



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA

Duración: **3 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

• **Velouté**

Bizcocho suave de limón verde, culis de mango, crema ligera de mascarpone, Carmelo-mango.

• **Caribe**

Suave de chocolate y plátano, cremoso de chocolate de leche, confit de plátano, maracuyá, mousse de chocolate de leche, aterciopelado.

• **Las fresas en su jardín**

Bizcocho joconda de pistache, confit de fresas y ganache de chocolate blanco.

• **Passionnement**

Biscuit joconda chocolate, almíbar exótico, crema chocolate lacté, passion chantilly lacté, caramelo suave.

• **Pavlova**

Base sucré breton, confit de fresas basilic, diplomate vanille, merengue suizo y fresas deshidratadas, framboise fraiche.