Cursos 2026

IRIACASTRO

CURSO DE POSTRES NAVIDEÑOS

Hazte con este maravilloso temario de dulces exquisitos para sorprender en estas fiestas que se aproximan.

Mini tartaletas de mantequilla dulce de caramelo y frutos secos

****

Vasito de chocolate, sirope de menta y helado de chocolate blanco

****

Mousse de queso mascarpone con crumble, mermelada de fresón y frutos rojos

****

Mini savarín (bizcocho borracho) de piña colada

Tarta especial de tres chocolates con terciopelo de chocolate

****

Pavlova con mousse de lemon curd

****

Tarta fría de queso con frambuesa y gajos de mandarina

****

Pastela de turrón de Jijona, café y vainilla

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

4 nov

Precio por persona: **190 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **miércoles 4 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