



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

DIPLOMADO PASTELERÍA MODERNA

Duración: **6 sesiones**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

1. DULZURA CHABACANO PASSION

Pan al genova, cremoso chabacano passion, cremoso mascarpone vainilla, glaseado espejo naranja

2. MALVAVISCOS

Bizcocho soletas, mascabado, smoothie de fresas, crema ligera de fresas, glaseado rosa, malvaviscos.

3. NUBE

Suave avellana canela, cremoso Bailey's, mousse café, glaseado espejo leche

4. CHOCOFRAMBUESA

Bizcocho sacher, mermelada de frambuesa, supreme choco frambuesa, glaseado de chocolate

5. FINGER CARAMELO AVELLANA

Bizcocho avellana, caramelo vainilla, glaseado crujiente y chantilly de caramelo

6. ANGELINA

Base de bizcocho almendra vainilla, chantilly de vainilla y limón verde.

7. SAINT HONORÉ

Pasta Sablé de almendra, crema de frutos rojos, chantilly de chocolate blanco y limón. Glaseado espejo rojo

8. TROPIC

Bizcocho jioconda de pistache, coulis de mango passion, Diplomate coco-vainilla

9. SUEÑOS DE MACARON

Macaron de almendra, crema diplomate de pistache, confit de fresas y frutos rojos