



L'école de  
pâtisserie

# CHOCOLATERÍA

## CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

Duración: **3 días**

*Traer de preferencia filipina, mandil o bata.*

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

- **Praliné de avellana.**
- **Trufas al cognac.**
- **Rocas de almendra.**
- **Framboisine. (ganache de frambuesa)**
- **Croustine. (relleno de praliné y ralladura de limón)**
- **One, two, te.**
- **Ardilla. (pasta sucre y caramelo suave de avellana)**
- **Turrón de chocolate y almendra.**
- **Turrón de Montelimard.**
- **Malvavisco de chocolate y frambuesa.**
- **Gomita de frambuesa.**