



**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	Desayuno			
08:30 - 10:45	<b>Método B-Concept</b> <i>Filosofía y parámetros clave</i>	<b>Texturas gelificadas</b> <i>Formulación de texturas gelificadas (gelées, compotas, gelificados...)</i>	<b>Texturas aireadas</b> <i>Técnica de la aireación</i> <i>Ingredientes aireantes</i>	<b>Práctica de formulación</b> <i>Formulación en grupos de texturas gelificadas, cremosas y aireadas</i>
10:45 - 11:00	Descanso			
11:00 - 13:30	<b>Método B-Concept</b> <i>Método paso a paso</i>	<b>Texturas cremosas</b> <i>Técnica de la emulsificación</i> <i>Ingredientes emulsionantes</i>	<b>Texturas aireadas</b> <i>Formulación de texturas aireadas (merengues, mousses..)</i>	<b>Degustación y equilibrado</b> <i>Recetas formuladas con el método B-Concept</i>
13:30 - 14:15	Comida			
14:15 - 17:00	<b>Texturas gelificadas</b> <i>Técnica de la gelificación y el espesamiento</i> <i>Ingredientes gelificantes y espesantes</i>	<b>Texturas cremosas</b> <i>Formulación de texturas cremosas (cremosos, ganaches...)</i>	<b>Práctica de recetas</b> <i>Preparación de recetas formuladas durante el curso</i>	<b>Clausura del curso</b> <i>Resolución de dudas</i> <i>Buffet final</i> <i>Entrega de certificados</i>
17:00 - 17:30	<b>Degustación de elaboraciones</b>	<b>Degustación de elaboraciones</b>	<b>Degustación de elaboraciones</b>	<b>Degustación de elaboraciones</b>

## 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](http://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](mailto:info@jordibordas.com) o del teléfono de contacto +34 93 611 20 70.

jordibordas

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

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

+34 936 112 070

@jordi\_bordas