

**Programas de
Educación Continua**



Curso
Postres
Low Carb
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



¡Explora el mundo de la pastelería saludable!

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso para aquella persona que desee incursionar en el mundo de los postres saludables. El participante aprenderá a realizar preparaciones sustituyendo harinas, endulzantes y grasas tradicionales por opciones más saludables y bajas en carbohidratos.



Certificación —

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





Datos Generales —



Inicio

13 de setiembre



Duración

12 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/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	TIRAMISU CON GALLETAS DE SPECULOOS / GALLETAS DE MANTEQUILLA DE MANÍ.
Sesión 2	CHOCOLATE LIEGEOIS CON LECHE DE COCO / TORTA DE CHOCOLATE Y COULIS DE FRAMBUESAS / PASTA DE AVELLANAS.
Sesión 3	CARROT CAKE / PASTEL DE PERAS.
Sesión 4	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS / CLAFOUTIS DE ARANDANOS / MOUSSE AU CHOCOLAT.
Sesión 5	KEKE DE LIMON / PIZZA DE COLIFLOR.
Sesión 6	PEQUEÑOS BOLLOS / CRUJIENTE DE CHOCOLATE / PANCAKES SIN HARINA.
Sesión 7	NEW YORK CHEESECAKE / GRANOLA / PIE DE AGUACATE KEY LIME.
Sesión 8	BROWNIE DE PALTA / COOKIES DE ALMENDRAS / TRUFAS.
Sesión 9	MUFFINS DE ZUCCHINI / WHOOPIE PIE DE MANTEQUILLA DE MANÍ.
Sesión 10	CRACKER DE SEMILLAS / CRACKER DE AJONJOLÍ Y QUESO / FOCACCIA AL ROMERO.
Sesión 11	TARTA DE CHOCOLATE CON CREMA DE COCO / CHOCOLATE FUDGE / TRUFAS DE PALTA Y CACAO.
Sesión 12	COBBLER DE MORAS / EMPANADAS DE CARNE Y VEGETALES.

