

CURSO DE MIGNARDISES PARA SERVIR CON EL CAFÉ



Bizcochitos:

Mini magdalena de almendra de piña.

Mini magdalena de almendra de naranja confitada.

Galleta de pimienta de Jamaica con mousse de chocolate y café.

Vasitos:

Vasito de culis de frutos rojos con mousse de queso y teja de almendra.

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

Crema de zanahoria con crumble de laurel y mousse de chocolate con leche.

Cazuelita de crema catalana de pistachos.

Deliciosas trufas de chocolate:

Trufas de chocolate y caramelo y trufas bajo tierra con crumble de cacao.

Mini tartaletas

Mini tartaleta de caramelo y frutos secos.

Mini tartaleta de franchipán con vainilla, crema pastelera y frutos rojos.

Mini tartaleta de mousse de frambuesa, chocolate blanco y naranja.

Mini lemon pie.

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 145 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **sábado 27 de mayo de 10:00 h a 14:30 h.** Almuerzo de servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

27
may