jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

¿Cómo hacer la mousse de chocolate perfecta?

B·CONCEPT PASTRY ANSWERS

jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

Índice

Presentación 3

Innovative Pastry Education 3

Espacios para aprender y crear 4

El equipo 5

¡NUEVO! Curso de pastelería B·Concept online y extendido 7

Webinar: ¿Cómo hacer la mousse de chocolate perfecta? 9

¿Qué es una mousse? 9

Mousse tradicional de chocolate negro 11

Mousse B·Concept de chocolate negro 12

Comparativa 13

Fichas técnicas 14

Información nutricional 15

Presentación

Innovative Pastry Education

En la Escuela de Pastelería Jordi Bordas apostamos por un modelo educativo que te aporte las herramientas necesarias para que tengas libertad creativa. Con nosotros no solo aprenderás a reproducir recetas, queremos darte mucho más. Nuestro deseo es compartir contigo todo lo que sabemos y enseñarte aquello que nos ha llevado a donde estamos hoy.

La libertad para crear tu propia pastelería solo es posible recibiendo los conocimientos adecuados y aprendiendo a utilizarlos.

Educar va más allá de transmitir conocimiento, para nosotros significa ampliar horizontes, transformar miradas y construir valores.

- Investigamos constantemente para **actualizar nuestros conocimientos**.
- **Probamos, experimentamos y testeamos** cada descubrimiento.
- Seguimos una **rigurosa metodología de trabajo** para ser consistentes.
- **Enseñamos y transmitimos con pasión** todo lo que sabemos.

Espacios para aprender y crear

Escuela de pastelería en Barcelona (Viladecans)

En 2015 cumplimos el gran sueño de inaugurar nuestra escuela de pastelería en Viladecans. Un espacio en el que hemos podido enseñar y transmitir conocimiento a más de 1000 alumnos.

Tenemos vocación de atención al cliente y nos apasiona el trato humano, por eso, recibir a estudiantes de todas partes del mundo es algo que nos ha emocionado desde el primer día. Hemos impartido el **curso de pastelería B·Concept presencial** más de 100 veces y en más de 8 idiomas en estos últimos años, y cada uno de estos cursos ha sido especial y único.

Seguimos trabajando para ofrecerte la máxima calidad educativa en nuestras instalaciones y hacer que tu experiencia formativa sea extraordinaria. ¡Ven a conocernos!

Tres lugares en los que seguir creciendo

Escuela online de pastelería

2020 ha sido un año retador en el que hemos tenido que reinventarnos. Gracias a nuestro afán de superación y a nuestra voluntad por compartir todo lo que sabemos al mundo, hemos conseguido aunar y ampliar todos nuestros conocimientos para trasladarlos a tu pantalla.

Nuestro nuevo Campus Virtual cuenta por el momento con el **curso de pastelería B·Concept online y extendido** y con el espacio **Alumni**, este último, exclusivo para exalumnos del curso B·Concept presencial.

Un entorno fantástico para desarrollarse profesionalmente desde cualquier lugar del mundo.

Centro de innovación en pastelería

Desde el inicio del proyecto, soñamos con disponer de un lugar donde poder investigar nuevos conceptos y experimentar con ingredientes y texturas. Y en 2020 este sueño se ha hecho realidad, pudiendo inaugurar nuestro «pastry innovation center». Un espacio donde tratamos de mejorar constantemente junto con nuestro equipo de I+D+i.

Aquí el método B·Concept cobra todo el sentido, ya que nos permite materializar todas las ideas que tenemos en mente.

El equipo

Juntos somos imparables

Somos un equipo formado por profesionales de diferentes disciplinas, como la gastronomía, la ciencia y la comunicación, que compartimos el mismo objetivo: darte las herramientas para que tengas libertad creativa.

Jordi Bordas
Fundador del proyecto Jordi Bordas y creador del método B·Concept

Jordi Bordas está revolucionando el sector de la pastelería.

Tras ganar la Coupe du Monde de Pâtisserie en 2011, Jordi Bordas fundó la **escuela de pastelería en Barcelona** (Viladecans) con el objetivo de transmitir toda su experiencia y conocimiento a las nuevas generaciones del sector dulce. Actualmente, Jordi lidera un proyecto educativo sin precedentes junto al equipo.

Gracias a su imparable curiosidad y a su motivación por innovar y revolucionar el mundo de la pastelería, Jordi Bordas ha pasado los últimos años de su trayectoria profesional investigando y estudiando a fondo los aspectos más complejos de esta disciplina culinaria. Este proceso le ha llevado a desarrollar el **B·Concept**, su método para formular recetas desde cero, partiendo de una base de conocimientos sólida y del dominio de un paso a paso único, concebido por él mismo.

Adrianna Jaworska
Directora del departamento de I+D+i y formadora en pastelería

Adrianna Jaworska se graduó en pastelería en la prestigiosa **Le Cordon Bleu Kobe** de Japón y gracias a su empeño y duro trabajo, terminó ganando la beca «**Hautes Etudes du Gout**» otorgada por Le Cordon Bleu Paris y la Universidad de Reims Champagne-Ardenne (Francia).

Tras completar dos posgrados en Food Studies, Adrianna ha trabajado en Japón, Polonia y España. En Polonia enseñó historia de la pastelería y nuevas tendencias en la universidad SWPS.

Adrianna se incorporó al **equipo de Jordi Bordas** en 2017, pasando a **dirigir el departamento de I+D+i** con el fin de desarrollar nuevos productos e investigar la conexión entre ciencia y pastelería, dos campos apasionantes que tienen mucho en común.

Paula Domènech
Miembro del departamento de I+D+i y formadora en pastelería

Ariadna Martínez
Miembro del departamento de I+D+i y formadora en pastelería

Mariona Fidalgo
Miembro del departamento de I+D+i y formadora en pastelería

Marta López
Directora de marketing y comunicación y gestión de equipo

Inés Tomás
Responsable de los materiales formativos

Puri Rivilla
Responsable de administración y atención al cliente

Maria Rodon
Asistente de marketing y comunicación

Marta Miralles
Responsable de comunicación y marketing digital

Ramón López
Responsable de vídeo, sonido y fotografía

Curso de pastelería B·Concept online y extendido

NUEVO

Fórmate a distancia con este nuevo curso ampliado con contenidos inéditos y descubre todos los secretos del método B·Concept. Aprende a formular recetas desde cero de la mano del campeón del mundo de pastelería.

- Entenderás la **función de los ingredientes** según su estructura molecular.
- Dominarás las **técnicas de creación de texturas**.
- Lograrás **formular** tus propias **recetas desde cero**.
- Aprenderás a elaborar productos más **sanos**, **ligeros** y **sabrosos**.

Contenido

En este curso de pastelería hemos compilado todos los conocimientos adquiridos a lo largo de más de 10 años de experiencia e investigación. Está distribuido en 4 módulos, diseñados para que adquieras los conocimientos teóricos y prácticos necesarios y aprendas a formular recetas con el método B·Concept de forma progresiva.

MÓDULO 1. MOLÉCULAS EN PASTELERÍA

Lección 1. Agua
Lección 2. Lípidos
Lección 3. Proteínas
Lección 4. Carbohidratos
- **Lección 4.1.** Azúcares
- **Lección 4.2.** Almidones
- **Lección 4.3.** Fibras

MÓDULO 2. TÉCNICAS DE PASTELERÍA

Lección 1. Emulsificación
Lección 2. Aireación
Lección 3. Espesamiento
Lección 4. Gelificación

MÓDULO 3. FORMULACIÓN DE RECETAS

Lección 1. El método paso a paso
Lección 2. Ejemplo de formulación
Lección 3. Comparativas de recetas
Lección 4. Formulación de recetas
- **Lección 4.1.** Recetas con frutas ácidas
- **Lección 4.2.** Recetas con frutas menos ácidas
- **Lección 4.3.** Recetas con infusiones
- **Lección 4.4.** Recetas con lácteos
- **Lección 4.5.** Recetas con frutos secos
- **Lección 4.6.** Recetas con chocolate
- **Lección 4.7.** Recetas con alcohol
- **Lección 4.8.** Recetas de mousses veganas

MÓDULO 4. ELABORACIONES DE PASTELERÍA

Lección 1. Chocococo
Lección 2. Festuc
Lección 3. Cheesecake
Lección 4. Hazelnut Tiramisu
Lección 5. Ferro
Lección 6. Framboisier Pearl
Lección 7. Macadamia
Lección 8. Mont Fuji
Lección 9. Recetas anexas

INSCRIPCIONES

PLAZAS LIMITADAS

Puedes inscribirte en nuestra página web: **www.jordibordas.com**.

¿Cómo hacer la mousse de chocolate perfecta?

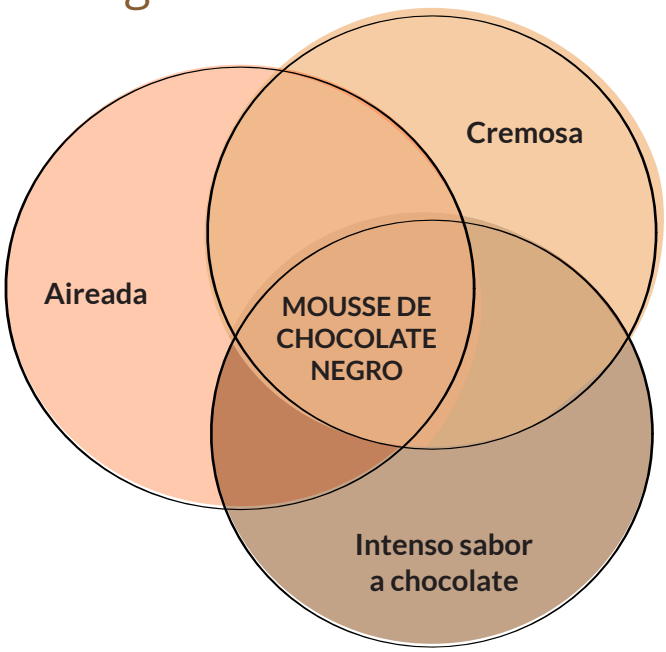
¿Qué es una mousse?

Mousse: una textura aireada que típicamente tiene como base la **nata montada**, el **merengue** o la **nata montada** y el **merengue**.

Desde un punto de vista técnico (fisicoquímico), una mousse se define como la **dispersión de un gas** en un líquido o sólido (Larousse Gastronomique). Y, desde el punto de vista de las técnicas de pastelería, también se puede definir como una **emulsión aireada y gelificada**.

Características clave
de una mousse de chocolate negro:

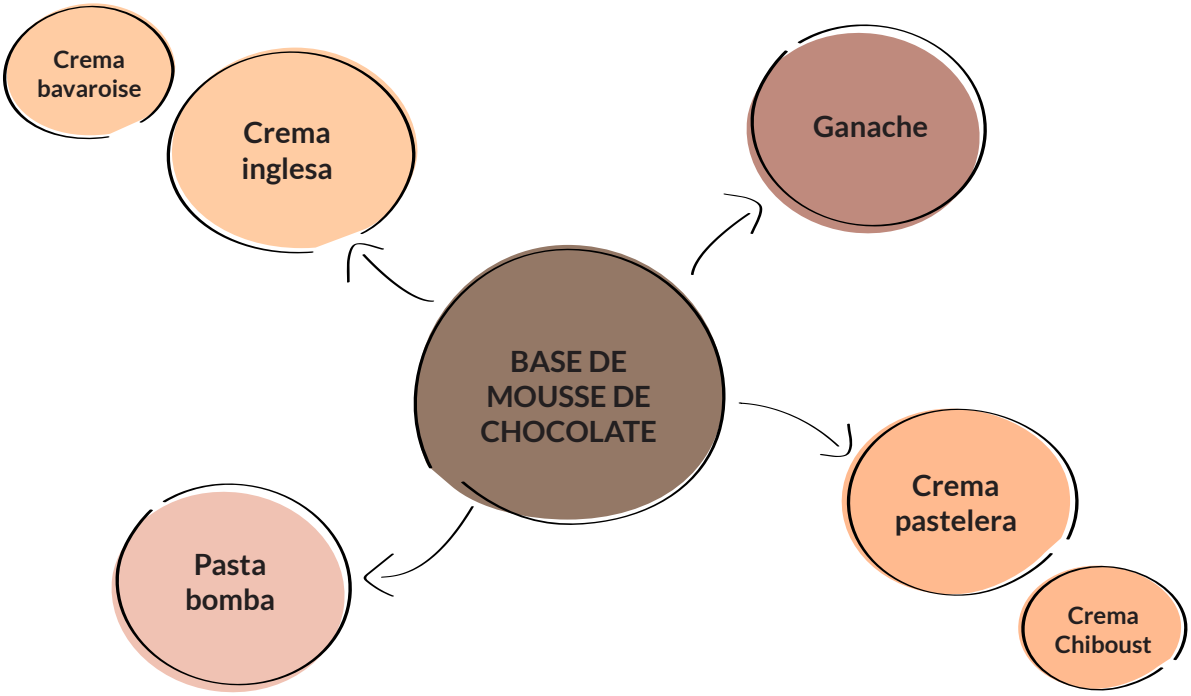
- Cremosa
- Aireada
- Intenso sabor a chocolate



Mousse tradicional de chocolate negro: composición y estructura

Una receta clásica de mousse de chocolate normalmente está compuesta por **nata montada** como **agente aireante** y una de estas cuatro bases:

- **Crema inglesa**
  La receta más tradicional utiliza la nata montada como agente aireante y como base de la mousse. La receta contiene más de un 50 % de nata y puede servir también como base de una crema bavaroise.
- **Pasta bomba**
  Batir los huevos con el azúcar aporta un extra de aireación, pero el contenido (%) de azúcar de la receta es alto (cerca del 20 %).
- **Crema pastelera**
  Esta variación de la receta es un poco más ligera ya que se usa leche, en lugar de nata, para hacer la base de crema pastelera. También puede servir como base de una crema Chiboust.
- **Ganache**
  Usar una ganache como base de la mousse nos permite eliminar los huevos de la receta, pero no la nata.



Mousse tradicional
de chocolate
composición

Mousse tradicional de chocolate

Azúcar	80 g | **08.00 %**
Yema de huevo pasteurizada	50 g | **05.00 %**
Leche entera	100 g | **10.00 %**
Nata 35 %	100 g | **10.00 %**
Cobertura negra Sao Palme 75 % (a 45 °C)	270 g | **27.00 %**
Nata 35 % (semimontada)	400 g | **40.00 %**

Preparación

Mezclar el azúcar y la yema de huevo con unas varillas.

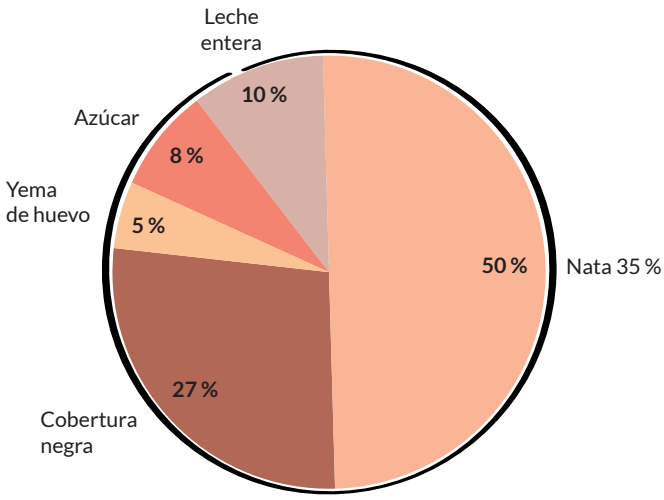
Llevar a ebullición la leche y la primera nata en un cazo. Verter 1/2 sobre la mezcla de azúcar, removiendo con las varillas, volver a poner esta preparación en el cazo junto con el resto de leche y nata y calentar a 84 °C sin dejar de remover.

Verter poco a poco sobre la cobertura, emulsionando intensamente con el túrmix.

Enfriar a 40-45 °C e incorporar suavemente la segunda nata.

Ingredientes
y su función

- **Nata 35 %**
  Espumante/estabilizante (grasa), emulsionante (proteínas de la leche), espesante (proteínas de la leche coaguladas), gelificante (proteínas de la leche coaguladas), sabor lácteo.
- **Cobertura negra**
  La grasa cristalizada ayuda a la mousse a gelificar y le da cremosidad y sabor.
- **Azúcares añadidos**
  Aportan dulzor y estabilidad.
- **Yema de huevo**
  Las proteínas del huevo coaguladas aportan viscosidad (espesante/gelificante) y la grasa aporta cremosidad. La yema de huevo también contribuye al sabor final.



Mousse B·Concept
de chocolate
composición

Mousse B·Concept de chocolate

Nata 35 %	120 g | **12.00 %**
Agua	330 g | **33.00 %**
Yema de huevo pasteurizada (a 30 ºC)	30 g | **03.00 %**
Masa de gelatina 6/1	50 g | **05.00 %**
Cobertura negra Sao Palme 75 %	270 g | **27.00 %**
Clara de huevo pasteurizada (a 30 ºC)	120 g | **12.00 %**
Oligofructosa en polvo	80 g | **08.00 %**

Preparación

Calentar la nata y el agua a 85 ºC en un cazo y verter sobre la yema de huevo, removiendo con unas varillas. Comprobar una temperatura de 85 ºC (si no llega, calentar sin dejar de remover).

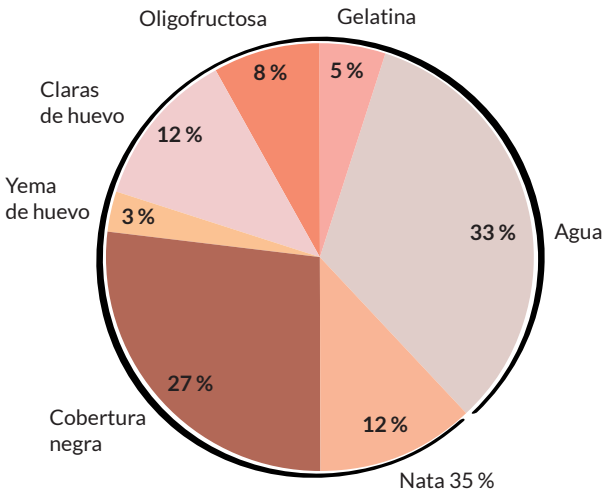
Añadir la masa de gelatina y la cobertura y emulsionar intensamente con el túrmix.

Montar la clara de huevo durante 4 minutos en la batidora a velocidad media-alta. Añadir la oligofructosa y montar durante unos 6 minutos más, hasta obtener un merengue ligero, manteniendo una temperatura de unos 30 ºC durante todo el proceso.

Cuando el merengue esté listo, incorporar poco a poco la preparación anterior a la batidora a baja velocidad y acabar de mezclar suavemente a mano.

Ingredientes
y su función

- **Nata 35 %**
  Emulsionante (proteínas de la leche)
- **Cobertura negra**
  La grasa cristalizada ayuda a la mousse a gelificar y le da cremosidad y sabor.
- **Azúcares añadidos**
  Han sido reemplazados por FIBRA: control del dulzor y estabilidad de la receta (extracto seco).
- **Clara de huevo**
  Reemplaza a la nata montada como agente aireante (más ligera).
- **Yema de huevo**
  Emulsionante (fosfolípidos).
- **Gelatina**
  Reemplaza la función gelificante de la yema de huevo y las proteínas de la leche.
- **Agua**
  Ayuda a reducir el porcentaje de grasa y aporta ligereza a la receta.



Comparativa

Mousse tradicional de chocolate

Azúcar	80 g | **08.00 %**
Yema de huevo pasteurizada	50 g | **05.00 %**
Leche entera	100 g | **10.00 %**
Nata 35 %	100 g | **10.00 %**
Cobertura negra Sao Palme 75 %	270 g | **27.00 %**
Nata 35 %	400 g | **40.00 %**

Base de crema inglesa

Yema de huevo pasteurizada	150 g | **15.00 %**
Nata 35 %	300 g | **30.00 %**
Leche entera	300 g | **30.00 %**
Azúcar	250 g | **25.00 %**

Mousse B·Concept de chocolate

Nata 35 %	120 g | **12.00 %**
Agua	330 g | **33.00 %**
Yema de huevo pasteurizada	30 g | **03.00 %**
Masa de gelatina 6/1	50 g | **05.00 %**
Cobertura negra Sao Palme 75 %	270 g | **27.00 %**
Clara de huevo pasteurizada	120 g | **12.00 %**
Oligofructosa en polvo	80 g | **08.00 %**

Base de crema inglesa B·Concept

Yema de huevo pasteurizada	50 g | **05.00 %**
Nata 35 %	250 g | **25.00 %**
Agua	700 g | **70.00 %**

Comparativa

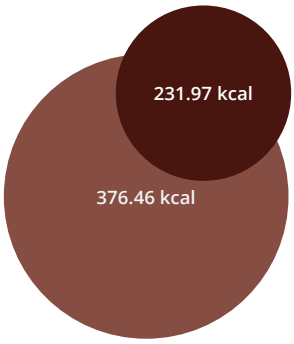
EXTRACTO SECO
59.40 %
43.13 %

GRASAS
31.30 %
17.13 %

AZÚCARES NATURALMENTE PRESENTES
01.97 %
00.46 %

AZÚCARES AÑADIDOS
14.51 %
07.83 %

CALORÍAS POR 100 g



PUNTOS DE DULZOR
▶ 14.83 PD
▶ 10.64 PD

Conclusiones

El resultado que hemos obtenido es más sano, ligero y sabroso: contiene un 50 % menos de azúcares, casi un 50 % menos de grasa y casi 145 kcal menos por 100 g que la versión tradicional. Y lo que es incluso más importante: es tan aireado como la versión tradicional.

Fichas técnicas

CRÈMES
CREAMS
NATAS

CRÈME EXCELLENCE
EXCELLENCE WHIPPING CREAM
NATA EXCELENCIA

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES :

Crème Liquide Stérilisée UHT 35,1% de MG
Ingrédients : Crème de **lait** de vache, stabilisant : carraghénanes.

UHT Sterilised Long Life Liquid Whipping Cream 35.1% fat.
Ingredients : cow's **milk** cream, stabilizer : carrageenan.

Crema Liquida Esterilizada UHT 35,1% de MG. Ingredientes : nata de **leche**, espesante : carragenanos.

CONSERVATION / STORAGE / CONSERVACIÓN :

Pour une qualité optimale, conserver entre +4°C et +8°C. Après ouverture, garder au froid et consommer rapidement.
NE PAS CONGELER

For optimum quality, store between +4°C and +8°C (39° - 46°F). After opening, keep refrigerated and use quickly.
DO NOT FREEZE

Para una calidad optima, conservar entre +4°C y +8°C. Una vez abierta, conservar en el frigorífico y consumir rápidamente.
NO CONGELAR

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 G / VALORES NUTRICIONALES PARA 100 G :

Valeur énergétique / Energy / Valor energético :	336 kcal (1384 kJ)
Protéines / Protein / Proteínas :	2,1 g
Lipides / Fat / Grasas :	35,1 g
Acides gras saturés / Saturated fat acids / Acidos grasos saturados	24,6 g
Acides gras trans / Trans fat / Acidos grasos trans	1,9 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono :	2,9 g
Sucres / Sugars / Azúcares	2,9 g
Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias	0 g
Sodium / Sodio :	30 mg

CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE :

Unité / Unit / Unidad			Colisage / Case / Empaquetado				Palettisation / Pallet / Paletización			
Produit/ Product / Producto	EAN	Poids net/ Net weight/ Peso neto (g)	Nb d'unités/ Nb units/ Cantidad de unidades	Dimensions/ Sizes/ Dimensiones L x W x H (cm)	Poids net/ Net weight/ Peso neto (kg)	Poids brut/ Gross weight/ Peso bruto (kg)	Nb de cartons Nb outer cases/ Cantidad de cajas	Couches/ Layers/ Filas	Hauteur/ Height/ Altura (cm)	Poids brut/ Gross weight/ Peso bruto (kg)
Crème Excellence Excellence Whipping Cream Nata Excelencia	3 161911703385	989	12	38,5 x 18,5 x 20,4	11,9	12,4	72	6	137,4	919,16

CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

Toutes références / All references / Todas referencias : 0401503110

RCS Coutances 389 297 664 - Elvir Condé-sur-Vire - France. 02/16

Product Specifications

Felchlin
SWITZERLAND

CO45E Sao Palme 75%

1. Article no.	CO45E	
Article Designation	Couverture Sao Palme 75% Couverture Dark Rondo	
EAN Code	761132658451	
Customs tariff	1806.9051	
2. Description	Dark couverture classic in coins	
3. Application	To coat pralines and specialities, fill hollow shells and create ganaches, mousses and creams.	
4. Processing		
5. Attributes		
6. Special Characteristics		
7. Sale Unit	Karton à 20.000 kg (10 x 2.000 kg)	
Net Weight	20.000 kg	
Total Weight	20.920 kg	
Volume	0.041 m3	
8. Sale Units per Pallet from Storage	6	
9. Sale Units per Pallet	24	
10. Minimum Order	1 Karton	
11. Delivery Time in Days	21	
12. Use by date in days (+..) / months (M+..)	M+24	
Use by date from delivery in days	540	
13. Storage Requirements	Cool and dry / Below 18°C / 65°F	
14. Declaration	cacao kernel	68.95 %
	sugar	23.90 %
	cacao butter	7.05 %
	emulsifier (E322: SOYA lecithin)	0.10 %
	Total	**100.00 %**
	Cacao minimum	75 %
May contain traces of:	MILK (including LACTOSE), ALMONDS, HAZELNUTS	

Sosa	**TECHNICAL SPECIFICATIONS**	**Revision**:1 **Date**: 09/12/2020

Commercial Name	**OLIGOFRUCT**
English Name	**OLIGOFRUCTOSE**
Legal Description	**OLIGOFRUCTOSE**
Code	**00101034(500g)**
RGSEAA	**40.069089/B**

1. DESCRIPTION:

Oligofructose in powder.

2. APPLICATIONS:

It is a highly soluble product. Due to its high degree of sweetness it is perfectly suitable for the replacement of sucrose Integrate in a hot or cold preparation without the need for prior hydration.

Substitute partial or total sucrose in recipes where it intervenes.

Low texturizing capabilities, very good cold solubility.

3. COMPOSITION:

INGREDIENTS	ORIGINS
Oligofructose	*pending*

4. DOSAGE RECOMMENDATION:

Quantum satis.

5. POPULATION OF USE:

At recommended doses, the product is suitable for the whole population and is for human consumption.

Except for allergic people (see table of allergens below).

6. ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Taste and aroma: Sweet.

Appearance: White to yellow powder.

7. PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES:

HUMIDITY	<5%
POD	50%
PAC	45%
SÓLIDOS	97%

Sosa	**TECHNICAL SPECIFICATIONS**	**Revision**:1 **Date**: 09/12/2020

8. NUTRITIONAL VALUES approximate by 100g:

ENERGY VALUE	925 kJ 227 kcal
FATS Saturates	0 g 0 g
CARBOHYDRATES Sugars	16.5 g 16.5 g
PROTEIN	0 g
SALT	0.1 g

9. MICROBIOLOGICAL PROPERTIES:

Enterobacters(cfu/g)	10
Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g)	10^5
Coagulase positive Staphylococcus(cfu/g)	100
E. coli (cfu/g)	10
Salmonella spp. (cfu/25g)	Absent/25g
Listeria monocytogenes(cfu/25g)	Absent/25g

10. PACKAGING:

Pot of 500g. Cardboard box with 6 units.

	EAN CODES		
PRODUCT CODE	EAN 13 (PRODUCT)	EAN 14 (BOX)	EAN PALLET
00101034(500g)	8414933319955	18414933319952	28414933319959

Not packed in protective atmosphere

11. STORAGE:

Recommended keep at 15-25ºC, in a dry place out of light, in original packaging until use and closed.

12. BEST BEFORE:

Use preferably within 24 months from production date.

The specified shelf life can only be guaranteed for this product if the above mentioned recommended storage conditions are respected.

Secondary shelf life

Once opened keep in conditions of ambient temperature (15-25ºC). Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected.

Información nutricional

CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA	
Calorías	45 kcal/100 g
Agua	88.88 %
Extracto seco	11.12 %
Carbohidratos	0.70 %
de los cuales azúcares	0.70 %
de los cuales fibra	0.00 %
Proteínas	10.00 %
Grasas	0.00 %
de las cuales saturadas	0.00 %
Sal	0.42 %

YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA	
Calorías	302 kcal/100 g
Agua	49.90 %
Extracto seco	50.10 %
Carbohidratos	0.90 %
de los cuales azúcares	0.90 %
de los cuales fibra	0.00 %
Proteínas	15.00 %
Grasas	26.00 %
de las cuales saturadas	8.90 %
Sal	0.27 %

LECHE ENTERA	
Calorías	63 kcal/100 g
Agua	88.30 %
Extracto seco	11.70 %
Carbohidratos	4.70 %
de los cuales azúcares	4.70 %
de los cuales fibra	0.00 %
Proteínas	3.10 %
Grasas	3.50 %
de las cuales saturadas	2.11 %
Sal	0.11 %

www.jordibordas.com
info@jordibordas.com
+34 936 112 070
@jordi_bordas

jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION