

Programas de
Educación Continua



Curso
**Pastelería
Molecular**
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

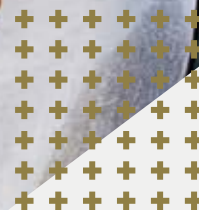


La pastelería molecular es considerada una subdisciplina en la ciencia de los alimentos en la que se realizan transformaciones químicas y físicas en los ingredientes durante su producción. En el curso se repasarán las técnicas más relevantes de la cocina molecular orientadas a la pastelería y se pondrán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



Certificación —

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



Inicio
20 de julio



Duración
8 sesiones



Horario
Lunes y miércoles
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad
Online*: Visualiza la elaboración de la video-receta demostrativa y 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.



Nuestra Propuesta —

Sesión 1	Esferificaciones (directa e inversa) <ul style="list-style-type: none">+ 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) <ul style="list-style-type: none">+ 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) <ul style="list-style-type: none">+ 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 <ul style="list-style-type: none">+ 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) <ul style="list-style-type: none">+ Paleta de frutas y toppings.+ Helado nitro de flor de latte y frutas en texturas.+ Fusilli de frutos rojos y sopa de limón (xantana).
Sesión 6	Isomalt (técnica de caramelo soplado) <ul style="list-style-type: none">+ Esfera de caramelo soplado y chocolate en texturas (aplicando diferentes técnicas de cocina molecular)

<p>Sesión 7</p>	<p>Postres al plato I (aplicando técnicas moleculares y tendencias Actuales como la mimetización y minimalismo, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> + Piña colada, esfera nitro de coco, espuma de coco (técnica con sifón), piña impregnada al ron (coccción 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)
<p>Sesión 8</p>	<p>Postres al plato II (aplicando técnicas moleculares y tendencias Actuales como la mimetización y minimalismo, etc)</p> <ul style="list-style-type: none"> + 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.



