



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

PASTELERÍA INDIVIDUAL

Duración: **3 sesiones**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

- **Pastel Bailana**
Bizcocho magdalena, compota de plátano y nuez moscada, bavaresa de vainilla
- **Sacher de chabacano**
Biscuit de chocolate sacher especial, ganache de chabacano y culis gelificado de chabacano.
- **Saint Michel**
Pan de Genova a la canela, manzana caramelizada, crema ligera caramelo canela, Mousse de chocolate.
- **Tanger**
Bizcocho Brownie con avellana, mermelada de naranja al azafrán, crema ligera de queso.
- **Paris Brest**