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*

24 nov

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: **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 dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com