

Juan Higuera

Pâtissier, boulanger

● Cupcakes

Banano (suave ponqué de banano, con cobertura cremosa de chocolate blanco),

2 chocolates (ponqué marmolado de chocolate belga con cobertura cremosa de chocolate blanco),

Zanahoria (ponqué de zanahoria y nueces con cobertura de queso crema),

Coco (ponqué de vainilla de Madagascar con cobertura cremosa de queso y coco),

Chocolate (ponqué de chocolate belga amargo con cobertura de marshmallow y chips de chocolate),

Limón (ponqué con ralladura fresca de limón con cobertura cremosa de vainilla limón y amapola),

Mocha (ponqué de chocolate belga amargo con cobertura cremosa de café y cocoa),

Frutos rojos (ponqué de frutos rojos con cobertura cremosa de fresa),

Manzana (esponjoso ponqué de manzana y nueces con cobertura cremosa de caramelo),

Arequipe (ponqué de vainilla con centro líquido de Arequipe y cobertura cremosa de vainilla),

Tiramisu (suave ponqué de café con cobertura cremosa de mascarpone y cocoa),

Red velvet (esponjoso ponqué de chocolate rojo y cobertura cremosa de queso crema),

● Postres Al Plato

Strudel de Frutas (Manzanas, peras)

Crème Brûlée de Diferentes Sabores

Verrines o Vasitos de (lemon pie, tiramisú, trifle, mousses de chocolates)

Plaisir Sucre (base de dacquoise, tejas de chocolate y texturas)

Eclairs de Diferentes sabores

Choux con crema ligera de limón, frambuesa, frutas, vainilla, café, chocolate, etc)

Desarrollo de productos según indicaciones de los clientes

- **Galletas**

Diamants (Sablées de vainilla, cacao, te verde tipo matcha)

Vienesas (De mantequilla)

Spritz de limón (galletas vienesas con relleno de crema ligera de lima)

Fudge de chocolates

Chips de chocolates y vainilla

Dameros (masas de vainilla y cacao tipo ajedrez)

Macarons de almendras con rellenos de trufas de chocolate y diferentes sabores (vainilla, fresa, maracuyá, vinagre balsámico, chocolate amargo, rosas, café, entre otros)

Financiers

- **Cakes**

Zanahoria y Queso Crema

Cheesecakes de Frutos Rojos

Fudge Brownies

Amapola, Yogurt y Cítricos

- **Asesorías**

Desarrollo de cartas y productos según indicaciones y exigencias de los clientes.

- **Clases de pastelería, panadería y chocolatería**

Las clases se desarrollan en la casa elegida por los clientes. Estas clases tienen incluido en el precio de las mismas los ingredientes, la clase más el recetario. Generalmente la duración varía entre 2 a tres horas. El costo varía según el tipo de clases. Las clases se desarrollan a gusto de los clientes.

- **Panadería**

Croissants

Pain Brioche

Pain au Canelle

Pain au chocolat

Pain au raisins

Quiches

Pain baguette

Pain champagne

Pain complet

Ciabbatas

Focacias

Panes de molde

Panes para diabéticos (0% de azúcar y grasas agregados)

- *Otros*

Ponques masa tipo Muffins en moldes rectangulares personales sabores variados

Trufas

Pate de fruits

...si tienes ganas de algún producto que no esté en la lista, pregúntanos por él! Estamos en constante desarrollo y actualización.