



L'école de  
pâtisserie

# PANADERÍA

## MASAS LAMINADAS

Duración: **2 Sesiones**

*Traer de preferencia filipina, mandil o bata.*

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

- **Brioche hojaldre de almendra y cassis**
- **Brioche hojaldre de caja, caramelo y mantequilla**
- **Brioche hojaldre y mazapán**
- **Cuadro chabacano con crumble de almendra**
- **Croissants y chocolatines**
- **Trenza coco y piña**
- **Pasta hojaldre "Jalousie" Crema almendrapistache y cerezas griñotine al kirsch.**