

CURSO DE MIGNARDISES



*Pequeñas piezas dulces para servir después
de un buen almuerzo*

Mazapanes de naranja y de piña

Mini tartaleta de frutos rojos, franchipán y menta

Mini tartaletas de caramelo y frutos secos

*Mini tartaletas de frambuesa con chocolate blanco, cre-
moso de frambuesas y pistacho verde*

Cazuelitas de crema catalana de pistacho

*Vasito de frutos rojos con mousse de mascarpone,
crumble y mermelada de fresón*

*Crema de chocolate con helado de chocolate blanco y
sirope de menta*

*Copita de gelée de cacao, calabaza asada, crujiente de
praliné y mousse de coco*

Copita de mango y mousse de té verde matcha

Trufas de chocolate bajo tierra

Téjas de cristal

12
jun

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

Precio por persona: 180 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
jueves 12 de junio de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.