

# CURSO DE DULCES EXQUISITOS



## *Para dar la bienvenida*

*Copita cocktail de mousse de queso mascarpone con compota de frutos rojos y teja de cristal*

\*\*\*\*

## *Para el buffet navideño*

*Tarta fina Bretón de cremoso de frambuesa, chocolate blanco y naranja confitada*

\*\*\*\*

*Pastela crujiente de turrón de jijona, crema de vainilla y café*

\*\*\*\*

*Charlotta de frambuesas con bizcochos soletilla y vainilla*

\*\*\*\*

*Roulade de merengue con compota de cerezas y naranja*

\*\*\*\*

*Savarín de piña colada*

\*\*\*\*

*Vasito de crema de chocolate con sirope de menta y helado de chocolate blanco*

\*\*\*\*

*Trufas de chocolate bajo tierra (ideales para la sobremesa)*

\*\*\*\*

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: 155 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **sábado 10 de diciembre de 10:00 h a 15:30 h**. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

10  
dic