



L'école de
pâtisserie

CHOCOLATERÍA

CHOCOLATERÍA BÁSICA

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

Incluye recetario, materia prima, diploma, porción de degustación para llevar.

- **Temperado y cristalización de coberturas**
- **Aplicación de manteca de cacao pintadas**
- **Praliné de avellana almendra**

RELLENOS DIFERENTES

- **Cuadro praliné limón**
- **Frisson**
Ganache de semi amargo y café.
- **Framboisine**
Ganache de chocolate oscuro y frambuesas.
- **Ceylan**
Ganache semi amargo con infusión de té Early Grey.
- **Yabon**
Ganache de chocolate blanco y vainilla de Papantla, Veracruz.
- **Caramelo cointreau**
Ganache de caramelo y naranja con Cointreau.
- **Trufas de Tequila**