



MASTERCLASS EN DIRECTO

Las fibras en la pastelería del futuro

Masterclass en directo

Alimentación y salud están cada vez más relacionadas, por eso en esta masterclass en directo vas a descubrir:

- Los fundamentos de la pastelería del futuro.
- La importancia de la sostenibilidad en el ámbito de la alimentación.
- Por qué el veganismo o el movimiento plant-based han llegado para quedarse.
- Los ingredientes clave que marcarán un antes y un después en la repostería.
- Por qué las fibras son la estrella de nuestras recetas.

Datos clave



100% online

Hazlo a distancia desde cualquier dispositivo con conexión a internet



Interacción garantizada

Podrás hacer preguntas a los formadores durante el directo



En directo

La masterclass se emitirá en directo y quedará grabada durante 30 días



Recetario descargable

Descarga los materiales en PDF e imprímelos para tenerlos a mano



Emisión en alta calidad

3 horas de emisión de vídeo en alta resolución



Formadores de alto nivel

Aprende con Jordi Bordas y Adrianna Jaworska

A quién va dirigida

Esta masterclass es para ti si te apasiona el mundo dulce, trabajas o te gustaría trabajar en un negocio de pastelería, cafetería u hotel o te dedicas al I+D del sector alimentario y...

- ✓ Quieres descubrir los **ingredientes clave** del futuro.
- ✓ Quieres formar parte de la **revolución de la pastelería**.
- ✓ Quieres descubrir las **tendencias actuales** y las que están por venir.
- ✓ Quieres descubrir cómo **adaptar tus recetas** para satisfacer tus necesidades y las de tus clientes (intolerancias, tendencias de consumo...).



Contenido de la masterclass

Cada vez somos más conscientes de que **la alimentación y la salud** están íntimamente ligadas, pero no solo eso, sino que además la alimentación también juega un papel fundamental en la **sostenibilidad** de nuestro planeta. Esta consciencia nos está llevando a una revolución en cuanto a los ingredientes que utilizamos en nuestras recetas. Los consumidores exigen que reinventemos nuestra carta de pastelería y pongamos sus necesidades en el centro, ya que solo así podrán disfrutar de un dulce sin sentir remordimiento.

Movimientos como la **alimentación vegana, plant-based** o, sencillamente, **más saludable**, son temas que marcarán el futuro de la gastronomía en los próximos años.

En esta masterclass, Jordi y Adrianna te mostrarán cuáles son **las claves del futuro en la pastelería** y cuáles serán los **ingredientes que marcarán un antes y un después en el sector**; conocerás de primera mano las tendencias que definirán las nuevas recetas dulces. Hablaremos de ingredientes y técnicas, y pondremos en práctica lo aprendido mediante la elaboración de varias recetas.

Se trata de una oportunidad única para descubrir **ingredientes, recetas y claves de la pastelería** que está a punto de llegar.

Información importante: La masterclass estará dividida en dos partes, una en directo (con un enfoque teórico) y otra grabada (consistente en 3 elaboraciones de pastelería explicadas paso a paso). Ambas partes estarán disponibles para los participantes durante 30 días.





Inscripción

Tu inscripción incluye:

- ✓ Material descargable en pdf
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad
- ✓ 3 horas de explicaciones detalladas
- ✓ Online y en directo

Fechas e idiomas disponibles:

- **En español:** 13 de septiembre
- **En inglés:** 27 de septiembre

La masterclass se realizará de manera online y en directo de 17 a 20 horas (horario España/Madrid)

Inscripciones y más información en nuestra página web:

www.jordibordas.com

jordibordas

www.jordibordas.com

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas