



# LABORATORI CUCINA E GUSTO

con il Maestro Pasticciere **Angelo Bontempi**

 [bontempi\\_pasticceria](https://www.instagram.com/bontempi_pasticceria)

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

**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!

Iscrizioni entro il  
**18 novembre 2025**

QUOTA  
**60€**



**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!**

Iscrizioni entro il  
**2 dicembre 2025**

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.fondazionescv.it](http://www.fondazionescv.it)