

Curso Pastelería Molecular

Modalidad: **Semipresencial**



Programas de
Educación Continua



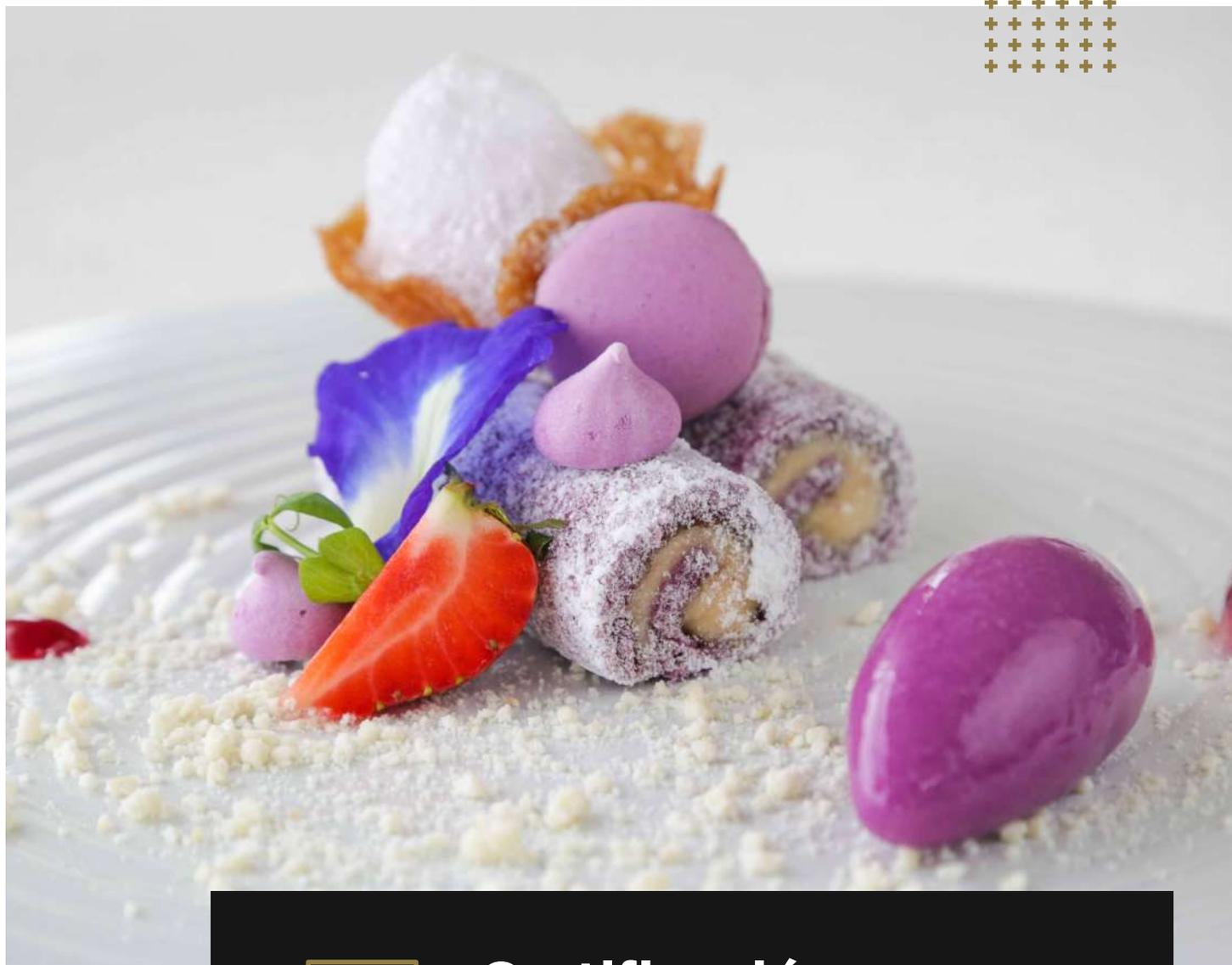
INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



La pastelería molecular es considerada una subdisciplina en la ciencia de los alimentos en la que se realizan transformaciones químicas y físicas en los ingredientes durante su producción.

En el curso podrás aprender y aplicar las técnicas más relevantes de la cocina molecular orientadas a la pastelería y se pondrán en práctica en la elaboración de un postre al plato.





Certificación —

Constancia emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Curso dirigido a

- + Pasteleros con cocimientos de pastelería intermedia-avanzada que buscan ampliar su repertorio y repasar las técnicas más relevantes de la cocina molecular orientadas a la pastelería puestas en práctica en la elaboración de un postre al plato.





Plan de estudios

<p>Sesión 1 y 2: Esferificaciones</p>	<ul style="list-style-type: none">• Caviar de chocolate (esferificación directa), crema de queso y café• Esferas líquidas, coulant frío de chocolate y lúcuma
<p>Sesión 3 y 4: Gelificantes</p>	<ul style="list-style-type: none">• Espárragos de yogurt, caviar de mango, crema de coco• Creme brulee de manjar y helado de vainilla• Velo de blueberry y crema de queso, biscuit de cacao
<p>Sesión 5 y 6: Texturizantes</p>	<ul style="list-style-type: none">• Mil hojas de beterraga, crema de yogurt y sorbet de beterraga• Tierra de chocolate y coco• Papel de frutas
<p>Sesión 7 y 8: Aires, sifon y espumas</p>	<ul style="list-style-type: none">• Aire de maracuyá, canelón de mango y vainilla• Microwave sponge cake de pistacho• Espuma de crema catalana, merengue de fresa deshidratado





Datos Generales



Inicio

18 de octubre



Horario

Presencial: Lunes y miércoles

Virtual: Martes y viernes

de 08:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad

Semipresencial



Inversión

+ Precio regular: ~~S/12,000~~

+ Promoción (50% dscto): **S/.6,000***

(* Promoción con cupos limitados)

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.





Modalidad y cronograma

Las 8 sesiones de clase se desarrollan combinando clases demostrativas virtuales y clases prácticas presenciales. Cada tema está compuesto por una primera sesión demostrativa virtual y la segunda sesión práctica presencial.

Sesión demostrativa virtual	Sesión práctica presencial
La primera sesión es demostrativa y se lleva de manera virtual. Deberás conectarte desde tu ordenador y revisar los videos de las recetas. Durante la sesión virtual estarás acompañado y asistido por el chef del curso quien brindará apuntes adicionales importantes y resolverá cada una de tus consultas.	La segunda sesión es práctica y de manera presencial, en ese sentido, deberás asistir a los laboratorios de Le Cordon Bleu a ejecutar lo aprendido en la sesión demostrativa. El chef del curso te acompañará durante la clase, de esa manera asegurar que tu aprendizaje y experiencia en el curso sean significativos.



Cronograma

Sesión demostrativa virtual (desde tu ordenador)	Sesión práctica presencial (en los laboratorios Le Cordon Bleu)
Sesión 1: viernes 18 de octubre	Sesión 2: lunes 21 de octubre
Sesión 3: martes 22 de octubre	Sesión 4: miércoles 23 de octubre
Sesión 5: viernes 25 de octubre	Sesión 6: lunes 28 de octubre
Sesión 7: martes 29 de octubre	Sesión 8: miércoles 30 de octubre

