

Programas de  
Educación Continua



PEC Online



Curso  
**Chocolatería**

## **¡Explora deliciosamente el mundo del chocolate!**



En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso para aquella persona amante o profesional de la chocolatería que desee enriquecer sus conocimientos para desarrollarlos en casa o en su emprendimiento. El participante adquirirá una sólida base del uso del chocolate en la pastelería moderna a través de la aplicación de técnicas como atemperado, ganache de corte y para bombón, pralines, gianduaia, caramelos, helados y utilización de aerógrafo.





## Certificación —

Certificado emitido por el Instituto  
Le Cordon Bleu Perú



# Datos Generales



**Inicio**  
22 de junio



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



**Duración**  
08 sesiones



**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.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.





## Plan de estudios

Sesión 1	BOMBONES DE MOLDE: BOMBÓN DE COCO Y MANGO / BOMBÓN DE CARAMELO PASIÓN / BOMBÓN DE PISTACCHIO Y FRUTOS ROJOS
Sesión 2	TRUFAS: TRUFA CLÁSICA / BARRITA DE ANÍS / TRUFAS DE FRAMBUESA / ROCHER
Sesión 3	BOMBONES DE CORTE: BOMBÓN DE AVELLANA Y NARANJA / BOMBÓN DE AMARETTO / BOMBÓN DE CROCANTE DE PIÑONES
Sesión 4	TABLETAS: TABLETA DE MIEL Y LIMÓN / TABLETA CRUNCHY DE FRUTOS SECOS Y CEREALES / TABLETA DE AVELLANA Y TONKA
Sesión 5	BARRITAS (TURRONES) Y CHOCOTEJAS: TURRÓN DE GIANDUIA Y CAFÉ / CHOCOTEJA DE CHEESECAKE DE ARÁNDANOS / TURRÓN DE PECANA Y BOURBON
Sesión 6	ESPECIALIDADES: MACARON DE CHOCOLATE Y CAFÉ / PALETA DE CHOCOLATE Y CARAMELO LÍQUIDO / RELIGIOSA DE CHOCOLATE
Sesión 7	ESCULTURA DE CHOCOLATE: CONFECCION DE PARTES Y MOLDES
Sesión 8	ESCULTURA DE CHOCOLATE: MONTAJE / PEGADO / PRESENTACIÓN



