



L'école de
pâtisserie

PANADERÍA

PANADERÍA BOULANGERIA DULCE

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

- **Croissant**

- **Fuentes de Manzana**

Pasta croissant y manzanas caramelizadas al miel de abeja.

- **Brioche exótico**

Pasta brioche, crema maracuyá y frutos frescos.

- **Brioche con azúcar de grano**

- **Danés de chabacano**

Pasta brioche hojaldrada, crema pastelera, chabacano y crumble de avellana.

- **Rollos de pistache y chispas de chocolate**

- **Berlín**

Buñuelo tipo donuts relleno de mermelada.

- **Tarta de frutos rojos**