



MIS Pavlovas





MIS Pavlovas.



MASTER CLASS PRESENCIAL DE PAVLOVAS

En este curso aprenderás a preparar dos deliciosas y espectaculares **Pavlovas**, **la pavlova pie de limón y la pavlova tropical**, ambas serán preparadas con un merengue cargado de nueces.

Te enseñaré mis trucos y técnicas para que siempre consigas un resultado espectacular.

Aprenderás a preparar junto conmigo:

1- Merengue francés con nueces. Esta será la base de nuestra pavlova. Aquí aprenderás a crear diferentes formas de base para presentar pavlovas espectaculares. Haremos pavlovas redondas, rectangulares o de corazones. Aprenderemos el horneado de las mismas.

2- Crema de limón / lemond curd. Esta es una crema espectacular de limón, muy sedosa, de sabor suave, perfecta para generar el contraste con el dulce del merengue. Aprenderás a prepararla, como refrigerarla y la manera de utilizarla con manga.

3- Crema de mango / mango curd. Esta es una crema espectacular de limón, muy sedosa, de sabor suave, perfecta para generar el contraste con el dulce del merengue. Aprenderás a prepararla, como refrigerarla y la manera de utilizarla con manga.

4- Crema Chantilly / crema montada. Te enseñaré mis mejores trucos para obtener siempre una crema espectacular, en consistencia y sabor.



MIS Pavlovas.



MASTER CLASS PRESENCIAL DE PAVLOVAS

5- Montaje de la pavlova. Armaremos las pavlovas preparadas en la clase. Principalmente utilizaremos fresas y blue berries. Tu gusto en frutas e imaginación, serán tu guía para recrear otras versiones.

6- Bonos: Te enseñaré a preparar dos coulis de frutas que van a elevar tus pavlovas a otro nivel. Con el coulis de frutos rojos y de maracuyá, tus pavlovas tendrán un acabado profesional de chef. Esta combinación la vas a amar.

6- Por último degustaremos estas delicias con un buen vinito para celebrar.



MIS Pavlovas.



MASTER CLASS PRESENCIAL DE PAVLOVAS

Además de la bella experiencia de compartir conocimientos, vivir momentos únicos y conocernos, te llevarás un hermoso recetario online, con todos los detalles de cada preparación y una guía con 6 claves para tener una pavlova perfecta. Adicionalmente, como alumna mía, contarás con mi asesoría cada vez que la necesites.

Y como siempre digo: mil gracias por la oportunidad de poder compartir con ustedes algo que me apasiona. Estoy segura que lo van a disfrutar muchísimo.

Detalles administrativos

Duración del curso: de 3 a 4 horas, dependiendo de la cantidad de integrantes.

Costo de inversión por participante 40 €. Pagaderos en efectivo,, por bizum o paypal a claudiacan3@gmail.com . El pago deberá realizarse al menos 2 días antes del curso.

Cualquier duda referente al curso me puedes contactar al correo cocinaconclaucanelon@gmail.com o por cualquiera de mis redes, que con mucho gusto te atenderé.