jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

CURSO PRESENCIAL

Iniciación a la pastelería más saludable

Curso presencial

La pastelería del futuro ya está aquí: recetas con ingredientes “que suman” y no “que restan”. Adéntrate en la pastelería más saludable y descubre…

- Ingredientes con buen perfil nutricional
- Recetas aptas para las intolerancias más comunes
- 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
24 horas distribuidas en 3 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
760 € + 200 € 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 aprender a elaborar **recetas de pastelería más saludables**.
- Quieres conocer **nuevas técnicas** para obtener acabados modernos y delicados.
- Quieres vivir una **experiencia inmersiva única en el mundo de la pastelería**.

Contenido del curso

En este curso vas a aprender a elaborar una colección de 7 creaciones de pastelería que cumplen con nuestra filosofía: pastelería más saludable, ligera y sabrosa.

A través de la colección, descubrirás nuevos ingredientes técnicos que nos permiten crear recetas más saludables sin renunciar a la estabilidad ni a la textura.

Contenido del curso

TEORÍA

Nutrición e ingredientes para una pastelería más saludable

En esta breve introducción, hablaremos de la importancia de hacer una pastelería alineada con un estilo de vida más saludable, acorde con las nuevas necesidades de los consumidores. Descubriremos que una pastelería más nutritiva y menos perjudicial para la salud es posible.

Técnicas de pastelería

Realizaremos un repaso de las 4 técnicas básicas de creación de textura y pondremos sobre la mesa los ingredientes más utilizados en nuestra pastelería.

Contenido del curso

RECETAS

Entremets Acidic Vibes

sin gluten / sin lactosa

Se trata de una elaboración llena de color y matices, muy cremosa y refrescante. En la base encontramos un crujiente de pistacho y lima, continuamos con una mousse de mango ligera que envuelve un interior de bizcocho y cremoso, ambos de pistacho con un toque de lima. Culminamos con un cremoso de mango y fruta de la pasión.

Entremets Puro Cacao

sin gluten / sin lactosa

Este entremets está diseñado para los amantes del chocolate negro intenso de calidad. Gracias a que trabajamos con base agua, encontramos un sabor limpio y definido del cacao en todas sus texturas, descubriendo todos los matices y aromas del cacao de origen. Está compuesto por un crujiente, un cake, una mousse, un cremoso y un brillante glaseado negro.

Tarta Sweet Pear

sin gluten | vegana

Esta tarta nos recuerda al suave dulzor de la clásica Bourdaloue, pero totalmente revisitada para ofrecer una experiencia de degustación más limpia y ligera. Sobre una base de sablé de almendra y cacao, encontramos una crema franchipán de almendra seguida de pera confitada, un cremoso y una mousse de chocolate con leche.

Tarta cremosa Tiramisú

sin gluten

Nueces de macadamia y plátano, un maridaje sencillamente perfecto. En este individual destaca un acabado muy delicado y elegante que esconde en su interior un cremoso y un cake de macadamia, todo ello culminado con plátano al toque de lima.

Cake Maní Passion

sin gluten | sin lactosa

Trabajaremos con el cacahuete o maní en combinación con la fruta de la pasión, otro de los maridajes predilectos de la casa. Veremos cómo utilizar dos ingredientes aparentemente opuestos, pero con mucho en común, donde la textura y el sabor serán los protagonistas en este sencillo cake.

Individual Tropical

sin gluten | sin lactosa

Un clásico de nuestro recetario que es un must de nuestra pastelería. Coco, mango y fruta de la pasión, nuestro maridaje de sabor preferido. En este individual contamos con menos de un 12 % de azúcares añadidos y menos de 200 kcal por porción, lo que lo convierte en un postre perfecto para una sobremesa ligera y llena de sabor.

Individual Cheesecake de frambuesa

sin gluten

Nunca una tarta de queso fue tan fresca, vistosa y ligera. En este cheesecake hemos maridado el queso crema con diferentes texturas con frambuesa: glaseado, mousse y compota. Todo ello sobre una base crujiente de almendra y mantequilla noissete.

Horario

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
08:00 - 9:00	Introducción. Pastelería y salud	Elaboración de recetas	Elaboración de recetas
9:00 - 9:30	*Desayuno*		
9:30 - 13:30	Teoría básica. Técnicas e ingredientes	Elaboración de recetas	Elaboración de recetas
13:30 - 14:15	*Comida*		
14:15 - 17:30	Elaboración de recetas	Elaboración de recetas	Buffet y degustación de elaboraciones

Inscripción

Precio:

Pago inicial de 200 €
para la reserva de plaza

Pago restante de 760 €
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 24 horas distribuidas en 3 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