



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

PASTELERÍA DE VERANO

Duración: **2 sesiones**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

• **Savane**

Bizcocho caramelo e higos, crema untuosa de caramelo, mousse de higos.

• **El Fraisier**

Bizcocho genoise, crema mouseline de vainilla y pistache, almíbar de frambuesa y fresas.

• **Frescura té limón y fruta rojas**

Bizcocho de almendra limón, culis de frutos rojos, mousse de té limón.

• **Alianza de Coco Mango**

Dacquoise de coco, Mousse de mango, Mousse de coco, Piña rostizada con especias.

• **Tarta Tropical**

Fondo de dacquoise especial, crema chibouste, frutas de la estación.