



L'école de  
pâtisserie

# PANADERÍA

## EMPANADAS, QUICHES Y HOJALDRES

Duración: **2 días**

*Traer de preferencia filipina, mandil o bata.*

### QUICHES

- **Quiche vegetariano**

Pasta pate, calabaza, berenjena, jitomates, hierbas finas, flan á quiche.

- **Quiche de Poro, salmón ahumado y eneldo**

### EMPANADAS

- **Empanada de cordero y verduras con semillas de cilantro**

- **Empanada hojaldrada forastera**

Rellena de hongos salteados y queso de cabra.

### HOJALDRES

- **Hojaldre de huachinango y albahaca**

Filete y muselina de Huachinango verduras y albahaca.

- **Coulibiac de salmón**

Pasta brioche, crepas de finas hierbas, relleno con salmón, arroz pilaf y champiñones.