



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

FESTIVAL DE PANQUÉS

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

- **Panqué de Verano al limón amarillo**

Panque con chispas de chocolate y almíbar de limón y ron viejo.

- **Panqué de chocolate y frutos secos**

- **Pan de Génova a base de mazapán de almendra con un toque de naranja**

- **Clásicas Magdalenas**

- **Panqué de avellana y compota de chabacano**

- **Pan de especias y miel de abeja**

- **Panqué al Té Matcha con costra de chocolate de leche y avellana**