



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!

LA QUOTA COMPRENDE:

- Attrezzatura tecnica**
- Ingredienti**
- Box con la tua preparazione**



SACHERTORTE

La torta al cioccolato più famosa al mondo!

La sua ricetta è ancora custodita nella cassaforte del Sacher hotel di Vienna. Rimanda all'eleganza austriaca ed al fascino storico del 1800. Ricetta contesa negli anni, torta intramontabile con una **storia e curiosità senza uguali. Scopri come prepararla!**

Max **12 partecipanti**

Iscrizioni entro il **24 marzo 2026**

giovedì
26 marzo 2026
dalle **19.30** alle **21.45**

65€



TART LEMON MERINGUE PIE

Non una semplice crostata, ma uno **scrigno friabile** che racchiude una vellutata **crema al limone**, sormontata da una soffice **nuvola di meringa**.

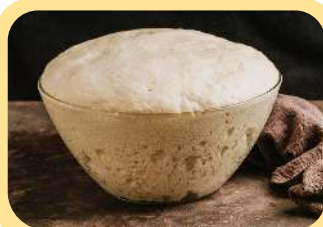
Cenni di **origini medievali** in questa torta, dove **le creme al limone venivano servite a corte**. **Insidie tecniche non indifferenti** sono alla base di questa torta, ma il risultato è spettacolare, un'esplosione di consistenze e gusti.

Max **12 partecipanti**

Iscrizioni entro il **21 aprile 2026**

giovedì
23 aprile 2026
dalle **19.30** alle **21.45**

65€



LIEVITO MADRE

Il nostro pane quotidiano. Il lievito madre è alla **base della nostra pasticceria**, sinonimo di **artigianalità**. Base per preparazione dolci e salate, non è una ricetta con un inizio ed una fine ma un impegno quotidiano e costante da introdurre nelle proprie giornate. **Un elogio al nutrimento, al fare con lentezza, con le proprie mani e alla dedizione quotidiana**

Max **12 partecipanti**

Iscrizioni entro il **19 maggio 2026**

giovedì
21 maggio 2026
dalle **19.30** alle **21.45**

65€

INFO



366.31.39.389



www.fondazioneescv.it



CFP PADRE MARCOLINI

Via M. A. Cocchetti, 5

CAPO DI PONTE CEMMO (BS)



Fondazione
Scuola Cattolica
di Valle Camonica
ETS

