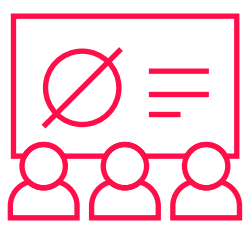


**CURSO**

# **PASTELERÍA**

**➤ MODALIDAD:  
PRESENCIAL O VIRTUAL**



ACERCA DEL CURSO:

## PASTELERÍA

Este curso te permitirá ampliar tus conocimientos sobre técnicas de pastelería básica, desarrollando recetas de la pastelería peruana e internacional.

### DURACIÓN

8 Sesiones de 3 horas académicas cada uno.  
Total: 24 horas académicas.

### DIRIGIDO A

- ▶ Público en general aficionado a la pastelería.

### CERTIFICADO DIGITAL GRATUITO

- ▶ A nombre del Instituto SISE:  
**PASTELERÍA**

### TEMARIO

#### Sesión 1: Masas quebradas Azucaradas

- ▶ Pie de Manzana
- ▶ Pie de Maracuyá
- ▶ Tarta de frutas de estación con crema pastelera

#### Sesión 2: Masas quebradas saladas

- ▶ Pastel de Acelga
- ▶ Quiche Lorraine
- ▶ Empanada de carne

#### Sesión 3: Masas Livianas

- ▶ Tres leches clásico
- ▶ Pionono de chantilly con frutos rojos
- ▶ Bizcotelas clásicas

#### Sesión 4: Cremas

- ▶ Creme Brulee de vainilla
- ▶ Creme Brulee de chocolate
- ▶ Torta imperial

#### Sesión 5: Tortas de Espumas

- ▶ Torta Helada
- ▶ Charlotte de fresa
- ▶ Mousse de chocolate

#### Sesión 6: Tortas frías

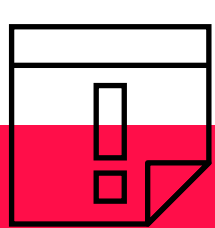
- ▶ Tiramisú
- ▶ Tentación de lúcuma
- ▶ Chesseecake de sauco

#### Sesión 7: Choux y Hojaldre

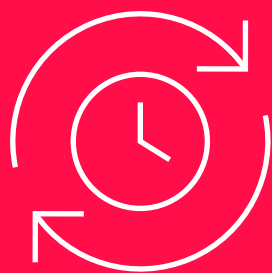
- ▶ Relámpagos de caramelo
- ▶ Profiteroles de chocolate
- ▶ Cisnes
- ▶ Hojaldre francés (mil hojas)

#### Sesión 8: Masas Pesadas

- ▶ Cake blanco y negro
- ▶ Brownies
- ▶ Sacher



Contenido del temario a modo referencial. Instituto SISE se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del curso no se vea afectada.



## **DURACIÓN:**

8 Sesiones de 3 horas académicas cada uno.  
TOTAL: 24 HORAS ACADÉMICAS.



## **CERTIFICADO DIGITAL GRATUITO**

A nombre del Instituto SISE:

**PASTELERÍA**

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN **SISE?**



## **EXCLUSIVO PARA LA MODALIDAD VIRTUAL**

Taller en tiempo real por videoconferencia. Tendrás un docente en vivo y en directo durante toda la sesión.



## **INTERACCIÓN EN TIEMPO REAL**

Tendrás interacción con tu profesor y compañeros en todo momento.



## **PLATAFORMA DE VIDEOCONFERENCIAS TEAMS**

Para recibir el taller ONLINE, te conectarás desde la plataforma TEAMS, usada por las mejores universidades del mundo.



## **CLASES GRABADAS EN CASO DE INASISTENCIA Y REPASO EXCLUSIVO PARA LA MODALIDAD VIRTUAL**

Así nunca perderás la sesión y podrás estar al corriente de lo avanzado y repasar la sesión.



## **STAFF DE DOCENTES**

Plana docente con experiencia y reconocidos por su trayectoria.



## **METODOLOGÍA LEARNING BY DOING**

Aprendizaje 100% práctico. Aprendemos haciendo, no escuchando.



## **CERTIFICADO DIGITAL GRATUITO**

Al finalizar satisfactoriamente el curso podrás solicitar tu CERTIFICADO DIGITAL GRATUITO a nombre del Instituto SISE



## **RECETARIO DIGITAL**

Antes del inicio, se enviará el recetario en formato digital para el desarrollo del curso completo.



**INFORMES E INSCRIPCIONES**

 +51 924 298 424  625 5656