

Programas de  
Educación Continua



PEC Online

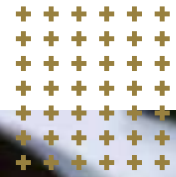


Curso

**Pastelería  
Molecular**

La pastelería molecular es considerada una subdisciplina en la ciencia de los alimentos en la que se realizan transformaciones químicas y físicas en los ingredientes durante su producción. En el curso se repasarán las técnicas más relevantes de la cocina molecular orientadas a la pastelería y se pondrán en práctica en la elaboración de un postre al plato.





## Certificación —

Certificado emitido por  
el Instituto Le Cordon Bleu Perú





# Datos Generales



**Inicio**  
25 de mayo



**Horario**  
Martes y jueves  
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



**Duración**  
08 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 inscriptos 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.
- + Al finalizar el programa, los participantes tendrán 45 días para visualizar los videos en la plataforma.



## Nuestra Propuesta

### Sesión 1

#### Esferificaciones (directa e inversa)

- + Caviar de chocolate (esferificación directa), crema de queso y café.
- + Esferas líquidas (choco-lúcuma), coulant frío de chocolate y lúcuma.

### Sesión 2

#### Gelificantes (agar agar, kappa, iota)

- + Espárragos de yogurt, caviar de mango (agar agar), crema de coco (kappa).
- + Creme brûlée de manjar (iota) y helado de vainilla.
- + Velo de blueberry (kappa) y crema de queso, biscuit de cacao.

### Sesión 3

#### Texturizantes (ovo, xantana, maltodextrina)

- + Mil hojas de beterraga, crema de yogurt (agar agar), salsa de frutos rojos y sorbete de beterraga.
- + Tierra de chocolate y coco.
- + Papel de frutas (xantana).

### Sesión 4

#### Aires (lecitina), uso del sifón y espumas

- + Aire de maracuyá, canelón de mango (kappa) y vainilla.
- + Microwave sponge cake de pistacho.
- + Espuma de crema catalana, merengue de fresa deshidratado (ovo).

### Sesión 5

#### Crio-cocina (paletas, helados nitro, sellos y diferentes usos del Nitrógeno líquido en la elaboración de postres al plato)

- + Paleta de frutas y toppings.
- + Helado nitro de fior di latte y frutas en texturas.
- + Fusilli de frutos rojos y sopa de limón (xantana).

**Sesión 6**

**Isomalt (técnica de caramelo soplado)**

- + Esfera de caramelo soplado y chocolate en texturas (aplicando diferentes técnicas de cocina molecular)

**Sesión 7**

**Postres al plato I (aplicando técnicas moleculares y tendencias Actuales como la mimetización y minimalismo, etc.)**

- + **Piña colada**, esfera nitro de coco, espuma de coco (técnica con sifón), piña impregnada al ron (cocción al vacío) y nieve de coco (maltodextrina)
- + **Fruta de pistacho y frambuesa**, mousse de pistacho, envuelta en gel de frambuesa (kappa) tierra de pistacho y chocolate (maltodextrina) y microwave sponge de cacao (técnica con sifón)

**Sesión 8**

**Postres al plato II (aplicando técnicas moleculares y tendencias Actuales como la mimetización y minimalismo, etc)**

- + **Campo de tubérculos**, papas mimetizadas, crema de papa a la vainilla (xantana), tierra de avellana (maltodextrina), helado nitro de queso y ají amarillo.
- + **Roca volcánica**, rocas volcánicas mimetizadas de queso de cabra rellenas de praliné de pecanas y helado nitro de café ahumado.



