

b·concept
JORDI BORDAS METHOD



Formulation de recettes avec la Méthode B·Concept

COURS INTERNATIONAUX

Crée tes propres recettes de pâtisserie à partir de zéro

Initiez-vous à la **formulation de recettes**, en partant d'une connaissance solide des **ingrédients** et des **techniques de pâtisserie**, et apprenez :

- ✓ À formuler vos propres recettes de type mousse, crémeux et compote.
- ✓ À créer des textures équilibrées en termes de saveur, de sucrosité et de matières grasses.
- ✓ À **adapter vos recettes** aux processus de congélation et de décongélation.
- ✓ À **optimiser les processus** de production et les coûts.
- ✓ À adapter vos recettes à **différentes contraintes alimentaires**, notamment les options végétales et les ajustements selon des profils nutritionnels spécifiques.



COURS DE FORMULATION DE RECETTES B·CONCEPT

Mettez en pratique tout ce que vous avez appris

Toutes les connaissances acquises durant ce cours s'appliquent directement à une grande variété d'élaborations pâtisseries. La méthode B·Concept vous permettra de formuler, d'adapter et d'améliorer des recettes de type gélifiés, crémeux ou mousses, que vous pourrez utiliser dans des produits tels que :

- ✓ Tartes, layer cakes et cupcakes
- ✓ Cakes de voyage
- ✓ Pâtes à choux : éclairs, choux, Paris-Brest, etc.
- ✓ Pâtisseries modernes : entremets et gâteaux individuels
- ✓ Cookies et pâtes cuites
- ✓ Viennoiserie moderne

Cette approche vous permettra d'optimiser vos produits actuels, de créer de nouvelles propositions pour votre commerce et de répondre aux besoins changeants de vos clients avec des élaborations plus stables et plus savoureuses.



À qui s'adresse ce cours

Ce cours est fait pour vous si vous êtes passionné(e) par la pâtisserie, si vous travaillez ou souhaitez travailler dans une pâtisserie, un salon de thé, un hôtel, un restaurant, ou si vous exercez dans le domaine de la R&D alimentaire, et que...

- ✓ Vous souhaitez comprendre les propriétés des **ingrédients classiques** et découvrir les **nouveaux ingrédients** qui façonneront l'avenir de la pâtisserie.
- ✓ Vous souhaitez maîtriser les **techniques de création de textures**.
- ✓ Vous souhaitez **formuler vos propres recettes** avec la méthode B·Concept.
- ✓ Vous souhaitez développer une **pâtisserie plus saine, plus légère et plus savoureuse**.
- ✓ Vous souhaitez vivre une **expérience immersive** unique dans l'univers de la pâtisserie.



Contenu du cours

Dans ce cours, vous apprendrez à **formuler des recettes de pâtisserie de A à Z** avec la méthode B·Concept, en particulier les préparations à base aqueuse telles que les **mousses**, les **crèmeux** et les **compotes**, applicables à tous types de pâtisseries. Nous travaillerons avec des ingrédients essentiels chocolats, fruits secs, fruits et nous construirons à partir d'eux des textures en utilisant les **quatre techniques de base de la pâtisserie**.

Nous aborderons toujours ces sujets depuis notre vision personnelle de la pâtisserie : plus saine, plus légère et plus savoureuse. La méthode vous permettra en même temps de **créer vos propres recettes adaptées à vos besoins**, quels qu'ils soient.

Tout au long des journées de cours, vous travaillerez en équipe pour approfondir vos connaissances, mettre en pratique ce que vous avez appris et **élaborer plus de 30 recettes**. Pour clôturer le cours, vous profiterez d'un **buffet complet d'élaborations pâtisseries créées avec la méthode B·Concept**.



Programme

Théorie de base de la méthode B·Concept

Molécules en pâtisserie : notions essentielles et leur influence sur les textures.

- **Qu'est-ce qu'une recette en pâtisserie ?** définition et structure.
- **Extrait sec :** ce que c'est et comment le calculer dans les ingrédients et les recettes.
- **Valeurs nutritionnelles dans la formulation :** importance et application.
- **Pouvoir sucrant :** comment le calculer dans une recette.
- **Stabilité des textures :** gélifiées, crémeuses et aérées.
- **Application des fibres en pâtisserie :** rôle et types de fibres.

The collage features several pages from the B·Concept program:

- Top Left Page:** "Concepts clés pour la formulation avec la méthode B·Concept - Molécules en pâtisserie". It includes a diagram of macromolecules (glucides, protéines, lipides) and their interactions with water and other ingredients.
- Top Right Page:** "Qu'est-ce qu'une recette?". It defines a recipe as a balance between water and dry extract, explaining the role of dry extract in emulsions and gelling.
- Bottom Left Page:** "Purées sans sucre ajoutée". A table with columns for ingredient, pH, fat, protein, fiber, and other nutritional values.
- Bottom Middle Page:** "Texturizing agents dosage for creamy textures". A page featuring a photograph of a yellow corn cob.
- Bottom Right Page:** "AGENTS EMULSIFIANTS". A table listing emulsifiers like Lecithin, Casein, and Fibre, along with their recommended dosages.

Programme

Formulation pratique avec la méthode B·Concept

Formulation de textures gélifiées :

- **Paramètres clés** dans la formulation de textures gélifiées.
- **Techniques clés** pour les textures gélifiées.
- Analyse des différents **agents gélifiants et épaississants**.
- **Formulation de textures gélifiées** de A à Z avec la méthode B·Concept.
- Explication pas à pas du processus **d'élaboration d'un gélifié**.
- **Analyse et dégustation** des textures gélifiées formulées durant le cours.
- Ajustement et correction des recettes formulées durant le cours.

Formulation de textures crémeuses :

- Ce qu'est la **crémiosité** et comment la construire dans une recette.
- Importance des **matières grasses saturées et insaturées** dans les textures crémeuses.
- **Paramètres clés** pour la formulation de textures crémeuses.
- Techniques clés pour la **formulation de textures crémeuses**.
- Analyse des différents **agents émulsifiants**.
- **Formulation de textures crémeuses** de A à Z avec la méthode B·Concept.
- Explication pas à pas du processus **d'élaboration d'un crémeux**.
- **Analyse et dégustation** des textures crémeuses formulées durant le cours.
- Ajustement et correction des recettes formulées durant le cours.

Formulation de textures crémeuses montées :

- **Paramètres clés** pour la formulation de textures crémeuses montées.
- Techniques clés pour la **formulation de textures crémeuses montées**.
- **Formulation de textures crémeuses montées** de A à Z avec la méthode B·Concept.
- Explication pas à pas du processus **d'élaboration d'un crémeux monté**.
- **Analyse et dégustation** des textures crémeuses montées formulées durant le cours.
- Ajustement et correction des recettes formulées durant le cours.

Programme

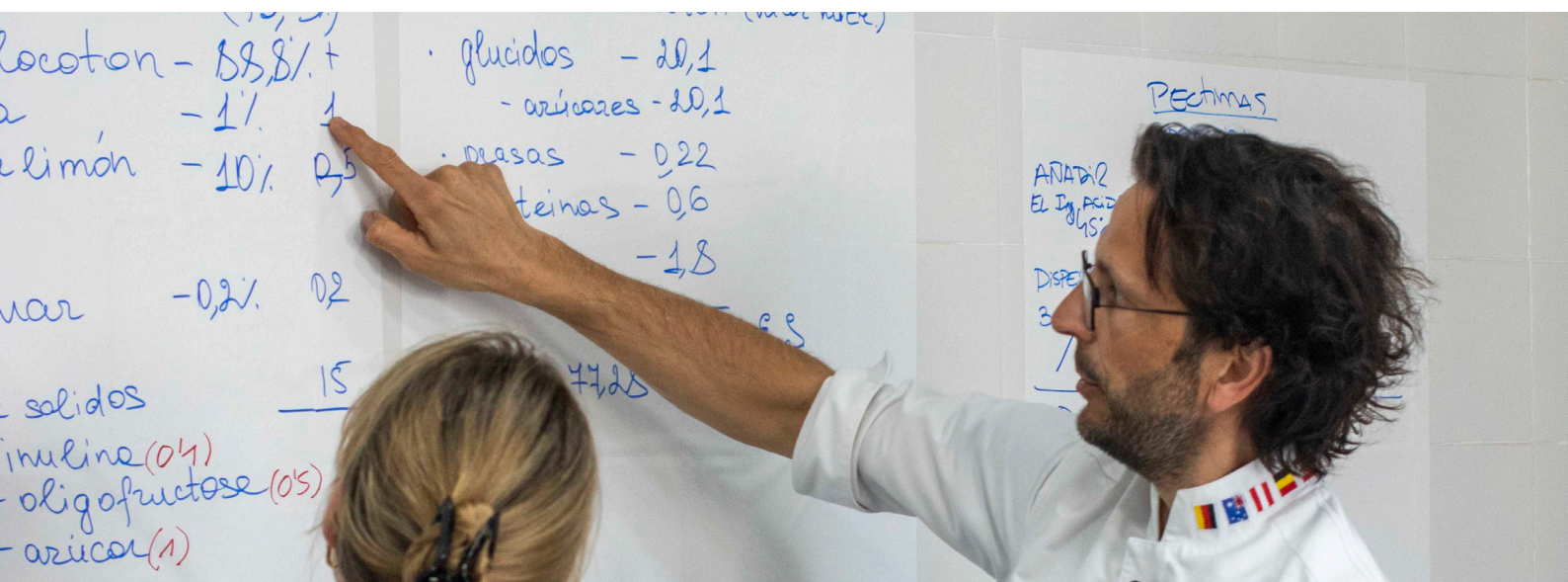
Formulation pratique avec la méthode B·Concept

Formulation de textures aériées :

- **Paramètres clés** pour la formulation de textures aériées.
- Techniques clés pour la formulation de textures aériées.
- Analyse des différents **agents foisonnants**.
- **Formulation de meringues pour mousses**.
- **Test de meringues** avec différents édulcorants et fibres.
- **Formulation de mousses** de A à Z avec la méthode B·Concept.
- Explication pas à pas du processus **d'élaboration d'une mousse**.
- **Analyse et dégustation** des mousses formulées durant le cours.
- Ajustement et correction des recettes formulées durant le cours.

Formulation de textures aériées végétales :

- **Paramètres clés** pour la formulation de textures aériées végétales.
- **Techniques clés** pour la formulation de textures aériées végétales.
- Analyse des différents agents **foisonnants d'origine végétale**.
- **Formulation de meringues végétales pour mousses**.
- **Formulation de mousses végétales** de A à Z avec la méthode B·Concept.
- Explication pas à pas du processus **d'élaboration d'une mousse végétale**.
- **Analyse et dégustation** des mousses végétales formulées durant le cours.
- Ajustement et correction des recettes formulées durant le cours.



COURS DE FORMULATION DE RECETTES B·CONCEPT

Programme










Présentation et dégustation des élaborations pratiques

À la fin de chaque journée de cours, nous dégusterons différentes élaborations réalisées avec la méthode B·Concept.

Voici trois des huit projets que nous réaliserons tout au long du cours.

Sol de primavera

Dans ce dessert, tu trouveras les recettes suivantes :

- Mousse au chocolat noir  
- Caramel à la cacahuète 
- Crémeux praliné cacahuète  
- Dacquoise au chocolat noir  
- Croustillant praliné cacahuète  



Lunar

Dans ce dessert, tu trouveras les recettes suivantes :

- Glaçage à la framboise  
- Mousse aux fruits rouges  
- Compote gélifiée aux fruits rouges  
- Biscuit à la pistache  
- Mousse à la pistache  
- Croustillant à la pistache  



Tarte citron et amande

Dans ce dessert, tu trouveras les recettes suivantes :

- Meringue  
- Crémeux au citron  
- Appareil à cake à la vanille  
- Sablé à l'amande  



COURS DE FORMULATION DE RECETTES B·CONCEPT

Planning

Ce tableau présente le déroulement journalier du cours. Il est susceptible de varier légèrement selon les besoins du groupe ou les ingrédients disponibles.

JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3	JOUR 4
Méthode B·Concept Théorie de base de la formulation de recettes	Théorie de formulation des textures crémeuses <i>Technique d'émulsification</i>	Théorie de formulation des textures aériées <i>Technique d'aération</i>	Théorie de la formulation des textures aériées végétales
<i>Pause</i>			
Théorie et paramètres clés pour la formulation de textures gélifiées	Formulation de textures crémeuses	<i>Test de Meringues</i> <i>Ingrédients aériers</i>	Pratique des recettes végétales aériées <i>Préparation de recettes formulées pendant le cours</i>
	Formulation de textures crémeuses batues	Formulation de textures aériées	<i>Dégustation et équilibre des textures aériées</i>
<i>Pause</i>			
Formulation de textures gélifiées	<i>Dégustation et équilibrage des textures gélifiées</i>	<i>Dégustation et équilibrage des textures crémeuses</i>	Clôture du cours <i>Résolution des doutes</i> <i>Buffet final</i> <i>Remise des certificats</i>
<i>Préparation de recettes formulées pendant le cours</i>	<i>Préparation de recettes formulées pendant le cours</i>	<i>Préparation de recettes formulées pendant le cours</i>	
Dégustation de 2 préparations	Dégustation de 2 préparations	Dégustation de 2 préparations	Dégustation de tout le buffet

Inscription

Prix du cours : à consulter auprès de l'école organisatrice.

Ton abonnement inclut :

- ✓ Dossier contenant la partie théorique
- ✓ Dégustation de plats préparés
- ✓ Livre de recettes avec plus de 40 recettes
- ✓ Petits déjeuners et déjeuners
- ✓ Attestation de formation

Pour plus d'informations, vous pouvez nous écrire à l'adresse suivante : info@jordibordas.com





jordibordas

www.jordibordas.com

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas