



L'école de
pâtisserie

VARIOS

POSTRES BANQUETES

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

- **Parfait helado de limón y consomé de frutos rojos**
- **Nougat helado de frutos secos y culis de frambuesa, bastones de merengue y crema chantilly**
- **Tarta café – chocolate- ajonjolí**
Pasta sucré, bizcocho, café – ajonjolí y cremoso de café chocolate.
Crujiente de chocolate y ajonjolí.
- **Bizcocho tibio de chocolate, con corazón de ganache y crema de vainilla, sorbete de frambuesa**
- **Financier de peras y helado de pistache**
- **Panna cotta de limón y salpicón de frutas exóticas**