



**FORMACIÓ
PROFESSIONAL** **F**
ILLES BALEARS



CAFETERIA PRIMER TRIMESTRE.

	<i>SUGERÉNCIES</i>	<i>PASTISSETS</i>	<i>BOLLERIA</i>	<i>BESCUIT</i>	<i>ESCUMES</i>	<i>PASTISSERIA SALADA</i>	
17 D'OCTUBRE 21 D'OCTUBRE	Bunyols	Lioneses	Croissants	Gató	Escuma de xocolata i crumble	Agulles espinacs / pollastre	Pa
24 D'OCTUBRE 28 D'OCTUBRE	Gató	Lioneses	Croissants	Gató	Escuma de xocolata i crumble	Agulles espinacs / pollastre	Pa
7 NOVENBRE 11 NOVENBRE	Galletes Guindalia	Cremadillos	Ensaïmades	Coca de patata	Tiramisú	Formatjades	Pa
14 NOVENBRE 18 NOVENBRE	Merengues (suís)	Cremadillos	Ensaïmades	Coca de patata	Tiramisú	Formatjades	Pa
21 NOVENBRE 25 NOVENBRE	Cupcakes	Tartaletes de fruita	Napolitanas xoco / crema	Brownie	Menjar blanc de taronja	Coca de verdures	Pa
28 NOVENBRE 2 DESEMBRE	Donuts	Tartaletes de fruita	Napolitanas xoco / crema	Brownie	Menjar blanc de taronja	Coca de verdures	Pa
12 DESEMBRE 16 DESEMBRE Especial Nadal	Torró ametlla (saper)	Coques de torró	Polvorons	Torró xoco	Tocinillos	Nevaditos	



**FORMACIÓ
PROFESSIONAL** **F**
ILLES BALEARS



CAFETERIA SEGON TRIMESTRE.

DATA	<i>SUGERÉNCIES</i>	<i>PASTISSETS</i>	<i>BOLLERIA</i>	<i>BESCUIT</i>	<i>ESCUMES</i>	<i>PASTISSERIA SALADA</i>	
	Cardenals	Pastís de Músic	Caragoles Felix	QUARTOS	Deco brossat	Quiche	pa
	Nubes de sucre	Pastís de Músic	Caragoles Felix	QUARTOS	Deco brosbat	Quiche	pa
	Macarons	Palos de crema	Canya cabell	RED VELVET	Crema catalana	Encasades	pa
	COKIES DNM	Palos de crema	Canya cabell	RED VELVET	Crema catalana	Encasades	pa
	Garrovetes del papa	Lemon pie	Franzbrochen	BRAÇ	Duqueses	Panades	pa
	Galletes de lavanda	Lemon pie	Fransbrochen	BRAÇ	Duqueses	Panades	pa
	Pastes de te (saper)	Tarta de poma	Berlinas xoco	Besquit de pastanaga	Semi fred Cava	Fulls amb sobrassada feta nostre	pa
	Gelat vainilla	Tarta de poma	Berlinas xoco	Besquit de pastanaga	Semi fred cava	Fulls amb sobrassada feta nostre	pa
ESPECIAL XOCOLATA	bombons	Mones	caseta				



FORMACIÓ
PROFESSIONAL **F**
ILLES BALEARS



POSTRES RESTAURANT **PRIMER** TRIMESTRE.

SERVEI 20 octubre: [Pastís gelat de mel de Sóller i formatge tendre.](#)

SERVEI 27 octubre: [Escuma de xocolata amb crumble de taronja i sorbet de fruits vermells](#)

Novembre 3: [Flam de coco amb crema de pinya , pastís de xocolata amb crema de cafè](#)

Novembre 10 : [Pavlova amb crema anglesa de taronges de sóller](#)

Novembre 17: [Cafè gourmand](#)

Novembre 24: [Mini Red Velvet amb coulis de fruites i escuma gelada d'ametlles](#)

1 Desembre: [Cremos de iogurt grec i xocolata blanca amb glasejat de cirera i escuma de torró de xixona](#)



FORMACIÓ
PROFESSIONAL **F**
ILLES BALEARS



POSTRES RESTAURANT **SEGON** TRIMESTRE.

DATA	TRUITA ALASKA AMB GEAT DE FESTUCS
	FRUITES D'HIVERN GRATINADES AMB SAIONE DE CAVA
	MENJAR BLANC (Bends' Avall) AMB COULIS DE FRUITES
	PARFAIT DE FRUITS SECS A L'AROMA D'HERBES MALLORQUINES
	PINYA TROPICAL CARAMELITZADA AMB GELAT DE COCO
	COULANT DE XOCOLATA
	PASTA DE FULLS AMB FRUITES DEL BOSC I ESCUMA DE PLATAN
	PERES EN VI, GELAT DE VAINILLA,ESCUMA XOCOLATA BLANCA.