

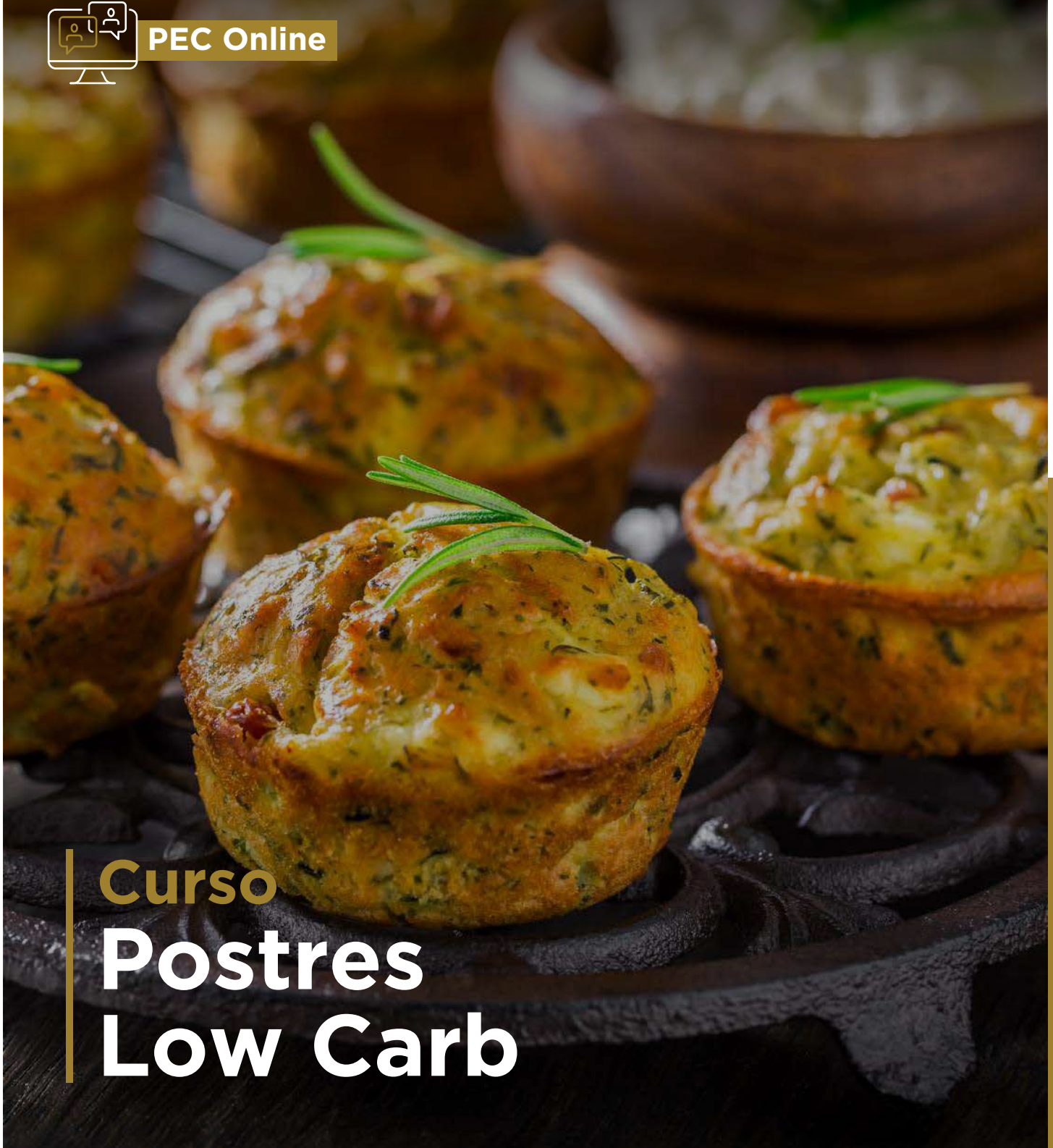
Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ



PEC Online

Curso
**Postres
Low Carb**

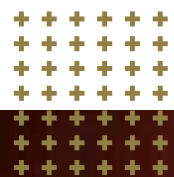




Explora el mundo de la pastelería saludable

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso para aquella persona que desee incursionar en el mundo de los postres saludables. El participante aprenderá a realizar preparaciones sustituyendo harinas, endulzantes y grasas tradicionales por opciones más saludables y bajas en carbohidratos.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

10 de julio



Horario

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



Duración

12 sesiones



Modalidad Online

Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el 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.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Tiramisu con galletas de speculoos
- + Galletas de mantequilla de maní

Sesión 2:

- + Chocolate Liegeois con leche de coco
- + Torta de chocolate y coulis de frambuesas
- + Pasta de avellanas

Sesión 3:

- + Carrot cake
- + Pastel de peras

Sesión 4:

- + Cheesecake de frutos rojos
- + Clafoutis de arándanos
- + Mousse Au Chocolat

Sesión 5:

- + Keke de limón
- + Pizza de coliflor

Sesión 6:

- + Pequeños bollos
- + Crujiente de chocolate
- + Pancakes sin harina

Sesión 7:

- + New York Cheesecake
- + Granola
- + Pie de aguacate key lime

Sesión 8:

- + Brownie de palta
- + Cookies de almendras
- + Trufas

Sesión 9:

- + Muffins de zucchini
- + Whoopie pie de mantequilla de maní

Sesión 10:

- + Cracker de semillas
- + Cracker de ajonjolí y queso /
- + Focaccia al romero

Sesión 11:

- + Tarta de chocolate con crema de coco
- + Chocolate fudge /
- + Trufas de palta y cacao

Sesión 12:

- + Cobbler de moras
- + Empanadas de carne y vegetales

