



CURSO PRESENCIAL

**Esenciales para una
pastelería consciente**

Curso presencial y online

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

Experiencia híbrida.
(Presencial y Online)



Plazas

12 participantes para garantizar
la calidad formativa



Lugar

Escuela de Pastelería Jordi Bordas
(C/Pintor Fortuny, 16. Viladecans)



Formato

Combinamos explicaciones teóricas
con ejemplos prácticos



Duración

24 horas distribuidas en 3 jornadas
formativas + contenido online



Formadores

Aprende con Jordi Bordas y
Pamela Jiménez



Horario

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



Incluye

Desayuno, comida, dossier de recetas
y degustación de productos



Precio

380 € preinscripción + 820 €



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 conocer el **impacto en la salud** que tiene cada ingrediente para elegir conscientemente.
- ✓ 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

Este es un curso presencial y online. En la parte **online**, hablaremos de nuestra **filosofía**, del fascinante mundo de la **nutrición**, de los **ingredientes** que utilizamos para crear una pastelería más saludable, como por ejemplo las **fibras**, y de las **técnicas** de creación de texturas. Además, podrás poner en práctica lo aprendido mediante **3 elaboraciones** de pastelería explicadas e incluidas en esta parte online.

En la parte presencial, vas a aprender a elaborar paso a paso una colección de **8 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.

Además, también degustarás **6 recetas dulces** durante el buffet desayuno del curso y encontrarás sus recetas completas en el dossier que se te entregará.



Contenido del curso

TEORÍA (online)

*Se obtendrá acceso al contenido online 30 días antes del inicio del curso.
Es recomendable ver la parte online antes de empezar el curso presencial.*

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 (incluidas en la parte online)



Cake maní pasión

sin gluten | sin lactosa

Está formado por un batido de cake de cacahuete, un baño de cacahuete y ChocoCoco 40 %, un gelificado de fruta de la pasión, cacahuetes caramelizados y ralladura de lima.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Cacahuetes caramelizados*
- *Gelificado de fruta de la pasión*
- *Baño de cacahuete y ChocoCoco 40 %*
- *Batido de cake de cacahuete*



Contenido del curso

RECETAS (incluidas en la parte online)



Choc'n' Frambuesa

sin gluten

Está compuesto por un baño de almendra y chocolate con leche, un batido de cake de almendra y vainilla, una compota gelificada de frambuesa, un cremoso de chocolate con leche 43 % y vainilla, y una mousse de chocolate con leche 43 %

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Mousse de chocolate con leche 43 %*
- *Cremoso de chocolate con leche 43 % y vainilla*
- *Compota gelificada de frambuesa*
- *Batido de cake de almendra y vainilla*
- *Baño de almendra y chocolate con leche 43 %*



Contenido del curso

RECETAS (incluidas en la parte online)



Lemon pie

sin gluten | sin lactosa

Está formado por una sablé de almendra, un cremoso de limón y merengue.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Sablé de almendra*
- *Cremoso de limón*
- *Merengue*



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



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 muy ligera que envuelve un interior de bizcocho y cremoso, ambos de pistacho con un toque de lima. Culminamos el entremets con un cremoso de mango y fruta de la pasión.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Cremoso de mango*
- *Mousse de mango*
- *Cremoso de pistacho*
- *Bizcocho de pistacho*
- *Crujiente de pistacho y lima*



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



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 suave.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Sablé de almendra y cacao*
- *Peras confitadas*
- *Crema frangipane de almendra*
- *Cremoso de cobertura 40 %*
- *Mousse de cobertura 40 %*
- *Glaseado de caramelo*



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



Tarta cremosa Tiramisú

sin gluten

Otra de nuestras versiones del «Cheesecake» en formato tarta y con sabor a Tiramisú. La untuosidad del mascarpone combinada con las texturas sedosas de la almendra y el intenso sabor a cacao lo convierten en nuestro favorito.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Sablé de almendra y cacao*
- *Peras confitadas*
- *Crema frangipane de almendra*
- *Cremoso de cobertura 40 %*
- *Mousse de cobertura 40 %*
- *Glaseado de caramelo*



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



Ópera individual *sin gluten | sin lactosa*

Café y cacao en su máxima expresión, otro de los maridajes predilectos de la casa. Utilizamos dos ingredientes muy parecidos en intensidad y los combinamos con distintas texturas como un bizcocho, un cremoso y una mousse. Las notas intensas del chocolate y los toques ligeros a café crean un clásico lleno de matices.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- Bizcocho de almendra y cacao
- Cremoso de caramelo y chocolate 70 %
- Mousse de café y chocolate 70 %



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



Tarta cremosa de Matcha

sin gluten | vegana | sin azúcar

¡Amantes del matcha! Este té es el ingrediente protagonista de esta cremosa y a la vez crujiente elaboración. Nuestro objetivo es optar por la naturalidad de los sabores y colores del propio ingrediente, a través de un cremoso y un sablé. ¡Un placer para los sentidos!

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Sablé de almendra y Matcha*
- *Masa cremosa de té Matcha*



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



Entremets Grecia

sin gluten

Súper fresco, ligeramente ácido y agradablemente dulce, así es el entremets Grecia. Hemos maridado el mejor yogurt griego con diferentes texturas con arándano: glaseado, mousse y compota. Todo ello sobre una base crujiente de mantequilla noisette.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Crujiente de almendra y mantequilla noisette*
- *Mousse de yogur*
- *Compota gelificada de arándanos*
- *Mousse de arándanos*
- *Glaseado de arándanos*



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



Sol de Amanecer

sin gluten | sin lactosa

Este entremets está diseñado para los amantes del chocolate negro intenso. 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 bizcocho, un cremoso, una mousse y un acabado con terciopelo de cacao.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Dacquoise de almendra y chocolate*
- *Cremoso de chocolate 70 %*
- *Crujiente de almendra y chocolate 70 %*
- *Mousse de chocolate 70 %*



Contenido del curso

RECETAS (elaboradas durante el curso presencial)



Anh Tan individual

sin gluten | sin lactosa | vegano

En este petit gâteau, el sabor protagonista es el del Calamansí. Lo hemos maridado con la avellana para crear un contraste entre el sabor ácido y refrescante de la fruta y el sabor tostado del fruto seco.

De abajo a arriba encontramos crujiente de avellana, un bizcocho de financier de avellana, un cremoso de avellana, una mousse de calamansí, y terminamos con una decoración de caviar de calamansí, pintura naranja y piel de avellana.

Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- *Crujiente de avellana*
- *Bizcocho financier de avellana*
- *Cremoso de avellana*
- *Mousse de Calamansí*
- *Caviar de Calamansí*
- *Pintura naranja*
- *Piel de avellana*



Contenido del curso

RECETAS DESAYUNOS

Estas recetas estarán incluidas en el buffet de los desayunos.

No se elaborarán durante el curso pero las podréis degustar y os llevaréis las recetas completas en el dossier.

- **Pie de manzana**
- **Madalenas con aceite de oliva**
- **Banana bread**
- **Cookie de pistacho y frambuesa**
- **Cookie de gianduja**
- **Cake Chai**



Horario

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
8:00 - 8:30	Bienvenida y presentación	Elaboración de recetas	Acabado de elaboraciones
8:30 - 9:00	<i>Desayuno</i>		
9:00 - 9:30	Elaboración de recetas	<i>Desayuno</i>	
9:30 - 13:30		Elaboración de recetas	Acabado de elaboraciones
13:30 - 14:15	<i>Comida</i>		
14:15 - 17:00	Elaboración de recetas	Elaboración de recetas	Bufé y degustación de elaboraciones

Visualización de contenido online, antes del inicio del curso:

Introducción. Pastelería y salud + Teoría básica. Técnicas e ingredientes + 3 elaboraciones.

Inscripción

Precio:

Pago inicial de 380 €
para la reserva de plaza

Pago restante de 820 €
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 presencial, más el tiempo dedicado al contenido online.

¿Cuál es el horario?

El horario es de 8:00 a 17:00 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.

¿Es un curso totalmente presencial?

Es un curso híbrido. Los 3 días del curso son presenciales, pero se os dará acceso a todo el contenido teórico + 3 elaboraciones, 30 días antes del inicio del curso. Es importante ver este contenido antes de empezar el curso presencial para poder asimilar bien los conceptos y hacer un buen seguimiento. Tendrás acceso al contenido online durante 24 meses.

¿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 países.

Preguntas frecuentes

¿Qué tengo que llevar?

Ropa cómoda de trabajo, como por ejemplo una chaquetilla, no son necesarios ni pantalones ni zapatos específicos. Te proporcionaremos un delantal al inicio del curso.

¿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.

¿Obtendré un certificado de formación?

Sí, el último día de formación se te entregará un certificado emitido por la escuela Jordi Bordas, conforme has realizado el curso con nosotros.

¿Dónde se imparte el curso?

El curso se realiza en la Escuela de Pastelería Jordi Bordas, ubicada en Calle Pintor Fortuny, 16 en Viladecans (Barcelona).

¿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, un delantal 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 ninguno 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