



# QUINTA FORMA

## QUINTA FORMA MASTERCLASS

PROGRAMMA COMPLETO - 1° Edizione

*Settimana 1*

**Argomenti trattati: BEAN TO BAR/TEMPERAGGIO/TAVOLETTE/  
SOGGETTI STAMPATI**

- Nozioni teoriche sul cacao
- Studio delle fasi di lavorazione del cioccolato, dalla fava di cacao al prodotto finito
- Conoscenza delle materie prime utilizzate
- Selezione, tostatura e raffinazione di un cioccolato fondente
- Chimica del cioccolato
- Teoria del temperaggio
- Pratica su tutti i tipi di temperaggio: a mano, a insemminazione, al microonde, tramite burro di cacao già cristallizzato e utilizzo della macchina temperatrice
- Realizzazione di varie tipologie di tavolette: nude, marmorizzate, con inserti frontali e sul retro
- Realizzazione di soggetti con stampi accoppiati: utilizzo e differenze tra i diversi tipi di materiale
- Temperaggio del bean to bar
- Nozioni teorico-pratiche di preparazione, conservazione, stoccaggio e shelf-life

## Settimana 2

### **Argomenti trattati: BEAN TO BAR/PRALINERIA/PASTE GRASSE E PRALINATI/TRAMPAGGIO**

- Selezione e tostatura e raffinazione di un cioccolato modicano e di un cioccolato gianduja
- Pasta di nocciola
- Pralinato
- Teoria degli zuccheri
- Ripieni a lunga conservazione: cremini, pralinati, basi anidre
- Cremini a strati, in stampo e utilizzando stampi in silicone
- Utilizzo chitarra e trampaggio
- Confettura al cioccolato
- Guimauve
- Taglio guimauve e trampaggio
- Temperaggio del cioccolato gianduja
- Utilizzo del conetto
- Nozioni teorico-pratiche di preparazione, conservazione, stoccaggio e shelf-life

## Settimana 3

### **Argomenti trattati: RICETTAZIONE E BILANCIAMENTO/ CIOCCOLATA CALDA/LIQUORINI E PRALINERIA CLASSICA**

- Selezione, tostatura e raffinazione di un cioccolato al latte
- Ricette di una volta: boeri, liquorini, cioccolatini senza stampo
- Teoria sui ripieni freschi
- Trampaggio liquorini
- Cioccolate calde, tutte le tipologie
- Ganaches, tutte le basi: classica, caramello, frutta, alcool, burro, uovo
- Tecniche di chiusura delle praline
- Temperaggio del cioccolato al latte
- Bilanciamento praline

- Teoria delle uova e degli additivi
- Nozioni teorico-pratiche di preparazione, conservazione, stoccaggio e shelf-life

#### *Settimana 4*

### **Argomenti trattati: DEGUSTAZIONE/CREME SPALMABILI/SOGGETTI PERSONALIZZATI/COLORANTI**

- Raffinazione di un cioccolato bianco
- Creme spalmabili
- Degustazione e analisi organolettica del cioccolato con Roberto Caraceni
- Teoria e utilizzo dei diversi tipi di coloranti
- Creazione di una linea di soggetti personalizzati senza stampi preformati
- Utilizzo di pistola e compressore
- Creazione di camicie colorate
- Utilizzo delle serigrafie

#### *Settimana 5*

### **Argomenti trattati: PRALINERIA A STRATI/SNACK E MERENDE/UOVA DI PASQUA/DEGUSTAZIONE CIOCCOLATO E ALCOLICI**

- Come creare una pralina a strati
- Idee per snack e merende
- Uova di Pasqua
- Teoria sui lipidi
- Degustazione di birra e cioccolato con Armido Bertolin
- Degustazione di vino e cioccolato con Armido Bertolin
- Degustazione di grappa e cioccolato con Armido Bertolin

## Settimana 6

### **Argomenti trattati: PASTICCERIA/GELATERIA**

- Teoria generale sulle basi della pasticceria
- Realizzazione di frolle, biscotteria, biscuit, mousse e glasse
- Dessert di diversa tipologia: torte, monoporzioni e dessert al cucchiaio
- Bilanciamento e realizzazione di diverse tipologie di gelato al cioccolato

## Settimana 7

### **Argomenti trattati: MARKETING/CIOCCOLATO ARTISTICO**

- Come impostare il progetto di una pièce artistica in cioccolato
- Come procedere nella realizzazione di una pièce step by step
- Colaggio di pezzi a mano libera
- Cioccolato cutterizzato: cos'è e come si realizza
- Fiori in cioccolato e decorazioni
- Come realizzare l'effetto legno
- Come realizzare ed utilizzare stampi in gelatina
- Fondamenti di Marketing
- Creazione di un brand
- Personal branding e online marketing

## Settimana 8

### **Argomenti trattati: CIOCCOLATO ARTISTICO/AEROGRAFIA/TEST FINALE**

- Introduzione all'aerografia con Mario Romani
- Differenze tra le varie tipologie di aerografo e compressori
- Come applicare il colore e quali tipologie di coloranti utilizzare in base ai supporti
- Aerografare una pièce in cioccolato
- Test finale e consegna attestati