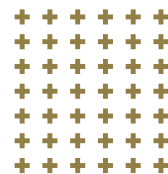


Curso Tortas Temáticas II

Modalidad: **Presencial**





Lleva tu pasión pastelera al siguiente nivel

Aprende a preparar y decorar tortas para distintas ocasiones especiales con técnica, diseño y estructura profesional.

Ya sea para sorprender a tu familia o impulsar tu emprendimiento, esta segunda edición del curso Tortas Temáticas de Le Cordon Bleu Perú es tu oportunidad de llevar tus habilidades al siguiente nivel.



Nivel Intermedio

Torta Festiva y Torta con Buttercream

Semana 1 y 2

- + Preparación del cake
- + Rellenos
- + Ganache
- + Masa Fondant
- + Decoraciones
- + Encapsulado de torta con ganache
- + Forrado con masa fondant
- + Decoración final de la torta

Semana 3 y 4

- + Preparación de buttercream.
- + Práctica de manga con diferentes boquillas.
- + Preparación de decoraciones para torta.
- + Encapsulado de maqueta con buttercream.
- + Manguado con diferentes boquillas.
- + Decorado de la torta.





Datos Generales



Inicio

28 de septiembre



Horario

Lunes y Miércoles
de 8:00 pm a 10:30 pm



Duración

8 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

+ Precio regular: ~~S/5.000~~
+ Promoción (50% dscto): **S/2.500***
(*) Promoción con cupos limitados



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.



Certificación —
Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

