



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

DIPLOMADO EN PASTELERÍA 2

Duración: **6 sesiones**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

• **Evasión de Pistache Cereza**

Bizcocho de almendra, cereza negra, culis de cereza negra, mousse de pistache, crumble almendra.

• **Isabella**

Biscuit de magdalena limón, confit de fresas, crema ligera, vaina de vainilla.

• **Glamour**

Pasta Sable de chocolate, crema de limón amarillo, mousse de chocolate semi amargo, malvaviscos de chocolate.

• **Alianza de Choco- Maracuya**

Dacoise de avellana, cremoso de maracuyá, bavaresa chocolate de leche.

• **Stanislas**

Bizcocho jiaconda, discos de merengue, crema chiboust de limón amarillo, frambuesas

• **Irish Coffee**

Bizcocho soletas, bavaresa de café y whisky, chantilly de vainilla.

• **Gianduja**

Bizcocho magdalena miel canela, mousse de gianduja blanco con nuez pecana, glaseado espejo marfil, nuez pecana caramelizada.

• **Corazón de las Islas**

Pan de genova, cremoso de mango, crema espumosa de cocktail de frutas, malvaviscos de coco.

• **Tarta de Café y ajonjolí**

• **Tarta Douceur**

• **Tarta "tout" Chocolat**