



L'école de
pâtisserie

TEMPORADA

PATÉS Y TERRINAS

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

- **Paté de Pavo a la pimienta verde**
- **Terrina de mollejas a la naranja**
- **Terrina de conejo al tomillo y tocino**
- **Paté de ternera y cerdo en costra**
- **Terrina de verdura y culis de jitomate**
- **Terrina de pescado y verduras primavera**