solo per i partner Cercle V.

## SCONTI

**10%** per tutti i clienti

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

Per informazioni e iscrizioni: [eventi.italia@valrhona-selection.com](mailto:eventi.italia@valrhona-selection.com)



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



Crédit Photos : Anne-Claire Héralut, CMP pâtisserie, Ilya Photography, Marianne Louge, Maya Communication, Philippe Barret, Studio B, Supernatifs, Studio des fleurs. Conception et réalisation : Patte Blanche - Ecole Valrhona - © 2024 Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés.

**V-lab**  
milano

**Valrhona Italia Srl**

Viale Achille Papa, 30  
20149 Milano  
Tel: 02/317336

@valrhona

