

Repostería creativa

Duración: 6 horas (2 sesiones)

Horario: Viernes 05/02/2027 y Viernes 12/02/2027

De 17.00 a 20.00 horas

Monitor: Salvador Juárez Salmerón (cocinero)

Platos a elaborar:

- ✓ Bomba de chocolate blanco cubierta de roll de hojaldre
- ✓ Semifrío de queso y mango
- ✓ Vasito de crema y trufa
- ✓ Flan de turrón y crujiente de almendra
- ✓ Milhojas de nata y trufa
- ✓ Taza rellena de mousse de dulce de leche

1. Mise en place necesaria
2. Aprovechamiento y reciclaje del producto
3. Técnicas de repostería