

Programas de  
Educación Continua

Curso

# Dulce Argentina: Facturas

Modalidad Online



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



## ¡Sumérgete en el delicioso mundo de los postres argentinos!

---

Queremos compartir contigo todos nuestros conocimientos del mundo de la panadería. Este curso está diseñado para que el participante aprenda las técnicas de preparación de masa fermentada y hojaldrada, indispensable en la elaboración de las famosas facturas argentinas. Además, conocerá la receta del tradicional dulce de leche argentino, dulce de membrillo y crema pastelera.



## Dirigido a —

- + Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en la elaboración de facturas argentinas.
- + Profesionales amateurs que deseen incursionar en pastelería internacional.
- + Personas interesadas en mejorar sus técnicas para implementarlas en su emprendimiento o negocio.



## Certificación —

Constancia de participación emitida por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**



## Datos Generales —



### Inicio

19 de abril



### Duración

3 sesiones



### Horario

Martes y jueves  
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/300

+ Promoción (50% dscto.): **S/150\***

(\* 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	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Masa de factura: amasijo y empaste</li><li>+ Dulce de leche</li><li>+ Dulce de membrillo</li></ul>
Sesión 2	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Cortes de factura (5)</li><li>+ Montaje</li><li>+ Crema pastelera</li><li>+ Brillo de facturas</li></ul>
Sesión 3	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Cortes de facturas (5)</li><li>+ Cremona hojaldrada</li></ul>

