

# CURSO DE MIGNARDISES



*Si disfrutas de la sobremesa no te puedes perder estas recetas de mignardises tan variadas y exquisitas.*

*Mazapanes de naranja y de piña*

\*\*\*\*

*Mini tartaleta de frutos rojos, franchipán y menta*

\*\*\*\*

*Vasito de frutos rojos con mousse de mascarpone y mermelada de fresa*

\*\*\*\*

*Crema de chocolate con helado de chocolate blanco y sirope de menta*

\*\*\*\*

*Mini tartaleta de frambuesa con chocolate blanco, cremoso de frambuesas y pistacho verde*

\*\*\*\*

*Trufas de chocolate bajo tierra*

*Copita de gelée de cacao, calabaza asada, crujiente de praliné y mousse de coco*

\*\*\*\*

*Téjas de cristal*

\*\*\*\*

*Mini tartaletas de caramelo y frutos secos*

\*\*\*\*

*Cazuelitas de crema catalana de pistacho*

\*\*\*\*

*Crujientes de vainilla*

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

21  
oct

Precio por persona: 190 € / Lugar: C/ Álvaro Cunqueiro 26, 28035 Madrid / Fecha del curso: **miércoles 21 de octubre de 10:00 h a 14:30 h.** Servicio de camarero incluido.

Cursos presenciales con un máximo de 8 alumnos. Entrega de dossier con las recetas y PDF.