



**CURSO ONLINE**

**Pastelería de vitrina  
más saludable**

## Curso online

En este curso recuperamos la fantasía de pasear por las mejores vitrinas de París, creando y enseñando nuestra propia colección de petits gâteaux:

- Aprenderás a elaborar 6 individuales más saludables, ligeros y sabrosos.
- Descubrirás nuevos ingredientes clave para la pastelería del futuro.
- Descubrirás cómo combinar diferentes ingredientes para conseguir maridajes únicos.
- Conocerás diferentes técnicas decorativas, como el glaseado o el efecto terciopelo.

## Datos clave



### 100% online

Hazlo a distancia desde cualquier dispositivo con conexión a internet



### A tu ritmo

Organízate y haz el curso cuándo y cómo quieras



### Acceso inmediato

Inscríbete y accede inmediatamente para disfrutar de los contenidos



### Recetario descargable

Descarga los materiales en PDF e imprímelos para tenerlos a mano



### Vídeo-lecciones en alta calidad

3 horas de vídeo en alta resolución



### Formador de alto nivel

Aprende con Jordi Bordas, Campeón del Mundo de pastelería

# A quién va dirigido

Este curso es para ti si...

- ✓ Quieres conocer los **fundamentos del método** de creación de recetas B·Concept.
- ✓ Quieres aprender a elaborar una **pastelería más saludable, ligera y sabrosa**.
- ✓ Quieres descubrir **6 individuales de vitrina** únicos de Jordi Bordas.
- ✓ Quieres visitar tus clásicos y aprender a elaborar **nuevas creaciones**.

# Contenido del curso

En este curso aprenderás a realizar 6 elaboraciones utilizando diferentes técnicas y acabados. Desde un individual clásico de fresas con mascarpone, hasta elaboraciones más exóticas como el Banoffee o la tartaleta Peach. Crearemos todo tipo de texturas con ingredientes llenos de sabor: desde las frutas como el melocotón o las fresas, pasando por los frutos secos y, cómo no, el chocolate.

**Elaboraciones que aprenderás a realizar en el curso:**

- Fresas con mascarpone
- Java Stone
- Peach
- Banoffee
- Cheesecake de mango
- 100 % Avellana

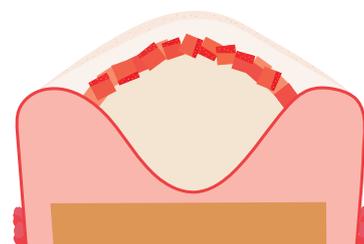


# Contenido del curso

## Fresas con mascarpone

*sin gluten*

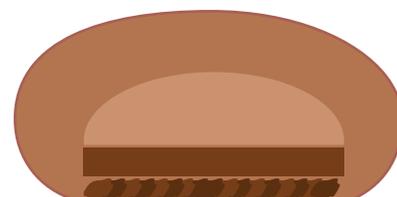
En este individual trabajamos principalmente con queso **mascarpone** y **fresa**, que equilibra el sabor lácteo del queso con sus notas afrutadas y ácidas. Está compuesto por un crujiente de **almendra** y fresa, un batido de cake de almendra y **vainilla**, una mousse de fresa, un cremoso de mascarpone, un glaseado de fresa y frambuesa, trocitos de fresa, y un velo de mascarpone espolvoreado con fresa liofilizada que recubre el individual de manera sutil y elegante.



## Java Stone

*sin gluten*

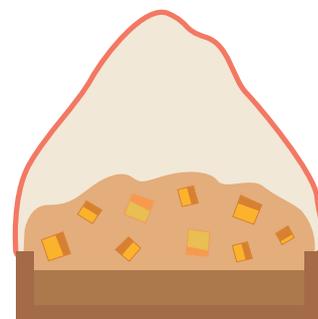
En este individual trabajamos con un maridaje de diferentes sabores. Un sabor característico de un **cacao** muy especial que tiene un toque **ahumado**, un sabor **lácteo** y de **café**, y un toque de **caramelo** y **vainilla**. Las diferentes texturas que encontramos en el Java Stone son: un crujiente del almendra, cacao y chocolate negro; una dacquoise de almendra, chocolate negro y café; un cremoso de café, caramelo y chocolate negro; una mousse de chocolate negro súper ligera; y decoramos con pintura negra para darle un acabado terciopelo.



## Peach

*sin gluten / sin lactosa*

Un individual en el que trabajamos con **melocotón** y **almendra**. Aunque como su nombre indica, el protagonista de este individual es el melocotón. Las diferentes texturas del Peach, de abajo hacia arriba son: un sablé de almendra, una crema de almendra, un cremoso de melocotón asado, y un aire súper ligero de melocotón. El acabado llamativo de este individual lo conseguimos jugando con el degradado entre pintura amarilla y roja que le dan aspecto de melocotón aterciopelado.



# Contenido del curso

## Banoffee

*sin gluten*

Hemos revisitado el clásico Banoffee de **plátano** y **caramelo**, añadiéndole **cacahuete**, **vainilla** y **azúcar mascabado**, y adaptándolo a una versión más ligera y sabrosa en la que potenciamos los ingredientes principales. Las diferentes texturas de nuestro Banoffee son: un crujiente de cacahuete, plátano asado cocido con azúcar de coco, una mousse ligera de chocolate con leche, un caramelo de mantequilla salada con toque de vainilla, una mousse ligera de plátano, y un bizcocho de cacahuete. El acabado final lo hemos hecho con cacao en polvo y glaseado de caramelo.



## Cheesecake de mango

*sin gluten*

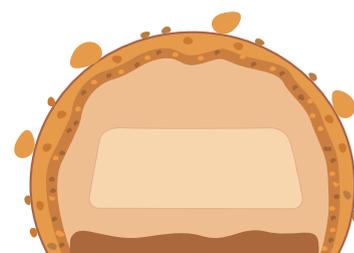
Para este cheesecake, hemos seleccionado dos ingredientes principales: el **queso crema**, con su sabor lácteo y suave; y el **mango**, con su sabor ácido y refrescante. Las diferentes texturas para este cheesecake son: un crujiente de **almendra** y **mantequilla noisette**, una mousse de queso crema, una mousse de mango que da el toque frutal y exótico a este clásico, y un acabado con pintura amarilla y efecto terciopelo, un glaseado de mango, dados de mango y ralladura de lima.



## 100 % Avellana

*sin gluten | sin lactosa*

Para este individual hemos querido crear 5 texturas diferentes utilizando siempre la misma materia prima, la **avellana**, y potenciando al máximo su sabor, al combinarla con agua, en lugar de con lácteo, para conservar el sabor del fruto seco. Las 5 **texturas** de este individual son: un crujiente de avellana, una mousse de avellana, un bizcocho de avellana, un cremoso semilíquido de avellana, un baño de avellana.



# Inscripción

## Tu inscripción incluye:

- ✓ Material descargable en pdf
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad
- ✓ 3 horas de explicaciones detalladas de cada receta
- ✓ Acceso inmediato

**Precio:** 144,00 €

**Inscripciones y más información  
en nuestra página web:**

[www.jordibordas.com](http://www.jordibordas.com)



jordibordas

---

[www.jordibordas.com](http://www.jordibordas.com)

[info@jordibordas.com](mailto:info@jordibordas.com)

+34 936 112 070

@jordi\_bordas