

Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



PEC Online



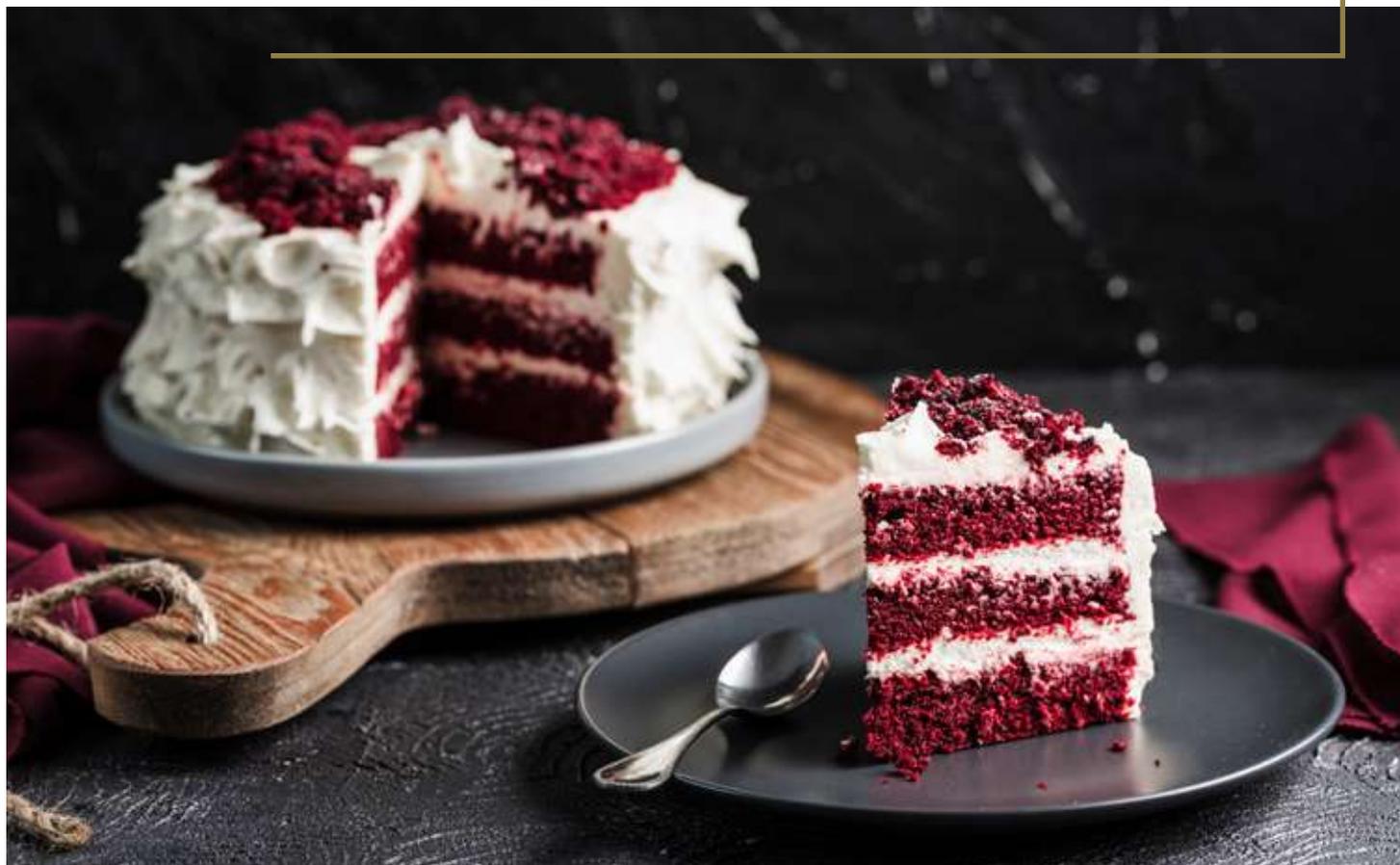
Curso

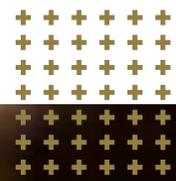
**Tortas
Temáticas**



Pon en reto tu creatividad en la pastelería

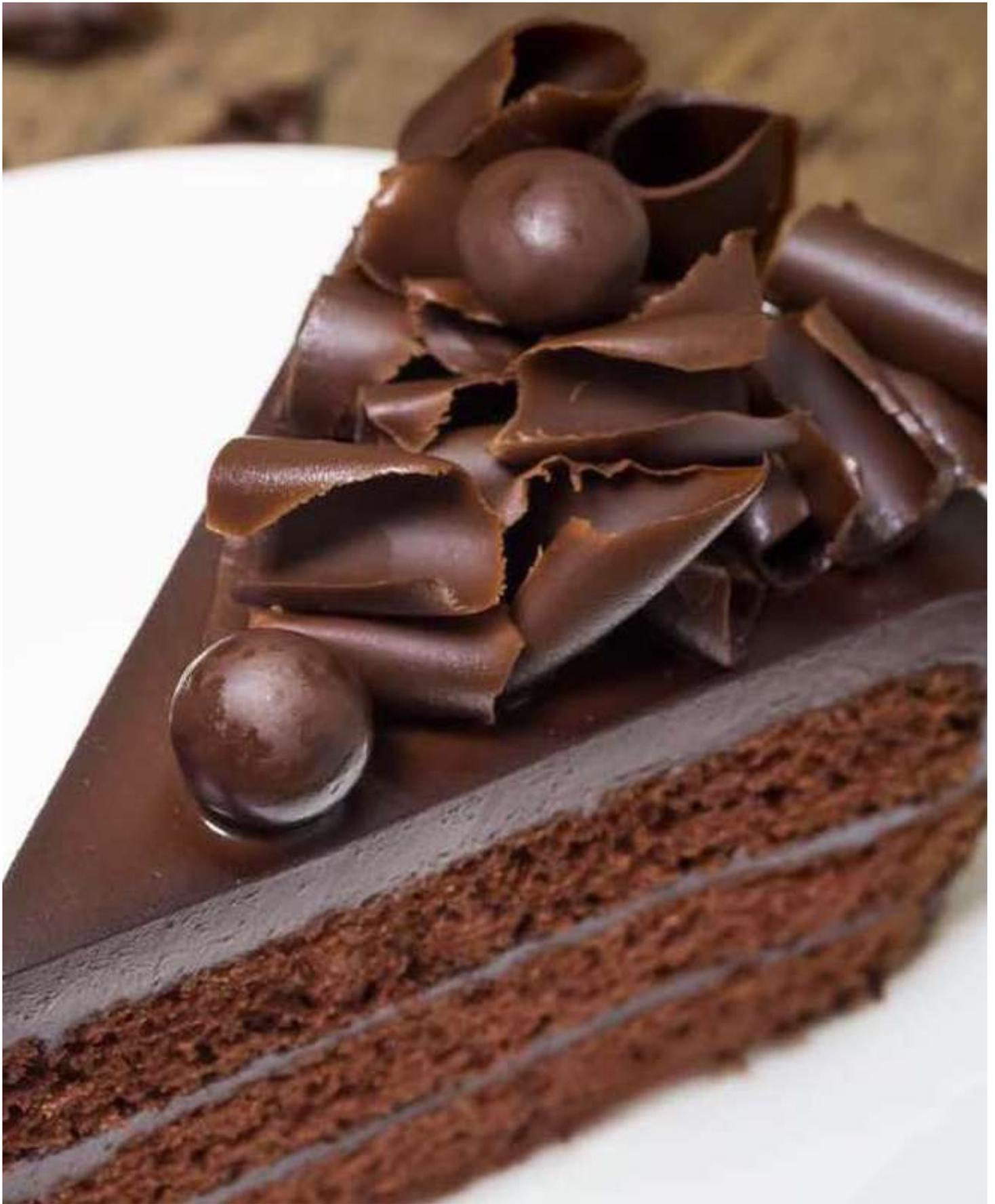
Siempre es especial preparar una deliciosa torta ya sea para celebrar junto a la familia o como parte de tu emprendimiento. En Le Cordon Bleu diseñamos este curso que te enseñará a preparar tortas para distintas ocasiones, conocer técnicas de armado y decoración.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio
03 de octubre



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



Nuestra Propuesta

Sesión 1:

Decoraciones para tortas: Paleta de merengue / Merengue multicolor / Fresas decoradas / Decoración de chocolate

- + Elementos y técnicas
- + Técnicas de chocolatería decorativa
- + Merengues
- + Uso de boquillas y técnicas del mangueado

Sesión 2:

Día de la Madre: Cake de red velvet relleno de crema de vainilla

- + Elaboración y teoría de bizcochos densos
- + Emulsión
- + Diseño de bouquets
- + Técnica del masqueado
- + Almíbares saborizados
- + Emulsión de cremas

Sesión 3:

14 de febrero: Torta de zanahoria con frosting de queso crema y flores naturales

- + Cakes emulsionados
- + Técnicas del fondant rápido
- + Masqueado de tortas
- + Modelaje en mazapán

Sesión 4:

Tortas de letras: Cake de vainilla relleno de ganache de chocolate blanco

- + Los cakes versátiles para todo uso
- + Técnicas del bizcocho moldeado
- + Decoración en azúcar
- + Bouquets florales



Sesión 5:

Sweet 16: Drip cake acuarela, buttercream

- + Emulsión de cremas saborizadas
- + Técnicas de almíbares a punto
- + Los merengues
- + Emulsión de ganache
- + Técnicas de pintado y masqueado estilo acuarela

Sesión 6:

Feliz cumpleaños: Cake de queso crema y chispas de chocolate, buttercream color, fresas decoradas y flores

- + Los cakes densos y compactos
- + Las decoraciones con crema de mantequilla
- + El uso de la manga pastelera y boquillas decorativas
- + El montaje clásico de cumpleaños

Sesión 7:

Para toda ocasión: Torta húmeda de chocolate, ganache y frutos rojos

- + Las tortas de chocolate para eventos especiales
- + La crema de chocolate cocida a punto letra
- + La ganache oscura saborizada
- + Emulsión de cremas

Sesión 8:

Engagement Wedding Cake

- + Técnicas del mazapán de yemas
- + Modelaje de figuras petit fours
- + Los bizcochos aireados
- + Técnica de compotas y mermeladas
- + El forrado de tortas
- + La decoración con cucurucho

