

índice general

general index

SABLÉS

26	Remolacha
30	Piña
36	Crown
40	Mont Blanc
46	Chocolate ⁶
50	Tuber melanosporum
54	Finger berry
58	Tartaleta coulant
62	Flor de manzana
66	Arabescas : ERIC ORTUÑO

BIZCOCHOS Y MACARONS

74	Carré asiático
78	Selva negra
82	Tiramisú
90	Tiramisú exótico
94	Red
100	Macaron rojo
104	Macaron amarillo
108	Macaron blanco

CHOUX

116	Chocolate
124	Cítrica
130	Trufa y avellana
134	Calabaza
140	Naranja sanguina
144	Saint Honoré
150	Buñuelos
154	Pop corn éclair : SARAY RUIZ

BOMBÓN

162	Violeta
166	Trufa
170	Barrica
174	Ratafia
180	'Stamp'
186	'Splash'
190	Aguacate
194	Primavera
200	Pecan pie

GIANDUJAS

206	Maíz
210	Croissant
214	Cacao
218	Black madeleine
222	Caramel madeleine
226	Red madeleine
230	Tartaleta : MIQUEL GUARRO

FREE

238	Manzana gin aloe
242	Rocas efervescentes
246	Chocolate vegetal
250	Candis
254	Gominola
260	Cannoli
264	Gelatina transparente
268	Pavlova tropical
272	Nube colada
276	Coco nitro : MARTÍN LIPPO

CLÁSICOS

284	Cannelés
288	Babá
292	Torrija
296	Xuixos
300	Milhojas
304	Tocinillo
308	Pastéis de Nata
312	Arlettes

INCLASIFICABLES

318	Polvorón
322	Rocas
326	Rochers
330	Corte
334	Albaricoque
338	Marshmallow : JEAN SIVIEUDE

MAPA DE CONCEPTOS

ÍNDICE DE ELABORACIONES

SABLÉS

- 26 Beet
- 30 Pineapple
- 36 Crown
- 40 Mont Blanc
- 46 Chocolate⁶
- 50 Tuber melanosporum
- 54 Finger berry
- 58 Coulant tartlet
- 62 Apple flower
- 66 Arabesques : ERIC ORTUÑO

SPONGE CAKES AND MACARONS

- 74 Asian carré
- 78 Black forest
- 82 Tiramisu
- 90 Exotic tiramisu
- 94 Red
- 100 Red macaron
- 104 Yellow macaron
- 108 White macaron

CHOUX

- 116 Chocolate
- 124 Citrus
- 130 Truffle and hazelnut
- 134 Pumpkin
- 140 Blood orange
- 144 Saint Honoré
- 150 Fritters
- 154 Popcorn éclair : SARAY RUIZ

BONBONS

- 162 Violet
- 166 Truffle
- 170 Barrel
- 174 Ratafia
- 180 'Stamp'
- 186 'Splash'
- 190 Avocado
- 194 Spring
- 200 Pecan pie

GIANDUJAS

- 206 Corn
- 210 Croissant
- 214 Cocoa
- 218 Black madeleine
- 222 Caramel madeleine
- 226 Red madeleine
- 230 Tartlet : MIQUEL GUARRO

FREE

- 238 Apple Gin Aloe
- 242 Fizzy rocks
- 246 Veggie chocolate
- 250 Candies
- 254 Gummy
- 260 Cannoli
- 264 Transparent gelée
- 268 Tropical pavlova
- 272 Piña colada
- 276 Coconut nitro : MARTÍN LIPPO

CLASSICS

- 284 Cannelés
- 288 Baba
- 292 Torrija
- 296 Xuixos
- 300 Millefeuille
- 304 Tocinillo
- 308 Pastéis de nata
- 312 Arlettes

UNCLASSIFIABLE

- 318 Polvorón
- 322 Rocks
- 326 Rochers
- 330 Sandwich
- 334 Apricot
- 338 Marshmallow : JEAN SIVIUDE

344 CONCEPT MAP

350 INDEX OF PREPARATIONS