Cursos 2026

IRIACASTRO

# 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*

****

*Tejas de cristal*

****

*Mini tartaletas de caramelo y frutos secos*

****

*Cazuelitas de crema catalana de pistacho*

****

*Crujientes de vainilla*

21 oct

Apúntate en el 669 049 854, por WhatsApp en el 616 497 377 o en catering@iriacastro.com

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 dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com