



L'école de  
pâtisserie

# VARIOS

## CREACIONES CON PASTA CHOUX

Duración: **1 día**

*Traer de preferencia filipina, mandil o bata.*

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

- **Eclair de frambuesa y vainilla**

Pasta choux, crema ligera de vainilla y frambuesas del bosque

- **Salambo**

Choux ovalado, crema pastelera de kirsch, bañado de caramelo

- **Chouquette**

Pasta choux , azúcar de grano

- **Choux crujiente de pralineé**

Pasta choux, crujiente de azúcar moscabado, crema pastelera pralineé