

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 Fijona, café y vainilla

4

nov

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: **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 dossier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com