Programas de
Educación Continua

Curso

Tortas Temáticas

Modalidad Online

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.

Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**

Datos del curso

Inicio
30 de noviembre

Duración
08 sesiones

Horario
Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.

Modalidad Online
Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá tus consultas en tiempo real.

Inversión
+ Precio regular: ~~S/800~~
+ Promoción (30% dscto.): **S/560**

(*) Promoción con cupos limitados.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

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.

Nuestra propuesta —

Sesión 1	**Decoraciones para tortas: Paleta de merengue / Merengue multicolor / Fresas decoradas / Decoración de chocolate / Macarrón** Elementos y técnicas – Técnicas de chocolatería decorativa – Merengues – Uso de boquillas y técnicas del mangueado.
Sesión 2	**Día de la Madre: Cake de red velvet relleno de crema de vainilla** Elaboración y teoría de bizcochos densos – Emulsión – Diseño de bouquets – Técnica del masqueado – Almíbares saborizados – Emulsión de cremas – Decoración en chocolate.
Sesión 3	**14 de febrero: Torta de zanahoria con frosting de queso crema y flores naturales** Cakes emulsionados – Técnicas del fondant rápido – Masqueado de tortas – Modelaje en mazapán.
Sesión 4	**Torta de letras: Cake de vainilla relleno de ganache de chocolate blanco** Los cakes versátiles para todo uso – Técnicas del bizcocho moldeado – Decoración en azúcar – Bouquets florales.
Sesión 5	**Sweet 16: Drip cake acuarela, buttercream** Emulsión de cremas saborizadas – Técnicas de almíbares a punto – Los merengues – Emulsión de ganache – Técnicas de pintado y masqueado estilo acuarela – Técnica del drip.

Sesión 6	**Feliz cumpleaños: Cake de queso crema y chispas de chocolate, buttercream color, fresas decoradas y flores** Los cakes densos y compactos – Las decoraciones con crema de mantequilla – El uso de la manga pastelera y boquillas decorativas – El montaje clásico de cumpleaños.
Sesión 7	**Para toda ocasión: Torta húmeda de chocolate, ganache y frutos rojos** Las tortas de chocolate para eventos especiales – Técnica del masqueado con la crema de chocolate cocida a punto letra gruesa – La ganache oscura saborizada – Emulsión de cremas.
Sesión 8	**Engagement wedding cake – Cake de frutas** El bizcocho denso de frutas – El fondant extensible (masa elástica) – La pasta para modelaje – La técnica del bouquet – El encaje de fantasía – El acabado final de la pieza – El nacarado – Glacé real.

Fotos referenciales.

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

(511) 617-8300 | ilcb.edu.pe | informespec@cordonbleu.edu.pe