



L'école de
pâtisserie

CHOCOLATERÍA

CHOCOLATERÍA

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

PRALINE DE AVELLANA.

Rellenos Diferentes:

- **Vodka naranja**
Relleno a base de cobertura semi amargo, puré de naranja confitada y vodka.
- **Vestido rojo**
Relleno suave semi amargo y té de frutas rojas.
- **CUADRO PRALINÉ LIMÓN.**
- **FRISSON**
Ganache de chocolate con leche y toque de limón.
- **FRAMBOISINE**
Ganache de chocolate oscuro y frambuesas.
- **YABON**
Ganache de chocolate blanco y vainilla de Papantla, Veracruz.
- **TRUFAS DE TEQUILA.**