



L'école de  
pâtisserie

# VARIOS

## CREPAS DULCES Y SALADAS

Duración: **2 días**

*Traer de preferencia filipina, mandil o bata.*

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

### MASA PARA CREPAS DULCES HECHA A BASE DE COINTREAU Y NARANJA FRESCA

### MASA PARA CREPAS INTEGRALES SALADAS

#### CREPAS SALADAS

- Roquefort, espinaca y tocino
- Champiñones y salsa bechamel
- Salmón teriyaki y espárragos salteados
- Huiflacoche y adobo de chile ancho

#### CREPAS DULCES

- Tradicional Crepas Suzette
- Tropical con compota de manzana y guayaba
- Chocolate y Plátano Caramelizado
- Frutos rojos y helado de vainilla