



L'école de  
pâtisserie

# PASTELERÍA

## PETIT GATEAUX

Duración: **3 días**

*Traer de preferencia filipina, mandil o bata.*

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

- **Macaron de cítricos, crema de mandarina y castaña cristalizada**
- **Tartaleta de peras al miel y crumble de avellanas**
- **Religiosa de caramelo con costra de azúcar mascabado**
- **Como un Club Sandwich**  
chabacano, pistache y bavaresa de Vainilla
- **Snickers**  
bizcocho de chocolate, cremoso choco-vainilla, caramelo suave y ganache de chocolate con leche.
- **Everest**  
Biscuit Financier, cremoso de chocolate leche-limón y chantilly de limón.