

CURSO ONLINE

# EL NEGOCIO DE LAS TORTAS FRÍAS

*En este curso aprenderás  
todos los **secretos de la  
elaboración de las tortas  
frías**, las medidas exactas  
para hacer el bizcocho  
base principal para el éxito  
de las tortas frías, además  
de todas las **técnicas para  
su elaboración y  
decoración.***

AUTORA  
VIVIANA SÁNCHEZ



@Emprende\_Hogar\_Online

# TEMARIO

## Módulo 1. Introducción

- Lección 1: Bienvenida
- Lección 2: Quién soy
- Lección 3: Grupo privado
- Lección 4: ¿Qué aprenderás?
- Lección 5: Cómo sacarle el mejor provecho a este curso

## Módulo 2. Base para la Elaboración

- Lección 1: Materiales e implementos
- Lección 2: Fórmula del bizcochuelo base
- Lección 3: Remojo para torta tres leches
- Lección 4: Preparación de la crema chantilly y variedades de relleno





# TEMARIO

## Módulo 3. Armado de Tortas

- Lección 1: Torta fría de frutas con crema
- Lección 2: Torta fría de Oreo
- Lección 3: Torta tres leches originales
- Lección 4: Torta tres leches de café

## Módulo 4. Brillo para las Frutas

- Lección 1: Brillo para las frutas

## Módulo 5. Despedida del Cusrso

- Lección 1: Despedida del curso.



## BONOS

- Donde y cómo promocionar nuestros productos (PDF)
- Recetario del Curso (PDF)

## BENEFICIOS

- Acceso de por vida a la plataforma
- Grupo privado de Facebook
- Certificado de finalización
- Garantía de Satisfacción



***¡Inscríbete y empieza hoy tu negocio de tortas frías desde casa!***