





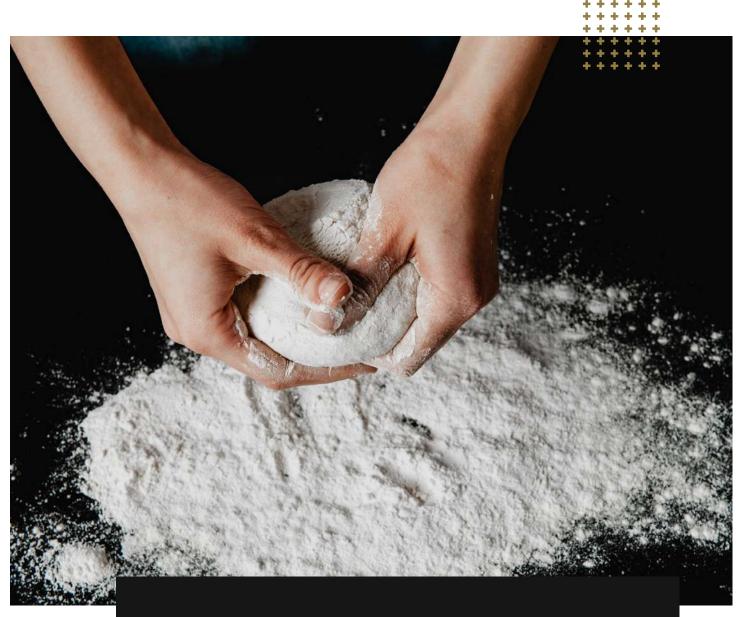
Curso
La Masa Madre



Este curso está diseñado para ofrecerte todas los conocimientos y tips necesarios para poder elaborar una tradicional masa madre y sus variedades.

Compartirmos nuestros conocimientos del mundo de la panadería





Certificación —

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





Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Elaboración de una Masa Madre
- + Refrescos y mantenimiento de una Masa Madre
- + Variedades
- + Técnica de panificación sin amasado y estirado y plegado

Sesión 2:

- + La hidratación: Masa Madre líquida y Masa Madre sólida
- + Semejanzas con poolish, biga y otros prefermentos
- + Refresco, usos y mantenimiento de la masa madre
- + Utilización de Masa Madre líquida y Masa Madre sólida

Sesión 3:

- + Otras Técnicas de Panificación: Autolisis, Fermentación en frío, etc.
- + Utilización de Masa Madre en la Elaboración de otros productos
- + Masa Madre en combinación con levadura comercial



Datos Generales



Inicio

12 de diciembre



Horario

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



Duración

3 sesiones



Modalidad Online

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



Inversión

- + Precio regular: S/400
- + Promoción (50% dscto): \$/200
- *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.

