

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 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.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



## Nuestra Propuesta

### Sesión 1:

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

### 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



