

Taller Pastelería ESPECÍFICA

Modalidad: **Presencial**

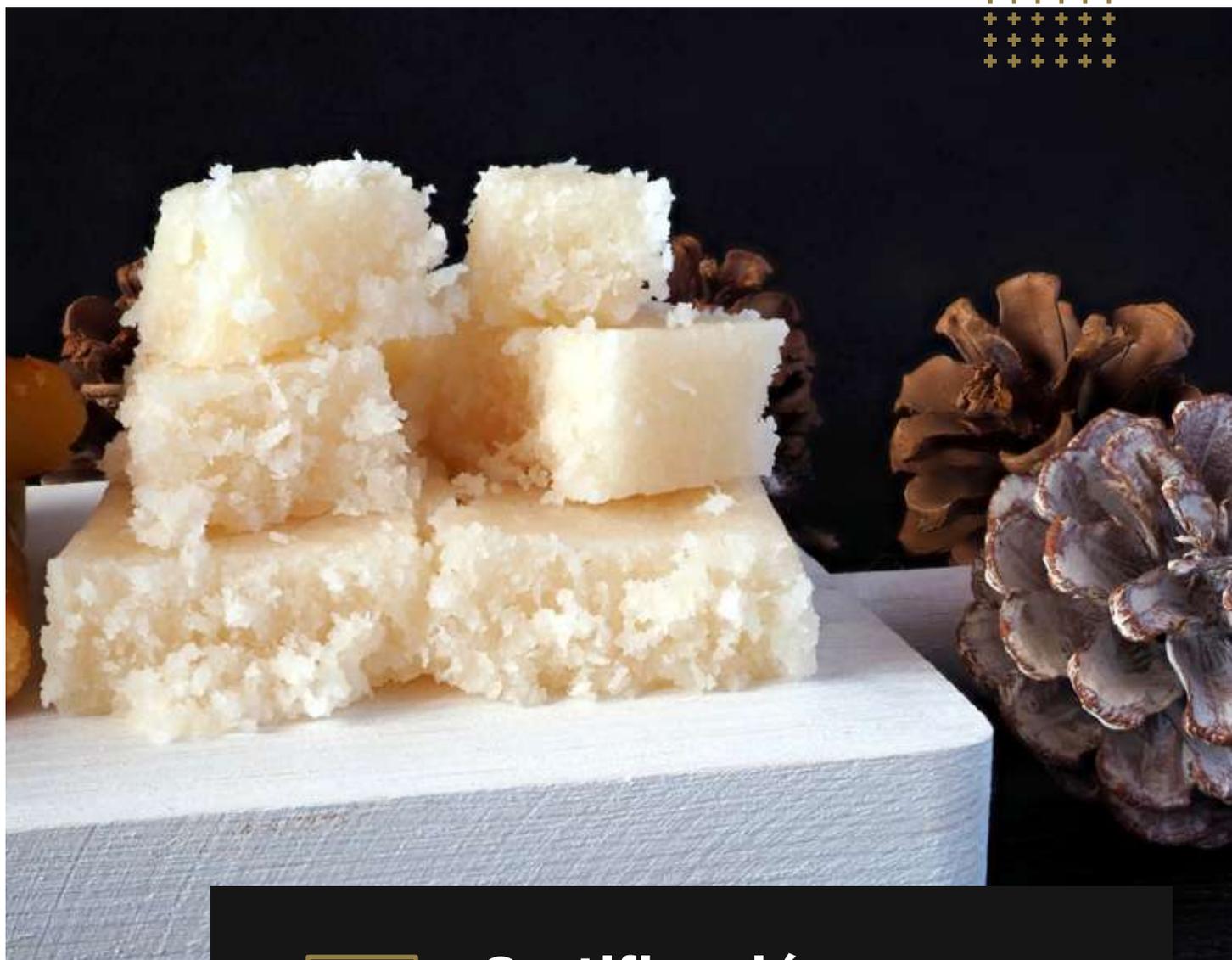




¡Prepara una colección de postres con ingredientes saludables!

En este curso, aprenderás a fusionar lo clásico y lo contemporáneo en la preparación de exquisitos postres. Diseñados para ser recreados con facilidad, estos postres son bajos en grasas saturadas, azúcares y glicémicos, con una selección especial sin gluten y un alto contenido nutritivo.





Certificación —

Constancia emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

30 de abril



Horario

Martes y jueves
de 08:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

+ Precio regular: ~~S/2,500~~

+ Promoción (20% dscto): **S/.2,000***

(*) 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 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.





Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Turrón de coco y damasco
- + Barra de dátiles y chocolate

Sesión 2:

- + Tarta de peras caramelizadas y frangipane de almendras
- + Café liegeois de leche de coco, café y vainilla

Sesión 3:

- + Brownie de frijoles rojos
- + Choux a la crema de yuca y caramelo

Sesión 4:

- + Cake de chocolate, chía y caramelo
- + Pastel de tofu, coco y limón

