



DIPLOMADO PROFESIONAL DE PASTELERÍA

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

PASTELERÍA:

- Tronco escalofrío.
Bizcocho para enrollar al té de lima, crema escalofrío, merengue para decoración.
- Selva negra.
Bizcocho de chocolate, mousse de vainilla, glaseado de chocolate.
- Agrum.
Bizcocho de naranja, mousse cítrico, crema de mascarpone.
- Domo de avellana.
Dacquoise de avellana, caramelo de cacahuete, chantilly de haba tonka y chocolate.
- Cheesecake de fresas.
Mousse de limón, shortbread salado, confit de fresas, glaseado neutro.
- Delicia de elisa.
Bizcocho magdalena de limón, mousse de chocolate blanco, cremoso de vainilla, cremoso de fresas.

SEGUNDO MODULO:

- Saint james.
Bizcocho piemond de almendra, mousse de mantequilla y praliné, compota de chabacano.
- Sacher maracuyá.
Bizcocho Sacher, ganache semi amargo, jarabe de maracuyá.
- Opera.
Biscuit joconda, crema de mantequilla de café, ganache semi amargo.
- Tarta tatin.
- El encanto.
Bizcocho brownie, peras a la miel, mousse de chocolate.
- Carlota de frutos rojos.
Bizcocho soleta, mousse de chocolate, bavaresa de vainilla.
- Mil hojas de vainilla y frambuesa.
- Croquembouche.
Pirámide de Choux rellenas de crema mouseline y bañado de caramelo.



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

DIPLOMADO PROFESIONAL DE PASTELERÍA

SESION DE PANADERIA:

- Brioche hojaldre con pasas al ron.
- Rollo de almendra y cassis.
- Brioche hojaldre de avellana.
- Brioche Strusel.
- Croissant y chocolatine.
- Fuentes de manzana.

MODULO DE PANQUES:

- Panque de verano al limón amarillo.
- Panque de chocolate y frutos secos.
- Pan de genova con almendra.
- Clásicas magdalenas.
- Panque de avellana y compota de chabacano.
- Pan de especias y miel de abeja.
- Panque de te matcha con costra de chocolate y avellana.
- Panque de pistache y cereza negra.

MODULO DE TARTAS:

- Tourtier de manzana y ciruelas al cognac.
- Tarta de chocolate y praliné.
- Tarta de caramelo y frutos secos.
- Tarta de peras.
- Tarta lintzer.
- Tarta de limón.
- Tarta sable bretón y pistache.

HELADOS Y GALLETAS:

- Ecuador.
- Vacherin vainilla y frambuesa.
- El Trianon.
- Copa carmelita.
- Turrón helado.
- Crema helada de cookies.
- Helado de caramelo.



DIPLOMADO PROFESIONAL DE PASTELERÍA

- Helado de praliné.
- Biscotti.
- Diamante de naranja.
- Diamante choco jengibre.
- Mini lintzer.
- Galleta de granola.

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA:

- Praliné de avellana y almendra.
- Framboisine.
Ganache de chocolate de leche, pulpa y licor de frambuesa.
- Croustine.
Relleno de praliné, feuilletine, arroz inflado y ralladura de limón.
- Trufas al cognac.
- One, two, té.
Sucré de limon, ganache de te earl grey.
- Ardilla.
Sucré de avellana, caramelo suave de avellana.
- Rocas de almendra.
Almendra caramelizada, arroz inflado, cascara de naranja confitada y cubierta de chocolate oscuro.
- Turrón de chocolate y almendra.
- Turrón de Montelimard.
- Malvaviscos de frambuesa.
- Malvaviscos de chocolate.
- Gomitas de frambuesa.
- Yabon.
Relleno de chocolate blanco y ron.
- Palais de café.
Ganache de chocolate blanco y ron.
- Calypso.
Ganache de maracuyá y chabacano.
- Cascara de naranja confitada.
- Moldes de grenetina.
- Chocolate plástico (oscuro y blanco)