



L'école de
pâtisserie

PASTELERÍA

TARTAS, PAYS Y CHEESECAKES

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

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

TARTAS

- Tarta sableé Breton, pistache y fresa
- Tarta de peras y crema de almendra

PAYS

- Pay de manzana/guayaba
- Pay de limón con crema de limón y chibouste de limón

CHEESECAKE

- Cheesecake de maracuyá
- Cheesecake con Brownie de chocolate