

Curso Tortas Temáticas

Modalidad: **Presencial**

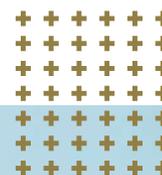




Pon en reto tu creatividad en la pastelería

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

9 de octubre



Horario

Miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

+ Precio regular: ~~S/4.000~~

+ Promoción (50% dscto): **S/2.000***

(* 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 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 y 2:

Torta de cumpleaños con crema de mantequilla y ROSA de azúcar / Parte 1

- + Cake de vainilla
- + Masa de flores
- + Elaboración de rosa, hojas y follaje

Sesión 3 y 4:

Torta de cumpleaños con crema de mantequilla y ROSA de azúcar / Parte 2

- + Crema de mantequilla
- + Relleno y masqueado de cake con crema de mantequilla
- + Decoración de ruffles con crema de mantequilla en degradé de colores
- + Decoración final con rosa de azúcar
- + Presentación de la torta de cumpleaños

Sesión 5 y 6:

Torta infantil "Candyland" / Parte 1

- + Masa de forro
- + Masa de modelar
- + Elaboración de elementos decorativos

Sesión 7 y 8:

Torta infantil "Candyland" / Parte 2

- + Forrado con masa elástica en maqueta
- + Decorado de torta con elementos decorativos
- + Presentación de la torta infantil

*Una sesión es demostrativa a cargo del chef, y la segunda es práctica realizada por el estudiante.

