



L'école de
pâtisserie

CHOCOLATERÍA

CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA

Duración:

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

- **Turrón de almendra y pistache**
- **Turrón de chocolate y almendra**
- **Nuez maravillosa**
Mazapán de nuez, bañado en cobertura oscura.
- **Malvaviscos de frambuesa**
- **Malvaviscos de limón**
- **Caramelo suave de avellana**
- **Caramelo de cítricos y jengibre**
- **Gomitas de frambuesa**

BARRAS DE CHOCOLATE

- **Piemon**
Pasta sableé de canela, caramelo suave, bastones de almendra garapiñada, bañado de chocolate de leche.
- **Ardilla**
Pasta sucré de avellana, caramelo suave de avellana cubierto de cobertura oscura.
- **One, two, tea**
Pasta sucré de limón, ganache, al té Earl Grey, Nougatine de almendra.
- **Newton**
Pasta sucré, relleno de praliné y limón confitado, cubierto de cobertura oscura.