

MARU BOTANA

MASTER CLASS DE TORTAS SIN HARINA



¿Te encantan las tortas de Maru pero no comes harina?
En este curso descubrirás cómo hacer las tortas más ricas
de Maru Botana ¡Sin utilizar harinas!
Además de sus recetas, te contará cada uno de sus secretos
de cocina, para que tus preparaciones salgan siempre perfec-
tas: cómo lograr el merengue perfecto, templar chocolate,
realizar garrapiñadas de girasol, preparar bases de almen-
dras para tortas y mucho más.
¡Preparate para sorprender a todos con estas tortas imperdi-
bles!

- Módulo 1: Torta Bombón de postachos
- Módulo 2: Torta de chocolate amargo
- Módulo 3: Souffle de Nuez
- Módulo 3: Cheesecake
- Módulo 5: Torta de granola, chocolate blanco
y frutos rojos

Maru Botana



MÓDULO 1

TORTA BOMBÓN DE PISTACHOS

INCREÍBLE TORTA CON BASE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS, Y DE RELLENO UNA COMBINACIÓN EXPLOSIVA DE DULCE DE LECHE Y CREMA.



MÓDULO 2

TORTA DE CHOCOLATE AMARGO ESPONJOSA Y HÚMEDA BASE DE CHOCOLATE, COMBINADA CON UN TOPPING FRESCO DE FRUTOS ROJOS Y CREMA ¡IMPERDIBLE!



MÓDULO 3

TORTA SOUFFLÉ DE NUEZ
DELICIOSA TORTA SOUFLEE CON
HARINA DE NUEZ, RELLENO DE
DULCE DE LECHE Y MERENGUE
ITALIANO.

MERENGUE ITALIANO
PASO A PASO PARA LOGRAR EL
MERENGUE ITALIANO PERFECTO



MÓDULO 4

CHEESECAKE
TRADICIONAL CHEESECAKE, PERO
¡SIN HARINAS! UNA RECETA FÁCIL,
RICA, Y CON EL AUTÉNTICO SABOR A
CHEESECAKE, PARA LOS AMANTES
DE ESTA TORTA.





MÓDULO 5

TORTA DE GRANOLA, CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS

RIQUÍSIMA TORTA CON BASE DE GRANOLA Y RE-LLENA DE UN UNTUOSO CHOCOLATE BLANCO. GARRAPIÑADA DE SEMILLAS DE GIRASOL ORIGINAL Y DELICIOSA ALTERNATIVA A LA GARRAPIÑADA TRADICIONAL.





glutenmorgentv.com