



L'école de
pâtisserie

VARIOS

CLÁSICOS DE FRANCIA

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

- **Crème Brulée y tejas de almendra**
- **Tradicionales Crepas Suzette**
- **Profiteroles, Vainilla y Chocolate**
- **Mil hojas caramelizadas, vainilla y frambuesa**
- **Tarta fina de manzanas y salsa de Carmelo**
- **Tarta Tafín**
- **Isla Flotante de crema Inglesa de vainilla y culis de fresas**
- **Tartaleta de limón amarillo**
Pasta sucree, crema de limón, merengue italiano y culis de frambuesa.
- **Piña tempura y salsa de chocolate**
- **Crumble de manzana, frambuesa y helado de vainilla**