

Programas de  
Educación Continua

Curso  
**Panadería  
Europea**  
Modalidad Online



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



## Queremos compartir contigo todos los conocimientos desde la escuela europea.

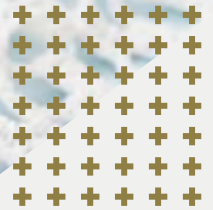
---

Aprende a elaborar las mejores masas para postres, pasteles y piezas de panadería inspiradas en la panadería internacional.



# Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**



## Fecha

07 de julio



## Horario

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



## Duración

12 sesiones



## 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.



## Modalidad Online

Visualiza la elaboración de las video-receta demostrativa y al finalizar, el chef docente responderá todas tus consultas en tiempo real.

### 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.



Laubmühlenbrot  
2,90 €

Musterbrot  
1,70 €

Schinkenweizen  
1,70 €

Walruslaibchen  
1,70 €



## Nuestra Propuesta —

### Sesión 1:

- + Focaccia genovese
- + Pinsa romana

### Sesión 2:

- + Pane toscano
- + Ciabatta al cioccolato

### Sesión 3:

- + Schiacciata con l'uva
- + Piadina romagnola

### Sesión 4:

- + Baguette
- + Pain de campagne (pan campesino)

### Sesión 5:

- + Brioche hojaldrado
- + Petit bounat (pequeño carbonero)

### Sesión 6:

- + Croissant clásico
- + Pain au chocolat (pan de chocolate)

### Sesión 7:

- + Challah (trenza judía)
- + Tsoureki (trenza griega de Pascua)
- + Lavash

### Sesión 8:

- + Rugbrød (Pan de centeno danés)
- + Limppu (Hogaza de centeno finlandesa)

### Sesión 9:

- + Bauernbrot (Pan campesino alemán)
- + Vollkornbrot (Pan de semillas)
- + Mohnbrot (Pan de amapolas)

### Sesión 10:

- + Cocas catalanas
- + Ensaimada mallorquina

### Sesión 11:

- + Pane ticinese (Pan de Ticino)
- + Cachaule (Pan de azafrán)

### Sesión 12:

- + Hot Cross Buns (Panecillos de Pascua ingleses)
- + Potato scones (Scones de papa escoceses)

