

LABORATORI 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!

Iscrizioni entro il
21 ottobre 2025

24 ottobre 2025

dalle **20.00** alle **22.30**

MACARON "ELEGANTI E TRENDY"

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

QUOTA
60€*

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!

QUOTA
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)



366.31.39.389



www.fondazioneescv.it



Fondazione
Scuola Cattolica
di Valle Camonica
ETS

