

Curso

Tortas Temáticas

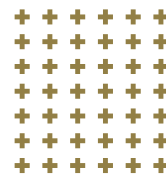
Modalidad: **Presencial**



**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Pon en reto tu creatividad en la pastelería

Siempre es especial preparar una deliciosa torta, ya sea para celebrar junto a la familia o como parte de tu emprendimiento. En Le Cordon Bleu diseñamos este curso que te enseñará a preparar tortas para distintas ocasiones, conocer técnicas de armado y decoración.





Datos Generales



Inicio
25 de Agosto



Horario
martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración
8 sesiones



Modalidad
Presencial



Inversión
+ Precio regular: ~~S/4.000-~~
+ Promoción (50% dscto): **S/2.000***
(*) Promoción con cupos limitados



Certificación —
Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.





Nuestra Propuesta

Sesión 1 y 2:

Torta chocolatosa de cumpleaños / Parte 1

- + Cake esponjoso de chocolate.
- + Crema de chocolate.
- + Piruetas y piezas de chocolate.
- + Acondicionamiento - Mise en place

Sesión 3 y 4:

Torta chocolatosa de cumpleaños / Parte 2

- + Almíbar saborizado.
- + Fudge de chocolate.
- + Técnica de enmascarado.
- + Montaje.
- + Ganache para dripping.
- + Montaje final - decoración con frutos del bosque.
- + Decoración con chocolate.
- Presentación y degustación.

Sesión 5 y 6:

Torta infantil "Candyland" / Parte 1

- + Masa de forro
- + Masa de modelar
- + Elaboración de elementos decorativos

Sesión 7 y 8:

Torta infantil "Candyland" / Parte 2

- + Forrado con masa elástica en maqueta
- + Decorado de torta con elementos decorativos
- + Presentación de la torta infantil

*Una sesión es demostrativa a cargo del chef, y la segunda es práctica realizada por el estudiante.

