

Cursos 2026

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE POSTRES EXQUISITOS



Algunas de mis recetas preferidas para sorprender a mis invitados. ¡Reserva tu plaza ya, este curso es maravilloso!

Para dar la bienvenida

Trufas de chocolate y caramelo

Mini tartaletas de mantequilla dulce con franchipán y frutos rojos

Para seguir

Charlota de vainilla con frambuesas

Mis creps Suzette

Pasta bretón con cremoso de frambuesa, chocolate blanco y naranja confitada

Tarta de queso «La viña» con mermelada de fresón

Chocolate, frambuesa y pimienta de Jamaica

Trifle de moras, vainilla y lemon curd

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

Precio por persona: 190 € / Lugar: C/ Álvaro Cunqueiro 26, 28035 Madrid / Fecha del curso: **martes 24 de noviembre 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.

24
nov

www.iriacastro.com