



Escuela
Internacional
de Gastronomía



LE CORDON BLEU®
MEXICO

CURSO DE DISEÑO EN PASTELES DE BODA

Impartido por:
Chef Antonio Domínguez



DURACIÓN DEL CURSO

Lunes de 3:00 pm a 7:00 pm.

1 Sesión por semana.

6 Sesiones, 4 horas por Sesión, 24 horas en total.

Fecha de Inicio: 23 de Marzo de 2026

MODALIDAD

100% presencial en la Universidad Anáhuac Cancún

INCLUYE:

- Mandil.
- Red de cabello.
- Recetario.
- Materia Prima, para cada una de las sesiones.
- Reconocimiento por parte de Le Cordon Bleu y de la Universidad Anáhuac Cancún.



REQUISITOS EN COCINA

- Es obligatorio portar el pantalón mascota en cada una de sus sesiones durante el diplomado.
- Deben portar zapatos cerrados antideslizantes.
- Se les solicita traer un recipiente o un domo para el término de cada sesión, puedan llevarse a casa lo que hayan realizado.
- Para poder ingresar a cocina deben llevar el cabello recogido, sin maquillaje, ni accesorios en manos y orejas. (no se permiten aretes, anillos, ni reloj o uñas largas).
- No se permite ingresar a clases con short, falda o zapatos descubiertos. (por su seguridad)



TEMARIO POR SESIÓN

SESIÓN 1

- BIZCOCHOS (Bizcochos de aceite y mantequilla).
- TIPOS DE RELLENOS.
- COBERTURAS PARA PASTEL (Frosting, ganache y crema de mantequilla).
- MEDIDAS Y PORCIONES.

SESIÓN 2

- ARMADO DE PASTEL.
- USO DE PANELES DE ACRÍLICO.
- FORRADO DE PASTEL CON FONDANT
- FORRADO DE PASTEL CON FROSTING Y CREMA DE MANTEQUILLA
- ESTRUCTURA PARA PASTEL DE 1, 2, 3, 4 Y 5 PISOS.
- CONSERVACIÓN DE PASTELES EN REFRIGERACIÓN.

SESIÓN 3

- DECORACIONES DE FONDANT.
- USO DE AERÓGRAFO.
- USO DE ESTÉNCIL.
- USO DE MOLES DE SILICON.

TEMARIO POR SESIÓN

SESIÓN 4

- ELABORACIÓN DE PASTA DE GOMA.
- ELABORACIÓN DE PEONIA.
- ELABORACIÓN DE ROSA CLÁSICA.
- ELABORACIÓN DE FOLLAJE.

SESIÓN 5

- USO DE ALAMBRES Y MATIZADORES.
- EXPLICACIÓN DEL USO Y APLICACIÓN CORRECTA DE FLORES NATURALES.
- TRANSPORTACIÓN CORRECTA DE PASTELES.
- USO DE TRANSFER, OBLEAS Y PEGAMENTOS.
- APLICACIÓN DE HIGLITHER Y HOJAS DE ORO.

SESIÓN 6

- ARMADO DE LOS PASTELES.
- USO DE DUMMY'S (PASTELES FALSOS).
- DEGUSTACIÓN DE PASTELES.





INVERSIÓN

Precio por persona:

\$11,240.25 MXN

Diferido en;

1 Inscripción de:

\$3,806.25 MXN

2 mensualidades de:

\$3,717.00 MXN

Pregunta por nuestras promociones



Escuela
Internacional
de Gastronomía



LE CORDON BLEU®
MEXICO

Eric Jaimes

Coordinador de Cursos de Extensión LCB Anáhuac Cancún

eric.jaimesgo@anahuac.mx --- +52 1 (998) 718 4370