

# LABORATORI CUCINA E GUSTO

con il Maestro Pasticciere **Angelo Bontempi**

 **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.fondazioneescv.it**



Fondazione  
Scuola Cattolica  
di Valle Camonica  
ETS

