



PROGRAMA
FORMATIVO

Curso de pastelería B-Concept online y extendido

jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

Presentación

Fórmate a distancia con este nuevo curso ampliado con contenidos inéditos y descubre todos los secretos del B·Concept, el método para formular recetas desde cero, desarrollado por el Campeón del Mundo de Pastelería Jordi Bordas.

- ✓ 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**.



Datos clave



Certificado por Jordi Bordas

Obtén un certificado de pastelería expedido por la Escuela Jordi Bordas.



100 % online

Hazlo a distancia desde cualquier dispositivo con conexión a internet.



Formación guiada

Nuestro equipo te acompaña durante los primeros 9 meses de formación.



14 meses de acceso

Accede durante más de un año al contenido del Campus Virtual.



Webinars en directo

Asiste a 7 webinars de resolución de dudas con nuestro equipo.



Recetas y materiales descargables

Descarga los materiales en PDF e imprímelos para tenerlos a mano.



Vídeo-lecciones en alta calidad

Visualiza las más de 50 horas de vídeo en alta resolución.



Dossier teórico de 400 páginas

Descarga el dossier exclusivo con toda la teoría del método B-Concept.



Tests de autoevaluación

Pon a prueba tus conocimientos al finalizar cada lección.



Foros tematizados de soporte

Comparte tu experiencia y tus dudas con el resto de los alumnos.



Acompañamiento personalizado

Pregúntanos, nuestro equipo estará ahí para guiarte y acompañarte.



Equipo formativo de alto nivel

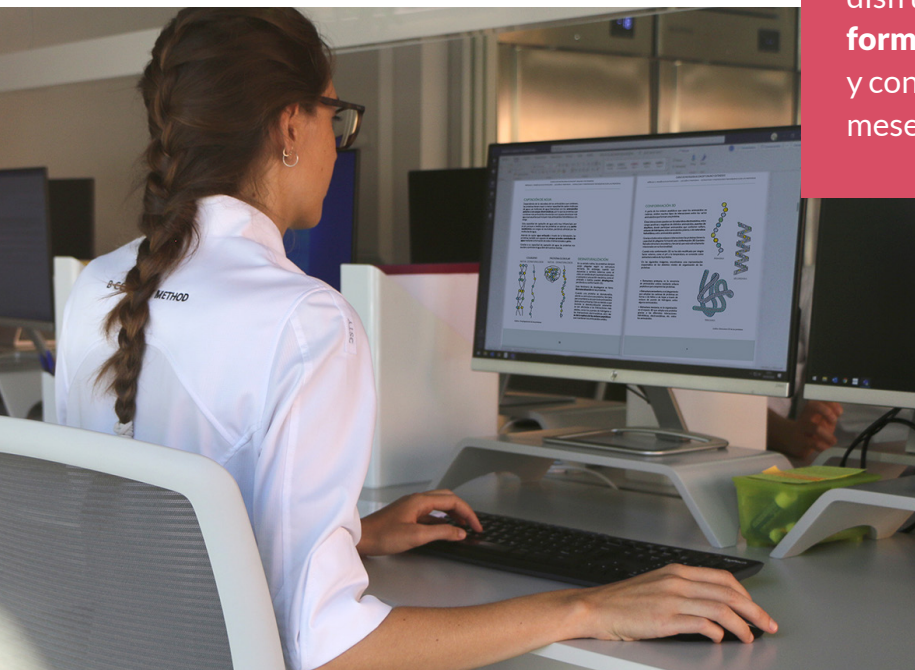
Jordi Bordas, Adrianna Jaworska y su equipo de I + D + i.

A quién va dirigido

Independientemente de que seas una persona aficionada, estés estudiando o te dediques profesionalmente a la pastelería, este curso es para ti si...

- ✓ Te apasiona la pastelería y quieres **entender y dominar todos los procesos** de tus recetas.
- ✓ Diriges o trabajas en una pastelería, un restaurante o un hotel y quieres **transmitir tus valores a través de tus elaboraciones**.
- ✓ Buscas **rediseñar y adaptar tus recetas** para satisfacer tus necesidades y las de tus clientes (intolerancias, normativas, tendencias del mercado...).
- ✓ Necesitas **modificar y equilibrar recetas** según tus gustos y **resolver problemas** de estabilidad, sabor o textura.
- ✓ Quieres **optimizar tu tiempo y tus recursos** controlando todos los ingredientes y procesos, evitando pruebas innecesarias.

También es para ti si, además, quieres disfrutar de todas las **ventajas de una formación online**: desde cualquier lugar y con acceso a los contenidos durante 14 meses.





Equipo formativo

El curso está impartido por Jordi Bordas, Adrianna Jaworska y su equipo de Investigación y Desarrollo, formado por grandes profesionales que aportan diferentes talentos a un programa formativo único.



Jordi Bordas

Campeón del Mundo de Pastelería, fundador de la Escuela de Pastelería Jordi Bordas y creador del método B-Concept.

Adrianna Jaworska

Directora del departamento de I+D+i y formadora en pastelería en Jordi Bordas.



Contenido del curso

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

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

MÓDULO 2. TÉCNICAS DE PASTELERÍA

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

MÓDULO 3. FORMULACIÓN DE RECETAS

1. El método B·Concept
2. Formulación de recetas por textura
3. Comparativas de recetas
4. Formulación de recetas
 - 4.1. Recetas con frutas ácidas
 - 4.2. Recetas con frutas menos ácidas
 - 4.3. Recetas con infusiones
 - 4.4. Recetas con lácteos
 - 4.5. Recetas con frutos secos
 - 4.6. Recetas con chocolate
 - 4.7. Recetas con alcohol
 - 4.8. Recetas de mousses veganas

MÓDULO 4. ELABORACIONES DE PASTELERÍA

1. Receta anexa
2. Chocococo
3. Festuc
4. Cheesecake
5. Hazelnut Tiramisu
6. Ferro
7. Framboisier Pearl
8. Macadamia
9. Mont Fuji
10. Crosta de plátano y pecán
11. Tarta Bourdaloue
12. Coco&Carrot Cake
13. Paris-Brest de chocolate
14. Entremets de manzana
15. Tartaleta de lima, limón y pistacho

MÓDULO 1. MOLÉCULAS EN PASTELERÍA

Para poder comprender el funcionamiento de una receta, es indispensable que conozcas, en primer lugar, cuál es la composición molecular de los ingredientes que estás utilizando. Por esta razón, el curso comienza con este primer módulo teórico en el que nuestro equipo de I+D+i hace un análisis exhaustivo de las principales moléculas alimentarias, tales como el agua, los lípidos, las proteínas o los carbohidratos.

Introducción a las moléculas en pastelería

Introducción a las moléculas en pastelería con Pere Castells

1. Agua

1. Propiedades fisicoquímicas y funcionales del agua
2. Estados físicos del agua
3. El agua y la estabilidad de las recetas de pastelería

Lectura. Agua

Test de autoevaluación. Agua

2. Lípidos

1. Estructura y propiedades fisicoquímicas de los lípidos
2. Propiedades funcionales de los lípidos

Lectura. Lípidos

Test de autoevaluación. Lípidos

3. Proteínas

1. Estructura y propiedades fisicoquímicas de las proteínas
2. Propiedades funcionales de las proteínas
3. Las proteínas y la estabilidad de las recetas de pastelería

Lectura. Proteínas

Test de autoevaluación. Proteínas

4. Carbohidratos

Introducción a los carbohidratos

4.1. Azúcares

1. Estructura y clasificación de los azúcares
2. Propiedades fisicoquímicas de los azúcares
3. Propiedades funcionales de los azúcares

Lectura. Azúcares

Test de autoevaluación. Azúcares

4.2. Almidones

1. Estructura y clasificación de los almidones
2. Propiedades fisicoquímicas de los almidones
3. Propiedades funcionales de los almidones

Lectura. Almidones

Test de autoevaluación. Almidones

4.3. Fibras

1. Estructura y clasificación de las fibras
2. Propiedades funcionales de las fibras

4.3.1. Fibras funcionales usadas en pastelería

1. Fibras funcionales usadas en pastelería
2. Pectinas
3. Gomas
4. Fibras de cítricos
5. Fructanos

Lectura. Fibras

Test de autoevaluación. Fibras



MÓDULO 2. TÉCNICAS DE PASTELERÍA

El siguiente paso para conseguir formular recetas desde cero consiste en entender las interacciones y las uniones de moléculas estudiadas en el primer módulo. Por eso, en el siguiente, hablaremos sobre las posibilidades que nos ofrecen en función de cómo las organizamos y trabajamos con ellas. Gracias a las moléculas, podemos crear cualquier textura, como cremosos, mousses, compotas o gelificados. Y, para obtener estas texturas, en pastelería disponemos de 4 técnicas básicas: la emulsificación, la aireación, el espesamiento y la gelificación.

1. Emulsificación

1. Introducción a la técnica de la emulsificación
2. Agentes emulsionantes
3. Cómo elegir un agente emulsionante

Lectura. Emulsificación

Test de autoevaluación. Emulsificación

2. Aireación

1. Introducción a la técnica de la aireación
2. Agentes aireantes
3. Cómo elegir un agente aireante

Lectura. Aireación

Test de autoevaluación. Aireación

3. Espesamiento

1. Introducción a la técnica del espesamiento
2. Agentes espesantes
3. Cómo elegir un agente espesante

Lectura. Espesamiento

Test de autoevaluación. Espesamiento

4. Gelificación

1. Introducción a la técnica de la gelificación
2. Agentes gelificantes
3. Cómo elegir un agente gelificante

Lectura. Gelificación

Test de autoevaluación. Gelificación



MÓDULO 3. FORMULACIÓN DE RECETAS

Llegamos al tan esperado módulo de formulación de recetas con el método B·Concept. Una vez has comprendido las moléculas y las técnicas, ya cuentas con la base teórica indispensable para coger lápiz y papel y empezar a pensar tus propias recetas. En este módulo, Jordi Bordas te explicará en profundidad el método paso a paso a través de un ejemplo desarrollado de principio a fin. Realizará varias comparativas para que veas de forma clara la diferencia entre recetas clásicas y formuladas con el B·Concept y te mostrará cómo él mismo ha formulado más de 30 recetas distintas completamente desde cero.

Introducción a la formulación de recetas paso a paso

1. EL MÉTODO PASO A PASO

1. Define las necesidades
2. Sabor: cómo elegir los sabores
3. Sabor: dulzor y cálculo de dulzor
4. Texturas y técnicas de creación de textura
5. Equilibrado
6. ¿Qué necesitas para empezar a formular tus recetas?

2. FORMULACIÓN DE RECETAS POR TEXTURAS

1. Introducción a la formulación de recetas por texturas
2. Formulación de una receta de gelificado paso a paso
3. Formulación de una receta de cremoso paso a paso
4. Formulación de una receta de mousse paso a paso

Test de autoevaluación

3. COMPARATIVAS DE RECETAS

1. Cremoso de chocolate tradicional vs. B·Concept
2. Mousse de chocolate tradicional vs B·Concept
3. Mousse de coco tradicional vs. B·Concept
4. Cremoso de fresa tradicional vs. B·Concept
5. Mousse de mango tradicional vs. B·Concept

4. FORMULACIÓN DE RECETAS

4.1. RECETAS CON FRUTAS ÁCIDAS

1. Introducción a las frutas ácidas
2. Cremoso de fruta de la pasión
3. Compota gelificada de arándanos
4. Mousse de limón

Test de autoevaluación

4.2. RECETAS CON FRUTAS MENOS ÁCIDAS

1. Introducción a las frutas menos ácidas
2. Cremoso de mandarina
3. Gelificado de mango y fruta de la pasión
4. Mousse de pera

Test de autoevaluación

4.3. RECETAS CON INFUSIONES

1. Introducción a las infusiones
2. Cremoso de té Earl Grey
3. Gelificado de café y cacao
4. Mousse de canela

Test de autoevaluación

4.4. RECETAS CON LÁCTEOS

1. Introducción a los lácteos
2. Cremoso de vainilla y nata
3. Mousse de Tiramisú
4. Mousse de queso crema

Test de autoevaluación

4.5. RECETAS CON FRUTOS SECOS

1. Introducción a los frutos secos
2. Cremoso de pistacho
3. Cremoso de praliné de avellana
4. Mousse de cacahuete

Test de autoevaluación

4.6. RECETAS CON CHOCOLATE

1. Introducción al chocolate
2. Cremoso de chocolate negro con crema inglesa y base agua
3. Cremoso de chocolate con leche y pectina
4. Mousse de chocolate negro con crema inglesa (agua) y nata montada

Test de autoevaluación

4.7. RECETAS CON ALCOHOL

1. Introducción al alcohol (a las recetas con alcohol)
2. Cremoso de Baileys con chocolate con leche, whisky y vainilla
3. Compota gelificada de vino tinto con trozos de pera
4. Mousse de mojito

Test de autoevaluación

4.8. RECETAS DE MOUSSES VEGANAS

1. Introducción a mousses veganos/elaboraciones veganas
2. Mousse vegano de fruta de la pasión
3. Mousse de pistacho
4. Mousse de chocolate negro

Test de autoevaluación



MÓDULO 4. ELABORACIONES DE PASTELERÍA

Llegamos a la recta final del curso. Después de 3 intensos módulos, podemos pasar a la parte más visual y práctica. Jordi Bordas te ofrece la posibilidad de aprender a elaborar una colección de pastelería de alto nivel a través de 12 elaboraciones clave de su recetario más personal. Entre ellas, encontrarás recetas con chocolate, con frutas, con frutos secos o lácteas. También tendrás a tu disposición numerosas recetas sin gluten y sin lactosa, además de una elaboración hecha 100 % con recetas veganas. Un módulo para disfrutar y aprender al lado del Campeón del Mundo de Pastelería Jordi Bordas.

1. RECETAS ANEXAS

1. Masa de gelatina

2. CHOCOCOCO

1. Presentación Chocococo

2. Cómo elaborar el molde

3. Coberturas bean to bar  

4. Bizcocho de chocolate negro 65 %  

5. Crumble de almendra y cacao  

6. Praliné de cacao  

7. Crujiente de almendra y cacao

8. Ganache de chocolate negro 82 %  

9. Cremoso de chocolate con leche de coco 40 % y coco  

10. Gelificado de yuzu  

11. Mousse de chocolate negro 65 %  

12. Glaseado negro  

















13. Disco decorativo de cacao garrapiñado

14. Montaje final













15. Acabados



3. FESTUC











1. Presentación Festuc
2. Gelificado de fruta de la pasión  
3. Bizcocho de pistacho  
4. Baño para la emulsión de pistacho
5. Emulsión de pistacho  
6. Crumble de pistacho  
7. Granillo de pistacho garrapiñado  
8. Crujiente de pistacho
9. Mousse de pistacho  
10. Aire de fruta de la pasión  
11. Glaseado de fruta de la pasión  
12. Montaje final
13. Acabados

4. CHEESECAKE















1. Presentación Cheesecake
2. Dacquoise de almendra  
3. Compota gelificada de fresa y frambuesa  
4. Cremoso de lima y albahaca  
5. Crumble de almendra 
6. Crujiente de almendra
7. Mousse de queso crema 
8. Pintura blanca  
9. Glaseado neutro  
10. Montaje final
11. Acabados















5. HAZELNUT TIRAMISU

1. Presentación Hazelnut Tiramisu
2. Infusión de café
3. Praliné de avellana 80 %  
4. Dacquoise de avellana, cacao y café  
5. Cremoso de avellana y café  
6. Gelificado de cacao  
7. Mousse de mascarpone 
8. Cremoso de mascarpone 
9. Montaje final
10. Acabados

6. FERRO













1. Presentación Ferro
2. Bizcocho de coco  
3. Cremoso de mango  
4. Compota gelificada de fresa, flor de cactus y jengibre  
5. Crumble de coco  
6. Praliné de almendra y coco  
7. Crujiente de almendra y coco
8. Mousse de mandarina  
9. Glaseado de frambuesa  
10. Montaje final
11. Acabados

7. FRAMBOISIER











1. Presentación Framboisier
2. Bizcocho de albahaca  
3. Mousse de frambuesa y albahaca  
4. Cremoso de frambuesa  
5. Crumble de almendra y frambuesa  
6. Compota gelificada de frambuesa  
7. Glaseado de frambuesa  
8. Montaje final
9. Acabados











8. MACADAMIA

1. Presentación Macadamia
2. Praliné de nuez de macadamia 80 %  
3. Crumble de almendra y cacao  
4. Bizcocho de cacao  
5. Crujiente de almendra, nuez de macadamia y cacao
6. Caramelo de mantequilla salada 
7. Cremoso de nuez de macadamia  
8. Mousse de chocolate con leche 48 % 
9. Pintura negra  
10. Decoración de chocolate
11. Montaje final
12. Acabados

9. MONT FUJI

1. Presentación Mont Fuji
2. Gelificado de sudachi  
3. Mousse de yuzu, sudachi y castaña  
4. Castañas confitadas
5. Crumble de almendra  
6. Crujiente de almendra y aceite de coco  
7. Cremoso de castaña  
8. Glaseado neutro
9. Montaje final
10. Acabados

10. «CROSTA» DE PLÁTANO Y PECÁN

1. Presentación «Crosta» de plátano y pecán
2. Sablé de almendra y cacao  
3. Crema de pecán  
4. Ganache de chocolate negro 70 %  
5. Crumble de almendra y cacao  
6. Montaje



Sin gluten













Vegana



Sin lactosa











11. TARTA BOURDALOUE

1. Presentación Tarta Bourdaloue
2. Peras confitadas  
3. Almendras garrapiñadas  
4. Sablé de almendra  
5. Crema de almendra  
6. Cremoso de pera y vainilla  
7. Montaje

12. COCO & CARROT CAKE



















1. Presentación Coco & Carrot cake
2. Batido de carrot cake  
3. Cremoso de leche de coco y zanahoria  
4. Glaseado de zanahoria  
5. Montaje

13. PARIS-BREST









1. Presentación Pasta Choux
2. Pasta choux  
3. Craquelin de cacao  
4. Cremoso de avellana y cobertura negra  
5. Avellanas caramelizadas con chocolate  
6. Praliné de avellana con sal  
7. Montaje



14. ENTREMETS DE MANZANA

1. Presentación Entremets de manzana
2. Bizcocho de lima  
3. Cremoso de praliné de avellana  
4. Puré de manzana  
5. Compota gelificada de manzana y lima  
6. Manzana deshidratada  
7. Granola de pecán y manzana  
8. Crujiente de granola y pecán  
9. Mousse de manzana y lima  
10. Glaseado neutro  
11. Montaje

15. TARTAleta DE LIMA, LIMÓN Y PISTACHO

1. Presentación Tartaleta de lima, limón y pistacho
2. Sablé de pistacho  
3. Batido de cake de pistacho  
4. Cremoso de lima y limón  
5. Merengue  
6. Montaje





Evaluación y certificado

Para obtener el **Certificado de Formación**, expedido por la Escuela de Pastelería Jordi Bordas, deberás superar los **tests de autoevaluación** de los Módulos 1, 2 y 3.

El Módulo 4 es de libre realización y no será evaluado, pero te animamos a visualizar todos los vídeos y a realizar el máximo número de recetas posible para poner en práctica todo lo aprendido.



Durante todo este camino **te guiaremos y te acompañaremos** para que cumplas con el plan de estudios y alcances tus objetivos.



Inscripción

PRECIO

Opción 1. Residentes en España (península y Baleares), y particulares de países de la Unión Europea (impuestos incluidos):

- Pago inicial de 800 € para la reserva de plaza
- Pago restante de 1.570 € fraccionable en cómodas cuotas

Opción 2. Empresas de la Unión Europea, residentes en países de fuera de la Unión Europea, y Canarias, Ceuta y Melilla (libre de impuestos):

- Pago inicial de 800 € para la reserva de plaza
- Pago restante de 1.160 € fraccionable en cómodas cuotas

Consulta con nuestro equipo las modalidades de pago y las fechas disponibles.

Puedes realizar la inscripción a través de nuestra página web **www.jordibordas.com**, contactando con nosotros a través de **info@jordibordas.com** o llamando al **+34 93 611 20 70**.

Cada edición tiene plazas limitadas para poder asegurar el buen funcionamiento del curso.

TU INSCRIPCIÓN INCLUYE

- ✓ Certificado de formación Jordi Bordas
- ✓ 14 meses de acceso al Campus Virtual
- ✓ 7 webinars en directo
- ✓ Recetas y materiales descargables
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad
- ✓ Dossier teórico de 400 páginas
- ✓ 250 vídeos (+ de 50 horas de contenido)
- ✓ Tests de autoevaluación
- ✓ Foros tematizados de soporte
- ✓ Acompañamiento personalizado

Preguntas frecuentes

SOBRE LA MODALIDAD

¿Cuánto dura el curso?

El curso tiene una duración de 14 meses desde que da inicio la edición a la que te has inscrito. La parte teórica correspondiente a los Módulos 1, 2 y 3, se realiza de manera grupal durante los primeros 9 meses. A partir de aquí, podrás volver a visualizar todo el contenido y disfrutar completamente del Módulo 4 de elaboraciones de pastelería.

Al finalizar el plazo de 14 meses, podrás ampliar tu acceso al contenido a través del programa Alumni.

¿Puedo empezar cuando yo quiera?

Podrás acceder al contenido en la fecha de inicio de la edición a la que te has inscrito.

¿Qué ocurre si no entrego las evaluaciones en las fechas indicadas?

Si no puedes presentar las evaluaciones en las fechas indicadas en el plan de estudios, deberás justificar el motivo. Es sumamente importante cumplir con las fechas de entrega para asegurar el buen funcionamiento del grupo y del curso en general. En el caso de que no entregaras las evaluaciones a tiempo y no justificaras el motivo, no podrías obtener el certificado de formación correspondiente.

SOBRE EL CONTENIDO

¿Podré descargar los vídeos?

Debido a que tratamos de ofrecer la máxima calidad en cada uno de los más de 250 vídeos que encontrarás en el Campus, resulta imposible enviarlos o dar la opción de descargarlos. No obstante, la plataforma está adaptada para que puedas ver los vídeos desde diferentes dispositivos con conexión a internet, conservando siempre la misma calidad.

¿Podré descargar las recetas y los documentos de soporte?

Sí, podrás descargar todos los documentos en PDF para que los guardes en tus dispositivos o los imprimas cuando quieras.

¿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?

Siendo fieles a nuestra filosofía educativa, el curso es eminentemente teórico y tiene como objetivo principal que adquieras conocimientos de calidad para poder ser libre a la hora de diseñar tus propias recetas de pastelería. Aun así, el Módulo 4 está enfocado a que pongas en práctica todo lo aprendido anteriormente.

SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

¿Cómo puedo acceder al curso?

Unos días antes del inicio del curso, recibirás un correo con las instrucciones para registrarte en el Campus y acceder al curso. A partir de aquí, podrás acceder al Campus Virtual a través del botón situado en la esquina superior derecha de la página web.

¿Puedo realizar los módulos en el orden que yo quiera?

El curso se estructura en 4 módulos. Para asegurar que adquieres todos los conocimientos, cada uno de los módulos se desbloqueará sucesivamente según las fechas establecidas en el plan de estudios.

¿Qué ocurre si quiero seguir accediendo al contenido pasados los 14 primeros meses?

Una vez se han cumplido los 14 meses de acceso al Campus Virtual, podrás ampliar tu acceso a través del programa Alumni.

¿Necesito ordenador para hacer el curso?

Puedes utilizar un móvil, una tablet o un ordenador con conexión a internet, aunque nuestra recomendación personal es que dispongas de un ordenador para poder visualizar mejor los contenidos.

SOBRE LA INSCRIPCIÓN

¿Cómo me inscribo?

En la sección de inscripción de esta página debes seleccionar el idioma en el que deseas realizar el curso y hacer clic en el botón “Inscríbete” que te redirigirá a la pasarela de pago. Aquí deberás seguir los pasos para efectuar la inscripción al curso.

Tengo problemas para realizar el pago, ¿qué hago?

Debido a que recibimos alumnos de todas partes del mundo, en ocasiones puede ocurrir que el sistema bloquee el pago por una cuestión de seguridad, tanto por parte de nuestras entidades bancarias como por la de los clientes. Si te encuentras en esta situación, 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.

¿Los precios en la web incluyen impuestos?

Dependiendo de la residencia de cada alumno, se aplicará el impuesto correspondiente según la normativa vigente.

¿Puedo solicitar una factura?

Recibirás la factura una vez hayas realizado la inscripción en su totalidad. Si deseas modificar cualquier dato en la factura puedes contactar con nuestro departamento de administración: admin@jordibordas.com.

¿Puedo cancelar mi inscripción?

Tienes derecho a la cancelación de la inscripción hasta 15 días después de la inscripción. No obstante, al tratarse de un producto digital, no es posible realizar la cancelación de la inscripción una vez ya ha comenzado el curso.

Opiniones de alumnos



Ana Juncal

Madrid, España

Tuve la gran oportunidad de participar en el primer curso de pastelería B·Concept online y extendido con Jordi Bordas y su gran equipo de profesionales. En este curso no solo entiendes el porqué de lo que sucede en la pastelería, sino que también aprendes una forma distinta de conceptualizar los postres. He conocido herramientas muy sólidas que te permiten crear recetas desde cero y adecuarlas a otras más saludables o a dietas y necesidades específicas. Todos estos conocimientos se aprenden a través de una plataforma muy amigable, con contenido de excelente calidad y vídeos con explicaciones muy claras y completas. Los webinars en vivo y los foros de preguntas y respuestas fueron herramientas muy prácticas que permitieron disipar las dudas. La comunicación con el equipo fue muy completa, desde la solicitud de información hasta el cierre con la entrega del certificado. Les recomiendo ampliamente hacer el curso, para mí fue una experiencia enriquecedora y un reto muy importante profesionalmente. Gracias a todo el equipo y a mis compañeros.



Nicole Benavides

Miami, Estados Unidos

Para mí, descubrir la Escuela de Pastelería Jordi Bordas implicó empezar a reconocer que, al hacer una receta, sabía y al mismo tiempo no sabía qué estaba haciendo, implicó empezar a cuestionarme todo lo que hacía y la invención de un nuevo sueño: viajar a Barcelona para realizar el curso B·Concept.

Pienso que la pandemia produjo hechos y sucesos realmente inesperados, entre ellos el lanzamiento del Curso B·Concept Online y Extendido. En cuanto anunciaron la fecha de inicio de clases no dudé en inscribirme.

Creo que podría resumir mi experiencia diciendo que la espera valió completamente la pena. Los detalles del contenido son increíbles y está organizado de manera que sea totalmente comprensible y entretenido. Además, todo el equipo está al pendiente de las dudas, preguntas y sugerencias que puedan surgir de los alumnos.

Estoy agradecida y satisfecha de haber podido aprender de todo el equipo de la escuela y por haber cumplido un sueño en el tiempo y lugar menos planeado.



Carola Banyuls

Madrid, España

¡El curso de B·Concept es totalmente recomendable! No se compara con ningún otro, puesto que no solo es aprender a hacer una pastelería más saludable, sino a crear una receta desde cero. Ahora, entiendo cómo funcionan muchas cosas, entre ellas, qué papel juegan los distintos ingredientes, las emulsiones, la capacidad de no enmascarar sabores, cómo bajar al punto de dulzor o cómo no tener sinéresis. Todo el equipo es excepcional y súper amable, aprendes muchísimo y creo que ha sido una formación complementaria súper importante que me faltaba. De nuevo, muchas gracias a todo el equipo. Es un lujo haber realizado la primera promoción online.



Tamara Viñas

Algeciras, España

Hola, soy Tamara Viñas, diplomada en pastelería francesa en Le Cordon Bleu en Madrid. Tengo mi propia web, llamada "Pastelería Para Todos" en la que imparto cursos online. Actualmente, acabo de completar la primera edición del Curso online y extendido de Jordi Bordas y su método B·Concept.

Hasta ahora, no conocía la forma de elaborar mis propias recetas adaptándolas a las necesidades de cada persona, algo que es muy importante para mí porque este es uno de los pilares fundamentales de mi web. Existe una receta adaptada a cada persona.

Durante el curso, trabajamos la formulación de cada receta para conocer qué repercusión tendrá el agua en ella o cómo se comporta en cada elaboración y qué nos aporta. Nunca pensé que el agua sería tan importante en una elaboración en pastelería.

Además, conociendo las propiedades de cada ingrediente, serás capaz de hacer las sustituciones correctas, sabiendo en qué momento y en qué porcentaje es posible añadir o quitar un ingrediente sin desestabilizar la receta.

Con el conocimiento de las diferentes técnicas, consigues respetar al máximo el sabor del producto.

En este curso, hay que estudiar mucho porque se comparte muchísima información. Es bastante cómodo porque puedes avanzar a tu ritmo y siempre sabiendo que el equipo de Jordi está a un clic de distancia, ya que en cualquier momento puedes acudir a ellos.

Es una formación que recomiendo al 100 % para ser capaz de volar por tu cuenta, hacer tu propia pastelería y no depender de una receta que crees que no satisface todas tus necesidades.



Lia Naya
Salou, España

Hola, soy Lia Naya. Pienso que el método B·Concept no solo me ha ayudado a entender los errores que cometía, sino a perderle el miedo a arriesgarme con recetas veganas, sin lactosa, etc. Este curso te ayuda a aclarar y ordenar tus ideas, además de darte unos conocimientos excepcionales y fundamentales para poder mejorar y ampliar lo que ya sabías, permitiéndote así, crear elaboraciones únicas que se adapten a todo tipo de clientes.



Alonso Marval
Las Condes, Chile

Hola, mi nombre es Alonso Marval y soy chef pastelero desde hace aproximadamente 4 años. He estudiado en varias escuelas y para mí este es el mejor curso de pastelería que he hecho, ya que te enseña cómo funciona todo en cada receta, desde las moléculas hasta la manera en la que haces una emulsión o haces una mousse.

Si pudiera retroceder el tiempo, sin duda este curso sería el primero que realizaría al entrar en el mundo de la pastelería, ya que te ayuda a saber cómo crear nuevos sabores y texturas únicas, ¡y con la opción de hacerlo muchísimo más saludable y sin alérgenos! Pienso que este es el futuro de la pastelería.

El equipo es increíble y no hubo nada que no entendiera o contestaran. Ya les tengo un gran aprecio por lo amables que fueron en el curso y por la manera de enseñarnos.



Stefano Frizzarin
Vanløse, Dinamarca

Hola, mi nombre es Stefano Frizzarin. Me acerqué al curso B·Concept de Jordi Bordas como profesional de la pastelería, lleno de dudas y preguntas que fueron incrementando durante el curso. A lo largo de estos meses, Jordi y todo el equipo han sabido contestar a todas mis preguntas, entregando todo el conocimiento de forma clara y exhaustiva y siempre con una sonrisa, ¡porque además de ser grandes profesionales, son personas muy amables!

He aprendido a corregir mis errores y gracias a las herramientas adquiridas en el curso he cambiado mi forma de ver la pastelería. Además, gracias al extenso trabajo hecho con toda clase de ingredientes, en mi trabajo de asesor de pastelería puedo formular recetas a medida del cliente.



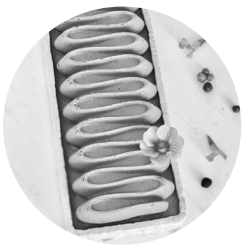
Giuseppe Toscano

Bari, Italia

La participación en el curso online y extendido de pastelería B·Concept de Jordi Bordas ha sido sin duda una experiencia asombrosa. Gracias a los contenidos muy bien organizados, las explicaciones en videos y muchos seminarios web útiles, he podido mejorar mis conocimientos sobre moléculas de alimentos, técnicas de pastelería y necesidades dietéticas.

Una vez que comienzas con las lecciones, se nota cómo Jordi y su equipo tienen una gran experiencia, excelentes competencias y habilidades en el campo de la pastelería. Todas las dudas se pueden resolver a través del foro de discusión y los seminarios web en vivo. Ahora mis habilidades de pastelería han mejorado y me siento más cómodo cuando algunos clientes con necesidades dietéticas específicas vienen a mi pastelería a comprar algo. Poder crear nuevas recetas desde cero, te hace sentir más poderoso en tu propia producción de pastelería.

Este curso ha sido totalmente alucinante considerando las perspectivas futuras y es totalmente lo que estás buscando si quieres estar al día con los tiempos.



Sofia Rab

Goldiwil, Suiza

Gracias Jordi Bordas y a tu increíble equipo por crear una forma única y más profesional de aprender pastelería moderna con los más altos estándares y beneficios para la salud.

Jordi nos dió herramientas sencillas y alas para volar. El curso se resume en una base sólida para comprender la funcionalidad de todos los ingredientes y explicar a través de los métodos más completos a crear cualquier tipo de receta con el apoyo de cada paso mediante tutoriales en video.

No importa si eres vegano, tienes algún problema dietético o vas a trabajar con recetas más clásicas. El lenguaje universal del método B·Concept te da respuestas y te apoya en la forma en que quieres crear tus propias recetas.

Todos fuimos apoyados por su equipo y expertos durante el curso y todas nuestras preguntas fueron respondidas y analizadas para mostrar el mejor resultado que puede lograr.

Gracias desde el fondo de mi corazón por aprender contigo y crecer en el mundo culinario de la pastelería. Lo que más aprecio junto a la profesionalidad, es la amabilidad de este increíble equipo.



Thierry Bornier

Hong Kong

Jordi, no puedo decirte lo agradecido que estoy por todo lo que has hecho para ayudarme a avanzar en mi carrera como pastelero con tu método B·Concept. Nunca olvidaré lo aprendido sobre moléculas en el curso, que me ayudó a entender y saber qué hacer para crear mis propias recetas.

Aprecio con sumo respeto y gratitud la profesionalidad y paciencia que habéis compartido con todos nosotros. Gracias por toda tu inspiración y espero que sigas teniendo mucho éxito en el mundo de la pastelería saludable.



Edan Leshnick

New York, United States

Hola equipo, mi nombre es Edan Leshnick. Nunca imaginé que este curso online pudiera ser tan influyente para mi viaje culinario. No podría haber escogido una mejor manera de ampliar mis conocimientos y todo el equipo de Jordi Bordas ha sido tan profesional e incansable en su afán por la docencia que ha sido un gran honor haber podido estudiar su filosofía.

Realmente creo que este curso es innovador, no solo en la forma en que se enseña cada lección, sino también en la forma en que desafía nuestras mentes creativas. ¡Muchísimas Gracias!



www.jordibordas.com

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas  

jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION