



CURSO PRESENCIAL

Iniciación a la formulación de recetas con el método B·Concept

Curso presencial

Iníciate en la formulación de recetas, partiendo del conocimiento general de los ingredientes y las técnicas de pastelería, y aprende a elaborar:

- Recetas tipo mousses, cremosos y compotas
- Recetas equilibradas en cuanto a azúcares y grasas
- Recetas aptas para congelación y descongelación
- Elaboraciones modernas y llenas de sabor para implantar en cualquier negocio de pastelería

Datos clave

**Modalidad**

Vive una experiencia 100 % presencial

**Plazas**

15 participantes para garantizar la calidad formativa

**Lugar**

Escuela de Pastelería Jordi Bordas (Viladecans, Barcelona)

**Formato**

Combinamos explicaciones teóricas con ejemplos prácticos

**Duración**

32 horas distribuidas en 4 jornadas formativas

**Formadores**

Aprende con Jordi Bordas y Adrianna Jaworska

**Horario**

De 8:00 a 17:30 con pausas para comer

**Incluye**

Desayuno, comida, dossier de recetas y degustación de productos

**Precio**

1200 € + 400 € preinscripción

**Titulación**

Certificado de formación expedido por la Escuela Jordi Bordas

A quién va dirigido

Este curso 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 **nuevos ingredientes** que marcarán el futuro de la pastelería.
- ✓ Quieres descubrir las **técnicas de creación de texturas**.
- ✓ Quieres conocer los fundamentos del método de formulación de recetas **B-Concept**.
- ✓ Apuestas por una **pastelería más saludable, ligera y sabrosa**.
- ✓ Quieres vivir una **experiencia inmersiva** única en el mundo de la pastelería.

Contenido del curso

En este curso aprenderás los **fundamentos para formular recetas de pastelería** desde cero con el método B-Concept, especialmente aquellas que son con base acuosa, como las **mousses**, los **cremosos** o las **compotas**. Trabajaremos con ingredientes esenciales, como los chocolates, los frutos secos o las frutas, y a partir de ellos comenzaremos a construir texturas utilizando las **cuatro técnicas básicas de pastelería**.

Por supuesto, todo ello lo trabajaremos desde nuestra visión personal de la pastelería, más saludable, ligera y sabrosa, aunque el método te permitirá crear tus propias recetas para que se adapten a tus necesidades, sean cuales sean.

Además de adquirir todo este **conocimiento teórico**, durante los días del curso trabajarás en equipo para poner en práctica lo aprendido y **crear nuevas recetas**. Por último, podrás disfrutar de un **buffet completo de 8 elaboraciones de pastelería**.



Contenido del curso

Introducción. Pastelería más saludable, ligera y sabrosa

En esta breve introducción te explicaremos los tres pilares básicos de nuestra pastelería. (Esta introducción se proporcionará de manera online).

Teoría. Ingredientes y su composición

Empezaremos este curso presencial hablando de los ingredientes más utilizados en pastelería y de la importancia de comprender su composición molecular.

Teoría. Técnicas de creación de texturas

Continuaremos explicando las cuatro técnicas de creación de texturas: emulsificación, espesamiento, gelificación y aireación.

Teoría. El método paso a paso

Seguiremos con una breve introducción al método B-Concept y sus pasos para formular recetas desde cero. Compararemos recetas clásicas con recetas creadas por nuestro equipo para entender las diferencias y mejoras que hemos conseguido.



Contenido del curso

Teoría y práctica. Texturas gelificadas y agentes gelificantes

A partir del segundo día de curso, comenzaremos a trabajar en las texturas gelificadas. Veremos los distintos agentes gelificantes que podemos encontrar en el mercado y crearemos nuevas recetas desde cero trabajando en equipo.

Teoría y práctica. Texturas cremosas y agentes emulsionantes y espesantes

El tercer día de curso estará centrado en las texturas cremosas, que se consiguen principalmente utilizando las técnicas de emulsión y espesamiento. Veremos los agentes texturizantes implicados en este tipo de recetas e, igual que el día anterior, pondremos la teoría en práctica.

Teoría y práctica. Texturas aireadas y agentes aireantes

Llegamos al último día del curso, en el que trabajaremos las texturas aireadas y experimentaremos con merengues clásicos y modernos, hechos con distintos ingredientes (huevos, lácteos, proteínas vegetales, etc.) y endulzados con azúcares y fibras.

Buffet con 8 elaboraciones completas

Para finalizar el curso, degustaremos las recetas trabajadas a lo largo de la semana, ya implantadas en productos finales. Comentaremos los resultados en grupo y, finalmente, realizaremos la entrega de certificados.



Horario

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
08:00 - 08:30	<i>Desayuno</i>			
08:30 - 10:45	Teoría. Ingredientes y su composición	Teoría y práctica. Texturas gelificadas y agentes gelificantes	Teoría y práctica. Texturas cremosas y agentes emulsionantes y espesantes	Teoría y práctica. Texturas aireadas y agentes aireantes
10:45 - 11:00	<i>Descanso</i>			
11:00 - 13:30	Teoría. Técnicas de creación de texturas	Teoría y práctica. Texturas gelificadas y agentes gelificantes	Teoría y práctica. Texturas cremosas y agentes emulsionantes y espesantes	Teoría y práctica. Texturas aireadas y agentes aireantes
13:30 - 14:15	<i>Comida</i>			
14:15 - 17:30	Teoría. El método paso a paso	Teoría y práctica. Texturas gelificadas y agentes gelificantes	Teoría y práctica. Texturas cremosas y agentes emulsionantes y espesantes	Buffet y degustación de elaboraciones

Inscripción

Precio:

Pago inicial de 400 €
para la reserva de plaza

Pago restante de 1200 €
a pagar 15 días antes del inicio del curso

Inscripciones y más información en nuestra página web:

www.jordibordas.com



Preguntas frecuentes

SOBRE EL CURSO

¿Cuánto dura el curso?

El curso tiene una duración de 32 horas distribuidas en 4 días de formación.

¿Cuál es el horario?

El horario es de 8:00 a 17:30 con pausas para almorzar y comer.

¿Necesito experiencia o conocimientos previos?

No es necesario que tengas experiencia o conocimientos previos, aunque es importante que tengas muchas ganas de aprender.

¿Es un curso para profesionales?

Es un curso idóneo para aquellas personas que se están iniciando en el mundo de la pastelería, pero también lo es para aquellos profesionales que desean mejorar y reinventarse en el sector, adquiriendo nuevos conocimientos y competencias de gran valor.

¿Es un curso teórico o práctico?

El curso se basa en explicaciones teóricas y en la observación del chef elaborando las recetas con ayuda de los estudiantes.

¿Qué ingredientes se utilizarán?

Se utilizarán ingredientes básicos como coberturas de chocolate, frutos secos, frutas y purés de fruta, así como ingredientes técnicos como fibras (pectinas, fibra de cítricos, fibra de achicoria...) y otros agentes texturizantes. En todos los casos se facilitarán ingredientes accesibles o alternativas para todas las personas y mercados.

¿Qué tengo que llevar?

Ropa cómoda de trabajo, te proporcionaremos un delantal al inicio del curso.

Preguntas frecuentes

¿Podré interactuar con los formadores y hacer preguntas?

¡Por supuesto! Las plazas son limitadas para garantizar que puedas tener una experiencia cercana e inmersiva con nuestro equipo.

¿Están incluidos los desayunos y las comidas?

Sí, los desayunos y las comidas durante todos los días del curso están incluidos.

Tengo intolerancia o alguna restricción alimentaria, ¿la comida estará adaptada a mis necesidades?

Unos días antes del inicio del curso te pediremos que nos digas cuáles son tus necesidades para adaptar los menús.

¿Dónde se imparte el curso?

El curso se realiza en la Escuela de Pastelería Jordi Bordas, ubicada en Viladecans (Barcelona). La ubicación exacta se determinará cuando quede menos tiempo para el inicio del curso.

¿Cómo puedo llegar?

Puedes llegar a Viladecans en tren, autobús o taxi, dependiendo desde dónde vengas o dónde te alojes. En cualquier caso, te informaremos con detalle en los días previos al curso.

¿Dónde puedo alojarme?

Dispones de varios hoteles o apartamentos turísticos en Viladecans y alrededores. Si tienes cualquier duda, estaremos encantados de ayudarte a elegir.

Preguntas frecuentes

SOBRE LA INSCRIPCIÓN

¿Cuándo y cómo tengo que realizar el pago del curso?

El pago se realiza en dos cuotas. La primera es la preinscripción, y se realiza de manera inmediata para reservar tu plaza en el curso. (Recuerda que las plazas son limitadas). La segunda cuota se abonará 15 días antes del inicio del curso.

¿Qué incluye el precio?

El precio incluye el desayuno, la comida, el dossier de recetas y la degustación de productos

¿Puedo cancelar mi inscripción?

Dispones de 15 días para cancelar la inscripción, siempre y cuando falte como mínimo un mes para el inicio del curso.

¿Qué ocurre si el curso se cancela?

Si el curso se cancela por causas directas de la escuela, como por ejemplo algún tipo de indisposición o enfermedad de los formadores, o bien por no llegar al mínimo de participantes, la escuela se compromete a devolver el importe abonado del precio del curso. En cualquier caso, recomendamos contratar el seguro de cancelación a la hora de coger los vuelos y/o el alojamiento, ya que en ninguna circunstancia la escuela se hará cargo de estos gastos.

Tengo problemas para realizar el pago, ¿Qué hago?

Si tienes cualquier incidencia a la hora de reservar tu plaza, puedes contactar con nosotros para buscar la mejor solución a través del correo info@jordibordas.com o del teléfono de contacto +34 93 611 20 70.

jordibordas

www.jordibordas.com

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas