

CURSO DE MIS DULCES FAVORITOS



Para dar la bienvenida:

Mini tartaletas de crema horneada de almendras, crema de vainilla, menta, anís y pimienta.

Téjas de almendras de cristal.

Para seguir:

Vasito de mousse de mascarpone con streusel y culis de frutos rojos

Charlotta de vainilla y frambuesa

Mi savarín especial (delicioso bizcocho borracho) de piña colada

Tarta especial de tres chocolates con terciopelo de chocolate

Paulova con mousse de lemon curd y frutas de temporada y menta

Tarta de queso con gajos de mandarina, galleta crujiente y gelatina de frambuesa

Pastela de turrón café y vainilla

¡El curso incluye recetario completo en PDF!

**16
oct**

iApúntate ya en el 669 049 854 o en el mail catering@iriacastro.com!

Precio por persona: **135 €**. Lugar: **Urbanización La Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Sábado 16 de octubre de 10:00 hrs a 15:30 hrs**. Degustación de platos a partir de las **14:00 hrs**. Cursos **presenciales** con un máximo de **10 alumnos**.