CUCINA E GUSTO

con il Maestro Pasticciere Angelo Bontempi

bontempi_pasticceria

Tre appuntamenti per approfondire ricette, prodotti e tecniche per la realizzazione di preparazioni irresistibili!

21 ottobre 2025

24 ottobre 2025

dalle **20.00**alle **22.<u>30</u>**

MACARON "ELEGANTI E TRENDY"

Un piccolo capolavoro che racchiude accostamenti di colori e sapori attentamente studiati! E la tecnica? Per nulla scontata, scopriamolo insieme!

> OUOTA **60 a**



Iscrizioni entro il 18 novembre 2025

21 novembre 2025

dalle 20.00 alle 22.30

LIEVITO MADRE "APPROCCI, GESTIONE E UTILIZZI"

Un ritorno al passato per riscoprire il Lievito Madre, il prezioso composto tornato attuale grazie alla sua versatilità nella preparazione di delizie sia dolci che salate. Ti stupirà!

OUOTA 60€



Iscrizioni entro il 2 dicembre 2025

05 dicembre 2025

dalle 20.00 alle 22.30

CREMA PASTICCERA E LE PRINCIPALI CREME

Ad ogni dolce la sua crema, ad ogni crema la sua lavorazione e conservazione. Spesso vengono confuse, ma insieme faremo chiarezza su quelle che vengono considerate le creme alla base della pasticceria!

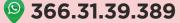
QUOTA 60€

* La quota comprende strumenti, materiali e prodotti realizzati durante la serata.

CFP PADRE MARCOLINI Via M. A. Cocchetti, 5 - CAPO DI PONTE CEMMO (BS)









www.fondazionescv.it



