



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

MESA DE POSTRES 2

Duración: **3 días**

PASTELES

- **Carlota de Frutos Rojos**

Bizcocho joconde, confit de fresas, chantilly de vainilla, glaseado blanco con frutos secos.

- **Macaron cereza negra y crème brulee vainilla**

- **Colmena**

Bizcocho ligero de almendra, mousse de miel y crema chibouste de limón.

- **Intenso**

Brownie chocolate de leche y plátano, ganache de chocolate amargo, glaseado de chocolate, pasta sablé de avellana.

TARTAS

- **Tartaleta manzana caramelo**

Crumble almendra vainilla, caramelo suave, manzana estilo "Tatin"

- **Tartaleta naranja avellana**

Pasta sucré, sablé reconstruido, cremoso naranja y glaseado de naranja.

COPAS

- **Pana cotta de castaña con confit de mandarina**

- **Bavaresa de arroz con leche y compota de chabacano vainillada**

- **Choux praliné**

Pasta choux, crema especial de praliné, avellana caramelizada