

Programas de
Educación Continua



PEC Online



Curso

Bake N' Chill Tartas y Entremets



Conoce el mundo de las tartas dulces

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso para que domines las técnicas de pastelería orientadas a la elaboración de entremets y tartas de vanguardia.

Aprenderás diversos sistemas de montaje, usos de moldes de silicona, insertos, glaseados, pulverizados, craquelados para finalizar con decoraciones modernas utilizando chocolates y otros crocantes. Además, conocerás el mundo de las tartas dulces, lleno de técnicas como mousses, cremosos, pralinés, caramelo, masas quebradas, glaseados, crocantes, uso de aerógrafo y muchas más.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

26 de setiembre



Horario

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



Duración

8 sesiones



Modalidad Online

Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el docente responderá tus
consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/720~~
+ Promoción (50% dscto): **S/360**

*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 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:

- + Entremets Clasicos
- + Red velvet de beterraga, mascarpone y frambuesa
- + Chocolate y lúcumas

Sesión 2:

- + Tarta de Vanguardia Frutas Mimeticas
- + Cherry
- + Tarta de higos y frambuesa

Sesión 3:

- + Entremets de variaciones con chocolate
- + Chocolate exótico
- + Tronco de chocolate y avellana

Sesión 4:

- + Tarta de Vanguardia Aromas
- + Nocciola
- + Tarta soufflé de matcha

Sesión 5:

- + Entremets con licores
- + Chocolate, whiskey y pecana
- + Baileys y café

Sesión 6:

- + Tarta de Vanguardia Tropical
- + Mango y coco
- + Tarta de maracuyá y frambuesa

Sesión 7:

- + Entremets con frutas
- + Coco y mango
- + Pistachio, fresas y aceite de oliva

Sesión 8:

- + Tarta de Vanguardia Granos
- + Tarta de café y avellana
- + 100 % chocolate



