jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

CURSO PRESENCIAL

Curso de 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 € + 480 € 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 entender las propiedades de los **ingredientes convencionales** y 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
08:00-09:00	**Método B·Concept** *Filosofía y parámetros clave*	**Texturas cremosas** *Técnica de la emulsificación* *Ingredientes emulsionantes*	**Texturas aireadas** *Técnica de la aireación*	**Formulación de texturas aireadas**
09:00 - 09:30	*Desayuno*			
09:30 - 11:30	**Texturas gelificadas** *Técnica de la gelificación y espesamiento* *Ingredientes gelificantes y espesantes*	**Formulación de texturas cremosas**	*Test de Merengues* *Ingredientes aireantes*	**Práctica de recetas aireadas** *Preparación de recetas formuladas durante el curso*
11:30-13:30	**Formulación de texturas gelificadas**		**Formulación de texturas aireadas**	*Degustación y equilibrado de texturas aireadas*
13:30 - 14:15	*Comida*			
14:15 - 17:00	**Práctica de recetas gelificadas** *Preparación de recetas formuladas durante el curso*	*Degustación y equilibrado de texturas gelificadas* **Práctica de recetas cremosas** *Preparación de recetas formuladas durante el curso*	*Degustación y equilibrado de texturas cremosas* **Práctica de recetas aireadas** *Preparación de recetas formuladas durante el curso*	**Clausura del curso** *Resolución de dudas* *Buffet final* *Entrega de certificados*
17:00 - 17:30	**Degustación de elaboraciones**	**Degustación de elaboraciones**	**Degustación de elaboraciones**	**Degustación de elaboraciones**

Inscripción

Precio:

Pago inicial de 480 €
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