



# INDEX

DOMORI, L'AME DU CHOCOLAT  DOMORI, THE SOUL OF CHOCOLATE	PAG. 2
Une culture soutenable A sustainable approach	PAG. 4
Un cœur a "bas impact" sur le cacao A "low impact" method on cocoa	PAG. 6
Domori souligne Domori exalts	PAG. 8
CRIOLLO HACIENDA SAN JOSÈ	PAG. 10
SUR DEL LAGO	PAG. 11
Apurimac	PAG. 12
Arriba nacional	PAG. 13
Sambirano	PAG. 14
Morogoro	PAG. 15
Domori Academy	PAG. 16

# DOMORI, L'ÂME DU CHOCOLAT DOMORI, THE SOUL OF CHOCOLATE



#### DOMORI DÉTIENT LA SUPRÉMATIE EN MATIÈRE DE DIFFÉRENCE

La première entreprise au monde qui a créé et a divulgué aux consommateurs un code de dégustation du chocolat et qui a défini quelles doivent être les caractéristiques d'un chocolat extraordinaire: aromaticité, rondeur, pureté et persistance. La première entreprise au monde qui satisfait aux deux critères suivants: travailler plus d'une dizaine de variétés de cacao de pays différents et travailler uniquement du cacao de première qualité à savoir le cacao aromatique (Criollo, Trinitario et Nacional) qui ne représente que 10% à peine de la récolte mondiale. La première entreprise au monde qui a réalisé un produit 100% de pâte de cacao avec les caractéristiques suivantes: rond, persistant, peu amer et peu astringent. La première entreprise au monde qui a récupéré d'antiques variétés de cacao Criollo et les a traitées.

#### DOMORI MEANS DIFFERENCE

The first Company in the world that created and offered to consumers a chocolate testing code and defined which are the mandatory requirements for extraordinary chocolate: fragrance, fullness, purity and intensity.

The first Company in the world that meets both the following requirements: processing more than ten varieties of cocoa from different Countries and processing only superior cocoa: the aromatic one (Criollo, Trinitario and Nacional), which represent less than 10% of the world's overall harvest. The first Company in the world that produced 100% cocoa paste with the following highlights: full, intense, only slightly bitter and only slightly astringent. The first Company in the world that was able to recover ancient varieties of Criollo cocoa and to process them.

# DOMORI DÉTIENT LA SUPRÉMATIE EN MATIÈRES DE DIFFÉRENCES

Pour le droit au goût et à l'information de ses consommateurs. L'homologation du goût signifie homologation de l'homme et homologation de la nature. Se battre pour empêcher la disparition des variétés de première qualité de cacao et de leur habitat naturel, la forêt pluviale, signifie se battre pour la dignité de l'homme et pour sa capacité de faire des choix. Pour le droit à la prise de conscience des cultivateurs. Il est fondamental de créer un développement soutenable afin que les cultivateurs contribuent activement aux phases de sélection clonale et post-récolte et puissent bénéficier d'une prime consistante si le cacao satisfait les paramètres de qualité requis.

Domori naît en 1994 avec un projet de filière:

- 1. Domori possède 50% d'une plantation de 185 hectares au Venezuela. l'Hacienda San Josè, dans laquelle la Maison fait un travail de récupération de plus de 10 variétés de cacao Criollo;
- Domori a stipulé des accords et des contrats avec différents pays avec des coopératives ou des entreprises privées dans le but de sélectionner les plantes à cultiver et de codifier les méthodes de fermentation;
- 3. Domori développe des centrales post-récoltes dans certains pays pour améliorer la qualité.

#### DOMORI MEANS DIFFERENCE

For the consumers' right to fragrance and information. The recognition of fragrance means the recognition of man and nature.

Fighting in order to stop the extinction of rare varieties of cocoa in their natural habitat, the rain forest, means fighting for the dignity of humanity and its ability to make choices.

For the farmers' right of awareness.

It is essential to create a sustainable development so that farmers can actively contribute to each stage of clonal selection and post harvesting and can benefit from a significant prize whenever the cocoa meets the quality requirements.

Domori was established in 1994 from a large production project:

- Domori owns 50% of a 185 hectares plantation in Venezuela, the Hacienda San Josè, where it works to recover over 10 different varieties of Criollo's cocoa:
- Domori has agreements and contracts in place with cooperative farms or private businesses on various Countries with the goal of selecting the plants to be grown and to code the fermentation methods;
- 3. Domori develops post-harvesting stations in certain Countries in order to improve quality.

#### **GÉNÉTIQUE**

L'on estime que le genre Theobroma remonte à de nombreux millions d'années alors que le Theobroma Cacao pourrait être une espèce remontant au maximum à 10-15 mille années. La Base de données Internationale du Germoplasme du Cacao comprend plus de 14.000 clones de cacao. Criollo, Forastero et Trinitario sont les trois principaux types de Theobroma cacao. Le cacao Criollo est le cacao le plus prisé au monde, dont la quantité annuelle avec une pureté supérieure à 90% représente moins que 0,001% de la récolte mondiale. Le type de cacao Criollo se distingue car il a le cotylédon frais complètement blanc ou rosé du fait de l'absence ou de la très basse teneur en polyphénols tels qu'épicatéchine, procyanidine et anhtocyanine et cela confère au chocolat une couleur cannelle, une rondeur exceptionnelle, une très basse astringence et une grande persistance. Quant au profil aromatique, il présente en général des notes marquées de fruits secs, une fragrance de pain, de confiture et de crème de lait. Le type Forastero a des fèves fraîches, plates, violettes avec une grande astringence. Sa variété est répartie en types Haut Amazonien, Bas Amazonien ou amelonado qui est le type le plus cultivé au monde, spécialement au Brésil (comun et parà), en Afrique occidentale, en Malaisie et Indonésie. Environ 92% du cacao récolté et commercialisé dans le monde est du cacao Forastero. Le type Trinitario provient d'une hybridation entre le Criollo et le Forastero. Il rassemble certaines caractéristiques aromatiques et sensorielles du Criollo avec la vigueur et le haut rendement du Forastero. Environ 5% de la récolte mondiale est constituée de cacao Trinitario. Du point de vue de la qualité, on distingue:

- le cacao aromatique (dit également fin, spécial ou doux);
- le cacao non aromatique ou bulk.

#### **GENETIC**

The Theobroma genus is assumed to be several million years old, while the Theobroma Cocoa is probably a species that is not older than 10-15 thousand years. The Cocoa Germoplasm International Database includes more than 14,000 cocoa clones.

Criollo, Forastero and Trinitario are the three main kinds of Theobroma cocoa.

The Criollo cocoa is the finest in the world, which annual quantity, with a purity exceeding 90%, represents less than 0.001% of the world's overall harvest. The Criollo cocoa is characterized for the presence of a fresh cotyledon completely white or pink, due to the absence or to the minimal quantity of polyphenols such as epicatechin, procyanidin and antocianina and this provides to the chocolate a cinnamon color, excellent smoothness, extremely low astringency and great intensity. From a fragrance stand point, it offers distinct nuances of dry fruit, bread, jam and milk cream. The Forastero kind has fresh flat beans, purple in color with a high astringency. It is subdivided in upper Amazonian and lower Amazonian o amelonado, which is the most grown in the world, especially in Brazil (Comun and Parà), in Western Africa, in Malaysia and Indonesia. Approximately 92% of the cocoa harvested and sold in the world is Forastero

The Trinitario Cocoa originates from a hybrid between the Criollo and the Forastero. It combines some of the Criollo's aromatic and sensory characteristics with the power and high yield of the Forastero. Approximately 5% of the world's harvest is Trinitario cocoa. From stand point of quality, cocoa can be subdivided in:

- aromatic cocoa (also called fine or special or sweet);
- non aromatic or bulk cocoa.

Le premier groupe comprend: Criollo, Trinitario et Nacional qui en réalité est un Forastero mais c'est le seul cacao aromatique de ce type, il pousse uniquement en Équateur et il est classé parmi les cacaos prisés. 2% de la récolte mondiale est du cacao Nacional. Le deuxième groupe, celui des cacaos non prisés, comprend le type Forastero.

#### **BOTANIQUE**

Le cacaoyer est un arbre tropical dont l'habitat naturel est dans la couche inférieure de la forêt pluviale. Toutes les espèces de cacao vivent entre le parallèle 18° N et le 15° S, des régions dans lesquelles les pluies sont intenses, la température et l'humidité sont élevées et l'ombre est dense. La plante pousse verticalement et atteint une hauteur de 2 mètres. Puis les branches se développent horizontalement en formant un toit. La hauteur normale de la plante est comprise entre 3 et 6 mètres. Lorsque le cacaoyer a atteint 2 ou 3 ans environ, il peut produire des fleurs. La pollinisation est assurée par des moucherons qui se reproduisent dans la végétation en voie de décomposition. Le cacaoyer produit des fruits à cycle continu et en général il fournit deux récoltes par an: avant et après la saison des pluies. La maturation du fruit dure environ 6 mois. La récolte mondiale est inférieure à 3 millions de tonnes par an. Presque tout le cacao du monde entier est cultivé dans des plantations de 1 à 4 hectares produisant en moyenne moins de 500 kg par hectare.

The first group includes: Criollo, Trinitario and Nacional, which, in truth is a Forastero, but it is a one-of-a-kind aromatic cocoa and it grows exclusively in Ecuador; hence it is classified among the superior cocoas. Approximately 2% of the world's harvest is Nacional cocoa. The second group, the group of standard quality cocoa, includes the Forastero kind.

#### **BOTANY**

The cocoa tree is a tropical tree which natural habitat is in the lower areas of the rain forest. All the cocoa species live between the 18° N and the 15° S parallels, regions affected by intense rainstorms, the temperature and humidity are high and shade is thick. The tree grows vertically reaching a height of 2 meters. Then, the branches extend horizontally to form a cover. The standard height of the plant is between 3 and 6 meters. When the cocoa tree is approximately 2-3 years old, it is able to produce flowers. Pollination takes place thanks to midgets that reproduce in the decaying vegetation. The cocoa tree produces continuous fruits and generally it gives two harvests: before and after the rain season.

A fruit takes approximately 6 months to ripe. The world's harvest is less than 3 million tons per year. Almost all the world's cocoa is grown in plantations that range in size from 1 to 4 hectares and that have a productivity of less than 500 kg per hectare.

### UNE CULTURE SOUTENABLE

A SUSTAINABLE APPROACH



### UN CŒUR A "BAS IMPACT" SUR LE CACAO

A "LOW IMPACT" METHOD ON COCOA



Les cultivateurs enlèvent le fruit mûr (cabosse) et l'ouvre pour en prélever la grappe de fèves enveloppées d'une pulpe sucrée. Les fèves sont soumises à la fermentation suivant les pays, dans des paniers, des caisses en bois ou dans des cylindres à l'abri de la lumière. C'est pendant la fermentation que se développent les précurseurs des arômes. Le sucre, le bas pH, les conditions anaérobies favorisent l'activité des espèces de levures. Les levures réduisent le sucre en alcool et bioxyde de carbone. Celui-ci produit de la chaleur et fait augmenter la température jusqu'à 50° C, lors de la phase aérobie suivante, les bactéries commencent à oxyder l'alcool en acide lactique puis en acide acétique. La fermentation dure de 4 jours (pour certaines variétés de Criollo) jusqu'à 7-8 jours.

#### **FERMENTATION**

Once the fruit is ripe, the farmers harvest it and open it to remove the bean clusters enveloped in a sugar-based pulp. Depending on the country, the beans are left to ferment in baskets, wooden boxes, o barrels, away from light.

It is during fermentation that the fragrance starts to form. The sugar, the low pH, the anaerobic conditions sustain the activity of 16 types of yeasts. The yeasts transform sugar in alcohol and carbon dioxide. This produces heat and increases the temperature up to 50° C.

In a subsequent aerobic stage, bacteria start to oxidize the alcohol into lactic acid and then into acetic acid. The fermentation process ranges between 4 days (for some Criollo's varieties) and 7-8 days.



#### SÉCHAGE

L'objectif principal du séchage est celui de réduire l'humidité jusqu'à 7-8%, faire évaporer l'acide acétique et terminer les réactions de la fermentation. Il peut être solaire ou artificiel. À ce point, les fèves sont mises dans des sacs et elles sont prêtes pour être vendues sur le marché.

#### **DRYING PROCESS**

The main goal of the drying process is to reduce humidity up to 7-8%, to let the acidic acid evaporate and complete the fermentation reactions. It can be performed under the sun or artificially.

At this point, the beans are placed in bags and they are ready to be sold.



#### OÙ LE CACAO DEVIENT-IL DOMORI

Les établissements de None, dans la province de Turin, conçus et réalisés pour préserver l'identité sensorielle des différentes variétés de cacao pendant la transformation en chocolat extra sont le cœur Italien de Domori. Le cacao passe dans la salle de torréfaction où l'homme et la machine partagent le privilège d'assister aux réactions enzymatiques qui se développent pendant la torréfaction. Le cacao est versé dans un concasseur qui sert à le décortiquer, à savoir séparer les coques du cacao de son cœur ou cotylédon dit également le grué. Le grué passe ensuite dans la salle d'affinage où se déroulent:

- le broyage, soit la réduction du grué en une pâte liquide (grâce à la rupture des parois cellulaires et par friction le beurre de cacao sort et le mélange devient liquide);
- l'affinage (avec le sucre selon la formule), c'est-à dire la réduction de la granulométrie des particules à environ 18 microns;
- le conchage qui permet l'évaporation de l'humidité restante et des acides volatils et la dispersion des solides (sucre et partie sèche du cacao).

Le processus de fabrication Domori est un processus à "bas impact" sur le cacao grâce à :

- de basses températures;
- à la souplesse du processus de fabrication qui prévoit moins de machines et moins de cycles. Dans ses établissements Domori, en collaboration avec les meilleurs chefs italiens et français, a créé sa propre école de chocolaterie e pâtisserie.

#### WHERE COCOA BECOMES DOMORI

The None facility, in the municipal district of Turin, has been designed and built to maintain the sensory identity of the various varieties of cocoa when they are transformed into extra bitter chocolate, Domori's Italian heart. The cocoa moves into the toasting chamber where man and machine share the privilege of witnessing the enzymatic reactions that take place during toasting. The cocoa is poured in the cocoa grinder, which separates the cocoa's skin from its heart or cotyledon. The ground cocoa then moves to the refining chamber where the following steps take place:

- fine grinding, transforming the ground cocoa into a liquid paste (thanks to the cellular rupture cocoa butter pours out and therefore the mix becomes liquid);
- refining (with sugar as per formula) in other words the reduction of the particles to approximately 18 micron;
- conching, in other words the evaporation of the remaining humidity and of the undesirable aerial components, and the dispersion of solids (sugar and the dry portion of the cocoa) in the cocoa butter

Domori's process is a "low impact" cocoa process thanks to:

- low temperatures;
- process simplicity that requires less machinery and less cycles to achieve results.

In its facility and in collaboration with the best Italian and French chefs Domori created its own school of chocolaterie and pastry.

 $6 ag{7}$ 



### DOMORI SOULIGNE

DOMORI EXALTS



# LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Depuis des années l'entreprise Domori s'est affirmée dans le monde gourmet en obtenant une grande attention au niveau international, que ce soit aussi bien pour la qualité et la pureté de son produit que comme référence du chocolat de dégustation. Et cela non seulement de la part du consommateur final, mais aussi de pâtissiers, de maîtres chocolatiers et de glaciers qui ont démontré apprécier de plus en plus les caractéristiques du chocolat Domori. La demande toujours croissante de la part de professionnels du secteur ainsi que l'espace, ouvert encore à ce jour, pour un point de référence de qualité tel que l'est Domori dans ce secteur spécifique, ont constitué les prémisses pour la création d'une nouvelle ligne professionelle. La nouvelle installation de production de masses et de couvertures pour les laboratoires des professionnels a été inaugurée en juin 2011. Tout est finalisé au maintien des caractéristiques organoleptiques du cacao Domori et à la parfaite manufacturation des couvertures obtenues. La philosophie de production de Domori reste inchangée: le contrôle de toute la filière et le choix de travailler uniquement le cacao fin de la plus haute qualité, à travers un processus doux et à l'impact faible, afin de garantir au produit fini le plus haut niveau de parfums et d'aromes typiques de ces variétés. Toutes les fabrications sont effectuées à l'aide des technologies les plus modernes et évoluées: de la torréfaction (à basses températures) au raffinage, du concassage au conditionnement.

# TECHNOLOGY IN THE SERVICE OF PROFESSIONALS

For years the company Domori has established itself in the gourmet world, receiving international acclaim for the quality and purity of its product but also for its status as a standard in chocolate tasting. It has been acclaimed not only by the final consumer: confectioners, maîtres chocolatier and ice-cream makers have also shown a growing appreciation for the qualities of Domori chocolate. The growing demand by professionals from the sector and the space still left open for a standard bearer of quality such as Domori in this specific area these represent the cornerstone for the creation of a new laboratory line.

In June 2011, the new facility for the production of professional chocolate and "couvertures" was inaugurated.

Everything is aimed at maintaining the organoleptic characteristics of Domori cocoa, and the perfect workability of the obtained "couvertures".

The production philosophy of Domori remains unaltered: control of the entire supply chain and the decision to process only high quality fine cocoa, through a gentle and low-impact procedure to ensure that the finished product has the best possible flavors and aromas that are typical to these varieties.

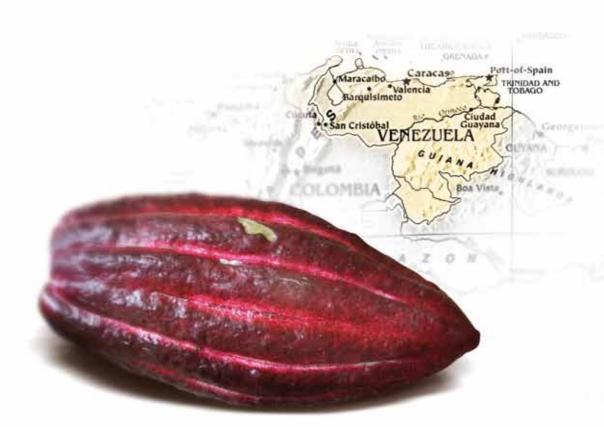
All processing occurs using the most modern, cutting-edge technology: from roasting (at low temperatures) to refining, from conching to packaging.







### CRIOLLO HACIENDA SAN JOSÈ



#### Origine

Le cœur indigène de Domori est au Venezuela où se trouve l'Hacienda San Josè: une exploitation agricole dans laquelle Domori, depuis de nombreuses années, réalise de nombreuses interventions visant la récupération de la biodiversité et la culture du cacao Criollo.

#### Classification

Le Criollo est le plus rare et le plus noble que la nature ait jamais produit (moins de 0,001% de la récolte mondiale): plus rond et plus doux que n'importe quel autre cacao prisé.

#### Caractéristiques organoleptiques

Une perception immédiate de fruits secs, amandes en particulier, suivie de notes de miel, vanille et crème de lait. Grande douceur et rondeur.

#### Disponibilité

La variété Puertomar en quantités limitées. Chuao HSJ, Puertomar, Puertofino, Ocumare, Ocumare 77, Porcelana, Guasare e Canoabo sont des variétés disponibles seulement sur demande.

#### Origins

Domori's indigenous heart is in Venezuela, where the Hacienda San Josè is located: a farm where Domori, for years, has been involved in the recovery of biodiversity and the cultivation of Criollo cocoa.

#### Classification

Criollo is the rarest and noblest type of cocoa that nature produces (representing only 0.001% of the world's harvest): the fullest and sweetest of all superior cocoas.

#### Organoleptic characteristics

An immediate hint of dry fruit flavor, almond in particular, followed by nuances of honey, vanilla and milk cream.

Amazing sweetness and fullness.

#### **Availability**

The Puertomar variety in limited quantities.
Chuao HSJ, Puertomar, Puertofino, Ocumare,
Ocumare 77, Porcelana, Guasare and Canoabo
are varieties available on request, only.

# SUR DEL LAGO





#### Origine

Venezuela, sélection de plantations de quelques hectares dans une vaste zone qui comprend les états occidentaux de Merida, Trujillo, Tachira et Zulia au sud du lac de Maracaibo.

#### Caractéristiques organoleptiques

Notes d'amandes et de café. Grande finesse, rondeur et persistance.

#### Classification

Sur del Lago est un mélange de cacaos Trinitario à teneur élevée en Criollo. Sa fermentation dure 4 jours.

#### Origins

Venezuela, selected plantations spanning over a few hectares in a large area enveloping the western states of Merida, Trujillo, Tachira and Zulia, due south of the Maracaibo Lake.

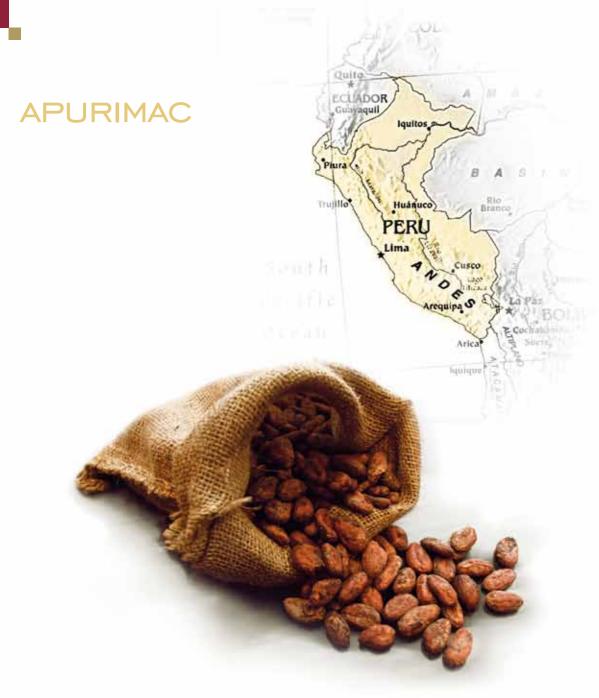
#### Organoleptic characteristics

Hints of almond and coffee flavors. Very fine, full and intense.

#### Classification

Sur del Lago is a plantation offering a mix of Trinitario cocoas with a high content of Criollo cocoa. It ferments in 4 days.





#### Origine

Sud du Pérou, exactement dans la vallée de l'Apurimac.

#### Caractéristiques organoleptiques

Notes florales, caramel et crème de lait. Très délicat, discrètement acide.

#### Classification

Apurimac est un hybride Trinitario créé dans les années 90 à la suite d'une double hybridation ICS95 avec IMC67 puis avec Nacional. La fermentation du cacao dure 6 jours.

#### Origins

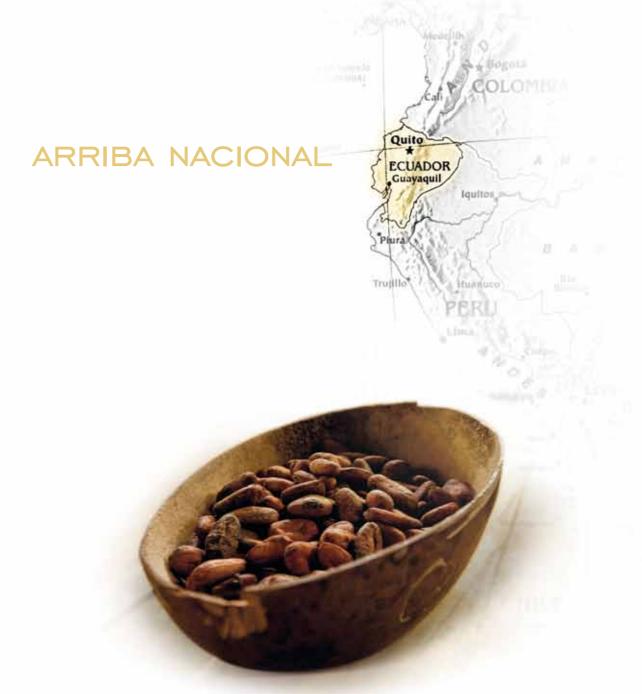
Due south of Peru, precisely in the Apurimac Valley.

#### Organoleptic characteristics

Hints of flowers, caramel and milk cream flavors. Extremely delicate, slightly sour.

#### Classification

Apurimac, is a Trinitario cocoa hybrid created in 1990 as a consequence of a double crossbreeding of ICS95 and IMC67 and then Nacional. This cocoa is fermented for 6 days.



#### Origine

Il est sélectionné en Équateur dans la province de Bolivar et dans la province d'Esmeraldas grâce aux accords de coopération et de développement avec de petits cultivateurs.

#### Caractéristiques organoleptiques

Notes de noisette, banane et agrumes. Frais et délicat.

#### Classification

Arriba, plus exactement cacao de type Nacional, génétiquement est un cacao Forastero qui est supposé avoir subi une mutation et est classé parmi les cacaos fins pour ses caractéristiques. La fermentation du cacao dure 4 jours.

#### Origins

It is selected in Ecuador in the Bolivar and Esmeraldas provinces thanks to cooperation and development agreements with small growers in the area.

#### Organoleptic characteristics

Hints of walnut, banana and citrus flavors. Fresh and delicate.

#### Classification

Arriba, more precisely Nacional cocoa, genetically is a Forastero cocoa believed to have mutated and it is classified among superior cocoas thanks to its characteristics. The fermentation of this cocoa lasts 4 days.



### **SAMBIRANO**



On le cultive dans la vallée du même nom située au Nord Ouest de Madagascar.

#### Caractéristiques organoleptiques

Notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité.

Doux et rond, grande persistance.

#### Classification

Origine

Sambirano est un cacao Trinitario à teneur élevée en Criollo.

La fermentation du cacao dure 5 jours.

#### Origins

It is grown in the homonymous valley located in North West Madagascar.

#### Organoleptic characteristics

Hints of red fruits accompanied by a pleasant sourness.

Sweet and full, great intensity.

#### Classification

Sambirano is a Trinitario cocoa with a high Criollo content.

It is fermented for 5 days.

### **MOROGORO**



#### Origine

Tanzanie, dans une région très restreinte, au sud de Mbeya dans les districts de Rongwe et Kyela, qui es caractérisée par son terrain volcanique et ou la proximité des montagnes assure des pluies adéquates.

#### Caractéristiques organoleptiques

Gout de base neutre de cacao avec notes des épices et bois. Sans les défauts typiques des Forastero (acidité, amertume, astringence).

#### Classification

Morogoro c'est un cacao Trinitario.

#### **Origins**

Tanzania, in a highly concentrated area, south of Mbeya in the Rungwe and Kyela districts, characteristic for its volcanic soil and were the close mountains ensure adequate rains.

#### Organoleptic characteristics

Basic and neutral taste of cocoa with spicy and woody notes, without the defects that are typical of Forastero (acidity, bitterness, astringency).

#### Classification

Morogoro is a Trinitario cocoa.





### APPRENEZ L'ART DU CHOCOLAT

LEARN THE CHOCOLATE ART

# LES PROFESSIONNELS ITALIENS ET INTERNATIONAUX LES PLUS QUOTÉS

Domori Academy est le centre de formation réalisé par Domori en collaboration avec Agrimontana et le Team Massari. Domori Academy propose un cycle de cours avec, comme protagonistes, des professeurs faisant partie des plus grands interprètes italiens et internationaux au sein du monde des professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Les cours en italien sont tenus par le Team Massari, l'équipe de professionnels coordonnés par le Maître Iginio Massari et composée par Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Andrea Bianchini, Davide Comaschi et Emmanuele Forcone. Lionel Lallement. Meilleur Ouvrier de France depuis 1989, est le professeur du cours "Chocolat d'automne". Des recettes et des assortiments originaux et inusuels, des techniques de réalisation et de décoration, les règles pour un stockage correct, l'offre et la présentation pour valoriser parfaitement les préparations à base de chocolat Domori et d'autres ingrédients Agrimontana. Les participants pourront se confronter avec les chefs de la Domori Academy sur toutes ces thématiques appliquées aux desserts, snacks, préparations pour Noël, mono-portions ainsi que sur les nouvelles propositions créatives, pour aller à l'encontre des styles émergents de consommation d'une clientèle de plus en plus préparée et exigeante.

# THE MOST ESTEEMED ITALIAN AND INTERNATIONAL PROFESSIONALS

Domori Academy is the training center created by Domori in collaboration with Agrimontana and Team Massari. Domori Academy offers a series of courses whose leading players - as teachers - include some of the best Italian and international interpreters in the world of professional pastry and chocolate making. The courses are held in Italian by Team Massari, the team of professionals coordinated by the Master Iginio Massari, and consisting of Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Andrea Bianchini, David Comaschi and Emmanuele Forcone.

Lionel Lallement, the Mellieur Ouvrier de France since 1989, is the teacher of the course "Chocolat d'automne".

Original and unusual recipes and combinations, chocolate-making and decoration techniques, rules for proper storage, supply and presentation to optimize preparations based on Domori chocolate and other Agrimontana ingredients.

Participants will be able to bring up all these themes with the chefs of the Domori Academy,

themes with the chefs of the Domori Academy, themes that are related to desserts, snacks, Christmas preparations, single portions and new creative proposals to suit the emerging styles of consumption of an increasingly prepared and discerning clientele.







LIONEL LALLEMENT



FABRIZIO



DIEGO CROSARA



ANDREA



DAVIDE COMASCHI



EMMANUELE FORCONE

Un cycle de cours à large spectre, conçus pour toutes les personnes désirant enrichir leur vitrine de pralinerie et de pâtisserie, pour réaliser une carte de desserts raffinée, moderne et tenant compte des nouvelles tendances internationales, mais s'adressant aussi à tous ceux qui veulent offrir des assortiments avec des fruits, de la pâte brisée, des produits levés, des entremets glacés, des petits-fours et tout ce que peut suggérer d'autre l'imagination, jusqu'aux techniques de décoration du panettone avec des méthodologies innovantes de moulage et de fabrication.

A series of broad-ranging courses devised for those who wish to embellish their showcase of pralines and pastries, or to create a dessert menu that is sophisticated, modern and targeted to the new international trends, but they are also suitable for those who wish to offer combinations with fruit, short pastry, leavened products, semifreddi ice creams, tartlets and anything else suggested by the imagination, right up to the decoration techniques for panettone cake using innovative molding and processing methods.

#### **DOMORI PROFESSIONAL LINE**

Distributeur pour l'Italie / Italian Distributor:

#### Azienda Agrimontana S.p.A.

Località Ponte della Sale - 12011 Borgo S. Dalmazzo - Cuneo, Italia Tel +39 0171 261157 - Fax +39 0171 261670

agrimontana@agrimontana.it

Distributeur pour l'étranger / International Distributor:

#### Agriland s.a.m.

27 Blvd. d'Italie - 98000 Montecarlo - Monaco Tel +377 93306173 - Fax +377 93150120

agriland@agriland.mc



