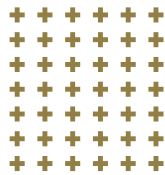


Curso Tortas Temáticas III

Modalidad: **Presencial**





Lleva tu pasión pastelera al siguiente nivel

Aprende a crear y decorar tortas de novia con técnicas avanzadas de pastelería artística, cuidando cada detalle de diseño, estructura y acabado profesional.

Este Módulo Avanzado del curso Tortas Temáticas III de Le Cordon Bleu Perú es una oportunidad para elevar tu técnica, perfeccionar tu sentido estético y desarrollar una propuesta elegante, sofisticada y lista para destacar en celebraciones especiales.



Módulo Avanzado

Torta de novia (Proyecto básico de bodas en maqueta de 3 pisos)

Sesión 1 y 2

- + Cake de Novia (Solo Demo)
- + Masa de Elastica
- + Masa de Flores

Sesión 3 y 4

- + Ganache Blanco
- + Elaboracion de Flores

Sesión 5 y 6

- + Forrado de Maqueta
- + Técnica de Quilting

Sesión 7 y 8

- + Montaje y Decoración
- + Presentación Final





Datos Generales



Inicio

25 de agosto



Horario

Martes y jueves
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

