



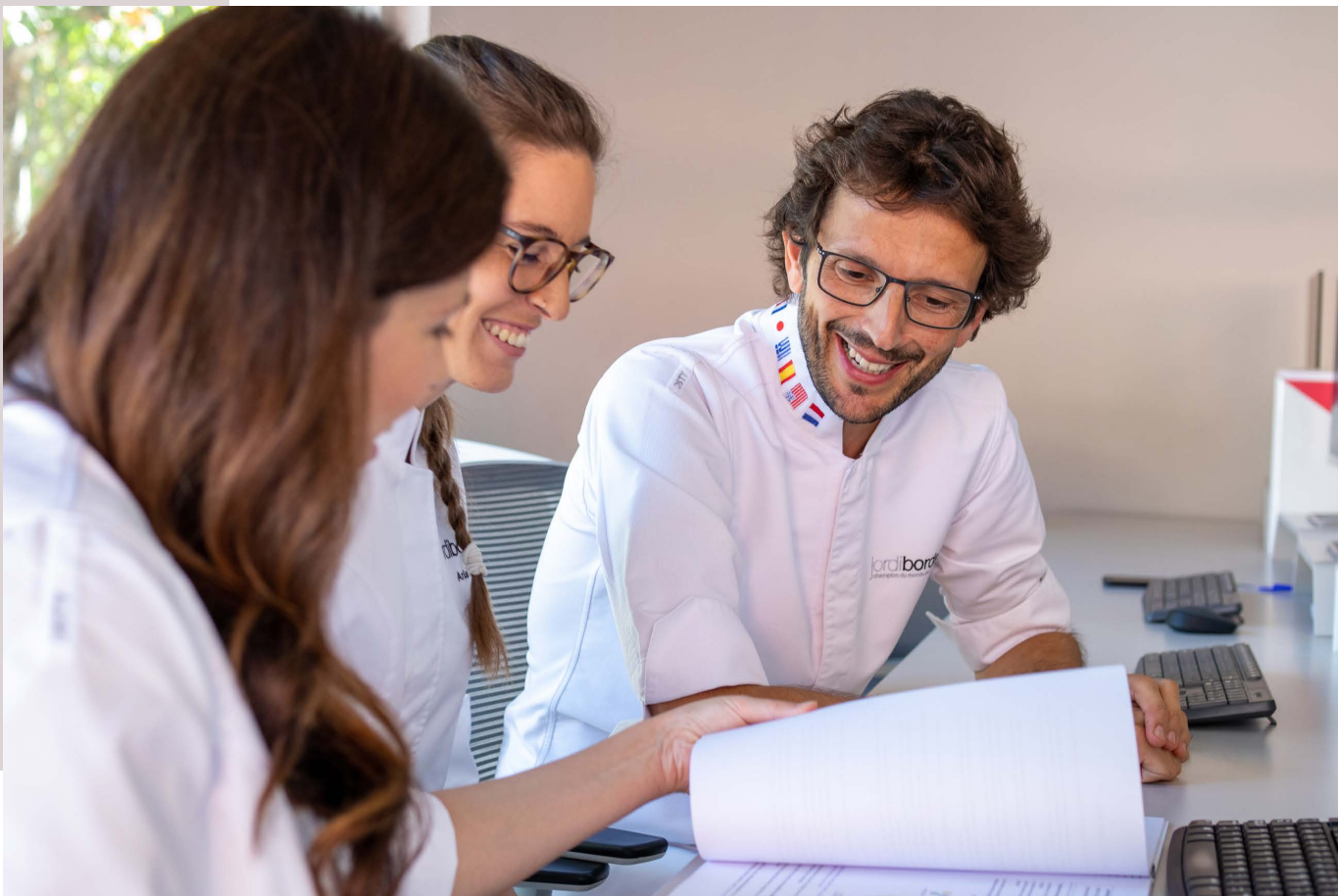
Programa de Pastelería y Formulación B·Concept

jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

Presentación

Fórmate a distancia con este nuevo curso 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



Próximas ediciones

Las próximas ediciones en español y en inglés empiezan el 6 de octubre de 2025. ¡Ya puedes hacer tu inscripción!



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.



14 meses de acceso

Accede durante más de un año a los contenidos.



Webinars en directo

Asiste a 7 webinars de resolución de dudas con Jordi Bordas.



Dossier teórico de 400 páginas

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



Vídeo-lecciones en alta calidad

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



Recetas y materiales descargables

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



Test de autoevaluación

Pon a prueba tus conocimientos al finalizar cada lección.



Acompañamiento personalizado

Nuestro equipo resolverá todas tus dudas técnicas.



Foros tematizados de soporte

Forma parte de la Comunidad B-Concept, comparte tu experiencia y tus dudas con el resto de los alumnos y con nuestro equipo.



Equipo formativo de alto nivel

Este Programa está impartido por Jordi Bordas y su talentoso equipo.

Creado para ti

Este Programa es para ti si...

- ✓ Te apasiona la pastelería y quieres **entender y dominar todos los procesos** de tus recetas.
- ✓ 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.
- ✓ Deseas **diseñar tu propia carta de productos y actualizarla regularmente** con nuevas texturas, sabores y maridajes.
- ✓ Quieres **optimizar tu tiempo y tus recursos** controlando todos los ingredientes y procesos, evitando pruebas innecesarias y el eterno «ensayo y error».
- ✓ Diriges o trabajas en una pastelería, un restaurante o un hotel y quieres **transmitir tus valores a través de tus elaboraciones**.

También es para ti si, además, quieres conectar, compartir y aprender junto a una comunidad global de profesionales y apasionados de la pastelería.





Con Jordi Bordas

El Programa está impartido por **Jordi Bordas**, Campeón del Mundo de Pastelería y su equipo de investigación y desarrollo.



Jordi Bordas

Fundador del proyecto Jordi Bordas y creador del método B-Concept

Tras ganar la Coupe du Monde de Pâtisserie en 2011, Jordi Bordas fundó la escuela de pastelería en Barcelona (Viladecans) con el objetivo de transmitir toda su experiencia y conocimiento a las nuevas generaciones del sector dulce. Actualmente, Jordi lidera un proyecto educativo sin precedentes junto al equipo.

Gracias a su imparable curiosidad y a su motivación por innovar y revolucionar el mundo de la pastelería, Jordi Bordas ha pasado los últimos años de su trayectoria profesional investigando y estudiando a fondo los aspectos más complejos de esta disciplina culinaria. Este proceso le ha llevado a desarrollar el B-Concept, su método para formular recetas desde cero, partiendo de una base de conocimientos sólida y del dominio de un paso a paso único, concebido por él mismo.

Contenido del Programa

En el Programa B·Concept, Jordi Bordas ha compilado todos los conocimientos adquiridos a lo largo de más de 15 años de experiencia e investigación. Está distribuido en 4 módulos, diseñados para que adquieras los conocimientos teóricos y prácticos necesarios y aprendas a formular tus propias 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

Aprendemos a **formular 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 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 Programa. Después de 3 módulos de profundización, 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 **14 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



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



Sin gluten



Vegana



Sin lactosa

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. TARTELETA 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

Para obtener el Certificado de Formación, expedido por la Escuela de Pastelería Jordi Bordas, **deberás completar los test de autoevaluación de los Módulos 1, 2 y 3** antes de la fecha del final del curso.

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

TU INSCRIPCIÓN INCLUYE

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

PRECIO

Calcula el precio y plan de pagos según tus necesidades a través de **www.jordibordas.com**, o 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.

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.

¿Puedo empezar cuando yo quiera?

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

¿Hasta cuándo puedo completar los tests de evaluación?

Puedes completar las evaluaciones durante los 14 meses de acceso al Campus para obtener tu 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?

Sí es necesario que tengas alguna base, experiencia o conocimientos previos en pastelería, aunque lo más 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. Aún 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 no puedo terminar el curso en los 14 meses de acceso?

Una vez se ha cumplido el acceso al Campus Virtual, podrás ampliarlo a través del Plan 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, primero simularás el precio del Programa según tu caso particular y verás el plan de pagos. Al completar tus datos en esa simulación, podrás continuar el proceso haciendo click en el botón de “Inscribirme Ahora” para finalizar tu inscripción (introducirás tus datos personales y podrás hacer el primer pago).

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. En la sección de “Inscripción” podrás simular el precio del Programa según tu caso particular.

¿Puedo solicitar una factura?

Nuestro sistema de pago realiza una factura automáticamente, por lo que la recibirás una vez hayas realizado la inscripción. 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 cancelar tu inscripción hasta 15 días después de la compra, siempre y cuando el curso no haya comenzado. Al tratarse de un producto digital, una vez iniciado el curso, la cancelación ya no será posible.

Opiniones de alumnos



Alonso Marval

Chef pastelero y barista | Las Condes, Chile | @1326_pcb

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

Chef pastelero en Aamanns Etablissement | Copenhague, Dinamarca | @sfrizzarin

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.



Lia Naya

Repostera profesional | Barcelona, España | @lianayab

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.



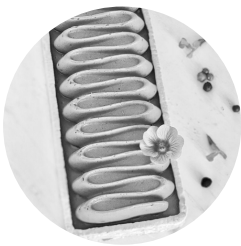
Giuseppe Toscano

Chef pastelero en Tos Caffé | Bari, Italia | @tosk_

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

Repostera profesional en Little Vegan Artisan | Steffisburg, Suiza | @littleveganartisan

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.



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.



Ana Juncal

México

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.



Mar Medel

Córdoba, España | @marmedelbakery

Para mí, empezar el máster B·Concept era un gran reto personal, ya que llevaba muy poco tiempo formándome en pastelería cuando decidí apuntarme. Aunque pensaba que mi inexperiencia iba a jugar en mi contra, ha sido todo lo contrario, ya que ha sido más fácil asimilar nuevas técnicas que no conocía sin tener que modificar las antiguas. Lo más destacable es que cuando terminas el máster eres capaz de formular tus propias recetas, algo que creía impensable, pero sientes una gran alegría cuando empiezas a no depender de recetas ajenas o puedes modificar alguna receta clásica por algún tipo de intolerancia. Sin duda creo que es un máster muy necesario para toda persona que le guste y quiera entender bien la pastelería.



Daniela Lugo

México

El curso de pastelería B·Concept cambió por completo mi forma de ver y entender la pastelería. A partir de este, las posibilidades de crear elaboraciones desde cero son infinitas. Me permitió entender mucho mejor el papel que tiene cada ingrediente en una elaboración y así, poder formular recetas con mucho más respeto por el ingrediente principal, sin excesos de azúcares o grasas que no son necesarios para la estabilidad de estas y, además, adaptativas a cualquier mercado. La forma en la que explican todo y el seguimiento a lo largo de todo el curso es admirable. Lo recomiendo 100% a cualquier persona con interés por el mundo dulce.



Josué Cruz

Santa Cruz, Costa Rica | @elreinodelsabor.cr

¡A nivel profesional es el mejor curso que se puede realizar! Es increíble todo lo que hay por aprender y cómo Jordi y su equipo ha investigado tanto para poder transmitir todo este conocimiento. El curso de B·Concept era algo que quería realizar desde hace un tiempo y cuando vi que ellos iban a ofrecer un formato en línea no dude en inscribirme, sé muy bien que muchas veces nosotros como pasteleros pedimos que todo sea presencial, pero la cantidad de información que ellos han podido recopilar en este curso en línea es brutal y sin duda es mejor llevarlo online. Recomendando mucho este curso para todos los profesionales que deseen conocer el porqué de las cosas y que quieran empezar a formular sus propias recetas, sin duda alguna es una pasada de conocimiento que todos debemos de tener. ¡Muchas gracias team Jordi Bordas!



Francisco Moreira

Bruselas, Bélgica | @moreirafrancisco

El curso B-Concept de Jordi Bordas es, en mi opinión, un complemento absolutamente esencial para todos los profesionales que buscan desarrollar sus recetas y entender todo lo que pasa detrás de ellas. Conocer los ingredientes y las técnicas y saber cómo y cuándo aplicarlas es, para mí, el camino que hay que seguir. Así que más que un curso, el B-Concept es el camino para el futuro de la pastelería. Una pastelería que se quiere, como dice Jordi, ¡más saludable, más ligera y más sabrosa!



Maria Àngels Vera

Pastelera en un restaurante y Técnica en Dietética y Nutrición | Mallorca, España
@angelesvsegura

El curso B-Concept de Jordi Bordas llegó a mis manos por casualidad, no conocía quién era ni su trayectoria, así que les investigué antes de unirme a ellos. Fue su manera de hablar sobre el futuro de la pastelería hacia una más saludable, nutritiva y al alcance de todos, la que me llevó a decidirme. Vengo de una pastelería tradicional, como la gran mayoría, pero estos últimos años me quería decantar hacia unas recetas más sanas y apta para personas con intolerancias. Lo que te permite el curso es poder elaborar tus propias recetas e ideas, desde cero y así satisfacer cualquier necesidad tuya o de tus clientes. Puedo aplicar cada día todo lo aprendido y lo más importante es saber por qué debemos hacerlo de una manera determinada. No solo está Jordi en la delantera del curso, sino todo un equipo de formadoras que le acompañan y técnicos. Cualquier duda que te surge, la solucionan de manera eficaz y eficiente, son un grupo realmente cercano que te ofrecen todo lo que ellos saben, sin restricciones. Ahora soy libre de crear mis propias propuestas sin depender de recetas y adaptarlas a cualquier intolerancia o creencia. Recomendando al 100% la formación, ya tengas o no conocimientos en pastelería, tendrás a tu alcance todas las herramientas necesarias para ser libre en tus creaciones. Simplemente decir ¡¡GRACIAS!!



Edan Leshnick

Nueva York, Estados Unidos

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!



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.



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.



Sebastien Bernis

Executive Pastry Chef Mandarin Oriental | Macau

Quiero dar las gracias por este increíble curso. Llevo trabajando en pastelería durante 20 años y el curso de pastelería B·Concept es el programa más interesante que he realizado, he resuelto dudas y he encontrado solución a preguntas que tenía sobre mis recetas, conociendo el proceso, los pasos y la interacción con los ingredientes. El método B·Concept me va a ayudar a crear mis propias recetas desde cero.



Gary Wong

Hong Kong | @GW_PastryChef

B·Concept es la base y la esencia del futuro en nuestra industria. Explora habilidades y técnicas para ayudarnos a cambiar y adaptar nuestras recetas a nuestras necesidades, ya sea para dietas especiales o para corregir deficiencias en nuestras fórmulas tradicionales. Nos enseña cómo crear estas fórmulas desde cero y nos educa en detalle sobre la ciencia detrás de cada proceso que utilizamos. Y si hay preguntas o necesidades, el equipo está disponible para ofrecer respuestas a través de los foros. Además, la larga duración del curso es necesaria, ya que hay una cantidad enorme de conocimientos. El material del curso es técnico y único, y se necesita tiempo para ser entendido. En cuanto a la calidad de los contenidos: los textos están bien escritos, los videos y webinars son fáciles de seguir y la plataforma es fácil de navegar. Y lo más importante de todo: ¡el método B·Concept realmente funciona! B·Concept es el resultado de una gran visión, y de lo que debieron ser años de investigación y desarrollo por parte del Chef Jordi Bordas y su equipo. Estoy encantado de haber tenido la oportunidad de formarme con el equipo de B·Concept. Y, como chef pastelero veterano, lo recomendaría a cualquiera que busque aprender sobre lo que está por venir en el futuro de nuestra industria.



Alina Livshits

Rusia

¡Estimado Jordi y Equipo! ¡Gracias por este gran trabajo que has hecho creando este curso! Aunque mi trabajo diario es liderar el departamento de I+D de pastelería y crear nuevas recetas (veanas, sin sacarosa, etc.), el curso fue muy útil. Había mucha información nueva y cosas que ya sabía (pero estaba feliz de repetir), e ideas sobre qué información debería buscar más. Recomendando encarecidamente este curso para todos: pasteleros y chefs caseros, que quieran trabajar, usando no solo sus manos, sino también sus cabezas, sabiendo todo sobre los ingredientes con los que están trabajando. Para los recién llegados al mundo de la pastelería, es un buen comienzo. Como este no es el primer curso de Jordi al que asisto, para mí la parte más interesante fue el módulo 1. ¡Gracias por tanta información, recopilada, descrita y explicada minuciosamente! ¡Gracias por vuestro trabajo, responder preguntas y mantener el contacto!



Ana Izquierdo

Bióloga y profesora | Madrid, España | @borntotangle

Profesionalidad, buen hacer, trabajo en equipo, conocimientos basados en la larga experiencia y trayectoria con el B-Concept, humildad y transformación de lo complejo en fácil durante las explicaciones. ¡Todo esto es lo que he vivido durante estos días! He visto y experimentado un paralelismo entre el proceso experimentado durante el curso, más las enseñanzas y el trato recibido por todo el equipo, y en especial por Jordi. Como pasa con el yoga; debemos confiar en el proceso. El primer día Jordi nos dijo que “todo parecía mucho, pero con los días sería mejor”. ¡Efectivamente! Todo se resume en confiar. Gracias por desarrollar y enseñar el método B-Concept porque un “plan B” en pastelería es posible. Ha sido de gran ayuda, especialmente todos los conocimientos adquiridos para formular recetas que me van a ayudar a disfrutar de la pastelería a la vez que mi intolerancia a la histamina se mantiene en buena línea. ¡Gracias a todo el team!



Yi-Ting Huang

Chef pastelera y profesional de i+D y nutrición | París, Francia | @eatingglab

Este es un curso que profundiza en la teoría de los ingredientes que utilizamos en pastelería y cómo encontrar el equilibrio perfecto en las recetas. Está lleno de aprendizajes teóricos que se combinan con experimentos prácticos. ¡Es súper interesante degustar postres más saludables y ligeros! Este es un curso muy inspirador que puede cambiar la forma de ver cada una de las recetas, y una formación que todos los chefs pasteleros deberían hacer. Me lo he pasado genial y he aprendido muchísimo.



www.jordibordas.com

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas



jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION