

1er Trimestre de octubre a diciembre

SESIÓN 1

CREMA INGLESA BASICA

GARRAPIÑADOS

REDUCCIONES

PIELES CONFITADAS

SESIÓN 2

CREMA CATALANA

CREMA PASTELERA

NATILLAS DE CHOCOLATE

SESIÓN 3

LECHE FRITA

ARROZ CON LECHE I y II

SESIÓN 4

PANELLETS

BIZCOCHO DE SANTIAGO

CREMA DE LIMÓN

REDUCCIÓN/GELATINA de moscatel

DECONSTRUCCIÓN DE SANTIAGO

SESIÓN 5

FLAN BASICO

FLAN DE COCO

FLAN DE CHOCOLATE

TEJA BÁSICA

SESIÓN 6

MERENGUE FRANCÉS

MERENGUES DE HORNO/ PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

MERENGUE DE FRAMBUESA / DE CÍTRICOS

BIZCOCHO ANGEL

SESIÓN 7

MERENGUE SUIZO

MOUSSE ALBARICOQUE /PASION

MERENGUE ITALIANO

MOUSSE DE YOGUR/LIMA

BIZC. DACQUOISE

SESIÓN 8 - NAVIDAD

CREMA DE MANJAR BLANCO

GELIFICADO DE MANJAR BLANCO

GELATINA DE MIEL / CAMELO DE MIEL

MEL I MATÓ EN TEXTURAS

CARQUIÑOLIS

SESIÓN 9 - NAVIDAD

BIZCOCHO GENOVES CALAB.CREMA GELIFICADA DE MANDARINA

MOUSSE DE TURRON JIJONA

SESIÓN 10

ROSCÓN DE REYES

TURRON DE ALICANTE

TURRÓN DE CREMA

TURRÓN DE BAILEYS

2n Trimestre de enero a marzo

SESIÓN 11

FONDANT BÁSICO

CARAMELO BÁSICO/ CARAMELO SOPLADO

CARAMELO DE CHOCOLATE / DE FRUTOS SECOS

CARAMELO SALSA/CARAMELO TOFFEE

SESIÓN 12

BIZCOCHO BÁSICO

CREMA DIPLOMÁTICA

NATA MONTADA

YEMA BASE

BRAZO GITANO

MASSINI

SESIÓN 13

BIZCOCHO CACAO

NATA MONTADA con gelatin

GLASEADO-GANACHE DE CHOC.

CREMA INGLESA DE CHOCOLATE BLANCO

ARROLLADO SELVA NEGRA INDIVIDUAL SELVA NEGRA

SESIÓN 14

BIZCOCHO DE SOLETILLA

CREMOSO DE MASCARPONE

TIRAMISÚ clásico

BIZCOCHO MAGDALENA

MAGDALENA cacao

MAGDALENA integral

SESIÓN 15

PLUM CAKE c/fruta confitada

PLUM CAKE húmedo de naranja

POSTRE DE NARANJA, MASCARPONE Y CAQUIS

COOKIES

COOKIES DE CHOCOLATE

SESIÓN 16

PASTA BOMBA BÁSICA

SUFLÉ DE QUESO

SUFLÉ DE CHOCO

SUFLÉ DE AVELLANA

SESIÓN 17

MASA SABLÉE BÁSICA

CREMA DE ALMENDRAS

PERAS AL VINO

TARTA DE PERAS Y CREMA DE ALMENDRAS

CREMOSO DE CHOCOLATE

TARTA DE CHOCOLATE

SESIÓN 18

MASA SABLÉE BRETÓN

CREMA COCO/PIÑA

TARTA BRETÓN DE COCO/PIÑA

TARDALETAS INDIVIDUALES

LENGUAS DE GATO

SESIÓN 19

PASTA CHOUX BÁSICA

BUÑUELOS DE VIENTO

CREMA CHIBOUST

ECLAIRES Y LIONESAS

COULIS DE CHOCOLATE

3er Trimestre de abril a junio

SESIÓN 20

PASTAS DE FRUTAS

MERMELADAS DE FRUTA DE TEMPORADA

CREMA DE LIMÓN Y CANELA

SESIÓN 21

MASA DE STRUDEL

STRUDEL DE MANZANA

STRUDEL DE QUESO

MASA DE HOJALDRE BÁSICA

SESIÓN 22

BANDA DE FRUTA / INDIVIDUAL DE MANZANA /

VOL AU VENT/PALMERAS /

CAÑAS / MILHOJAS FINO DE ALMENDRA

SESIÓN 23- PASTELES CLASICOS Y CONTEMPORANEO

MASA SUCRÉE –azucarada-

TATIN DE MANZANA

TATIN DE PLATANOS Y ARÁNDANOS

CRUMBLE DE MANZANA

SESIÓN 24- PASTELES CLASICOS Y CONTEMPORANEO

BIZCOCHO SACHER

CREMA DE ALBARICOQUE

MERMELADA DE ALBARICOQUE

GLASEADO- GANACHE DE CHOCOLATE

PASTEL SACHER

SESIÓN 25- PASTELES CLASICOS Y CONTEMPORANEO

BIZCOCHO BROWNIE

MOUSSE DE CHOCOLATE

GLASEADO NEGRO

FLORENTINA

PASTEL BROWNIE

SESIÓN 26- PASTELES CLASICOS Y CONTEMPORANEO

BIZCOCHO GIOCONDA de café

BAVAROIS DE PASIÓN

INTERIOR CREMOSO DE VAINILLA-CAFÉ-MANGO

GLASEADO BLANCO/ NIDO CRUJIENTE DE CAFE

PASTEL DE PASIÓN/ MANGO/ CAFÉ

SESIÓN 27- PASTELES CLASICOS Y CONTEMPORANEO

BIZCOCHO CACAO Y AVELLANAS.

MOUSSE DE FRESA /CHOCO

GLASEADO DE AVELLANA / TEJA DE FRAMBUESA

PASTEL FRESA/CHOCO/AVELLANA

SESIÓN 28

MACARONS

TRUFA DE CHOCOLATE

TRUFA DE FRAMBUESA

CREMA DE MANTEQUILLA

SESIÓN 29

COCA DE SAN JUAN

CHURROS

CHOCOLATE A LA TAZA