Cursos 2023

IRIACASTRO

CURSO DE MIGNARDISES PARA SERVIR CON EL CAFÉ

Mazapanes de naranja y de piña
****
Mini tartaleta de frutos rojos, franchipán y menta
****
Mini tartaletas de caramelo y frutos secos

Mini tartaletas de frambuesa con chocolate blanco, cremoso de frambuesas y pistacho verde
****
Cazuelitas de crema catalana de pistacho
****

Vasito de frutos rojos con mousse de mascarpone y mermelada de fresas
****
Crema de chocolate con helado de chocolate blanco y sirope de menta
****
Trufas de chocolate bajo tierra
****
Copita de gelée de cacao, calabaza asada, crujiente de praliné y mousse de coco
****
Vasito de mango y té verde con gelatina fría de mango
****
Tejas de cristal

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

9
dic

Precio por persona: 170 € / Lugar: **Urbanización la Florida**, Madrid / Fecha del curso: **sábado 9 de diciembre de 10:00 h a 15:30 h**. Servicio de camarero incluido.
Cursos **presenciales** con un **máximo de 10 alumnos**.

www.iriacastro.com