



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

DIPLOMADO EN PASTELERÍA 1

Duración: **6 sesiones**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

• Ópera al Té verde

Bizcocho Joconda al té verde, ganache de chocolate oscuro y crema de té verde.

• Esmeralda

Bizcocho almendra y pistache, culis gelificado de frutos rojos y bavaresa de vainilla.

• Ámbar

Bizcocho chocolate y almendra fileteada, crema ligera de praliné y nuez garapiñada, con parfait de nuez.

• Baltazar

Bizcocho de chocolate sin harina, tres mousses de chocolate, (blanco, leche y semi amargo) y glaseado de chocolate.

• Carlota peras caramelo

Bizcocho soletas, bavaresa de pera, bavaresa de caramelo y peras en almíbar.

• Macaron Ispahan ®

Macaron de almendra, crema de vainilla y rosas, lichi y frambuesas frescas.

• Tiramisú

Bizcocho soletas, almíbar de café y crema ligera de mascarpones.

• El Siciliano

Bizcocho jocunda, mousse de naranja controy, centro cremoso de ganache al té.

• Frimousse

Sablé de café, bizcocho de café, cremoso de cajeta, mousse cobertura de leche y café.



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

PASTA CHOUX

- **Tradicional Saint Honoré**

Pasta sucré, pasta choux caramelizada, crema musseline de vainilla y crema chantilly.

- **Eclair de chocolate**

Crema pastelera de chocolate, pasta choux y glaseado de chocolate.

- **Paris Brest**

Pasta choux con almendra picada, crema ligera de praliné.