



**ACCADemia**  
**DOMANI**

ACCELERA IL TUO FUTURO

**Corso Online**  
***Cioccolateria Base***  
**di Matteo Andolfi**



## Programma del Corso

### Cioccolateria Base

- Lezione 1 – Tecniche di base sulla fava del cacao e sul cioccolato
- Lezione 2 – Come colare il cioccolato sugli stampi: tecniche di stampaggio e produzione cioccolatini
- Lezione 3 – Produzione Ganaches e ripieni per cioccolatini
- Lezione 4 – Tecniche di riempimento dei cioccolatini
- Lezione 5 – Tecniche di “chiusura” dei cioccolatini
- Lezione 6 – Tecniche di estrazione e decorazione dei cioccolatini
- Lezione 7 – Produzione di soggetti in cioccolato con stampi in gelatina
- Lezione 8 – Realizzazione e dosi della Dacquoise per tronchetto al cioccolato
- Lezione 9 – Preparazione del tronchetto con crema chantilly, torroncino e ganaches al cioccolato
- Lezione 10 – Decorazione e allestimento del tronchetto con soggettistica artigianale di cioccolato

#### Quiz finale

#### Conclusione del Corso e il Certificato frequenza e superamento del Corso

