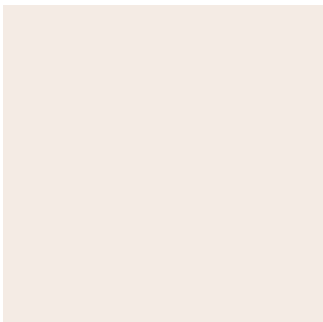


# Formulación de recetas con el método B·Concept



PROGRAMA  
FORMATIVO



CURSO PRESENCIAL

## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

# Diseña tus propias recetas de pastelería desde cero

Iníciate en la **formulación de recetas**, partiendo del conocimiento de los **ingredientes** y las **técnicas de pastelería**, y aprende:

- ✓ a formular tus **propias recetas** tipo mousse, cremosos y compotas.
- ✓ a crear texturas equilibradas en cuanto a sabor, dulzor y grasas.
- ✓ a **adaptar tus recetas** a procesos de congelación y descongelación.
- ✓ a **optimizar los procesos** de producción y los costes.
- ✓ a adaptar tus recetas a **distintas necesidades alimentarias**, incluyendo opciones veganas y ajustes según perfiles nutricionales específicos.



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Datos clave



#### Modalidad

Experiencia híbrida.  
(Presencial y Online)



#### Certificado por Jordi Bordas

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



#### Experiencia renovada

Nuevo

Contenido totalmente inédito y actualizado con una experiencia híbrida  
presencial y online.



#### Lugar

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



#### Formato

Combinamos explicaciones teóricas  
con ejemplos prácticos.



#### Duración

32 horas presenciales distribuidas  
en 4 jornadas + 8 horas de formación  
online con acceso durante 2 años.



#### Formadores

Aprende con Jordi Bordas y  
Pamela Jiménez.



#### Horario

Parte presencial de 8:00 a 17:00  
con pausas para desayunar y comer.



#### Incluye

Desayuno, comida, dossier de recetas,  
degustación de productos y acceso al  
contenido online durante 2 años.



#### Precio

1.820 €  
(620 € preinscripción + 1.200 €)



#### Plazas

12 participantes para garantizar  
la calidad formativa.



#### Foro de consultas

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



#### Acompañamiento personalizado

Nuestro equipo resolverá todas tus  
dudas técnicas.



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Aplica todo lo aprendido

Todo el conocimiento adquirido en este curso puede aplicarse directamente en una amplia variedad de elaboraciones de pastelería. El método B·Concept te permitirá formular, adaptar y mejorar recetas tipo gelificados, cremosos o mousses que podrás utilizar en productos como:

- ✓ Tartas, layer cakes y cupcakes
- ✓ Cakes de viaje
- ✓ Masas choux tipo eclairs, lionesas, Paris-Brest etc.
- ✓ Pastelería moderna tipo individuales y entremets
- ✓ Cookies y masas horneadas
- ✓ Bollería moderna

Este enfoque te permitirá optimizar tus productos actuales, crear nuevas propuestas para tu negocio y responder a las necesidades cambiante de tus clientes con elaboraciones estables y más sabrosas.





## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### 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, restaurante, 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 **formular tus propias recetas** con el método B·Concept.
- ✓ Quieres crear además una **pastelería más saludable, ligera y sabrosa**.
- ✓ Quieres vivir una **experiencia inmersiva** única en el mundo de la pastelería.



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Contenido del curso

En este curso aprenderás a **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**, aplicables a todo tipo de pastelería. 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** y al mismo tiempo el método te permitirá crear tus propias recetas para que se adapten a tus necesidades, sean cuales sean.

Adquirirás todo este **conocimiento teórico** empezando por una parte online que podrás realizar por libre un mes antes de que empiece el curso. Posteriormente, durante los días del curso trabajarás en equipo para ampliar los conocimientos, poner en práctica lo aprendido y **crear más de 30 recetas**. Por último, podrás disfrutar de un **buffet completo de diferentes elaboraciones de pastelería creadas con el método B·Concept**.





## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Bienvenida e introducción al curso

**Contenido online** con acceso 30 días antes del inicio del curso

#### *Introducción a la pastelería más saludable, ligera y sabrosa*

- Origen e historia del método B·Concept
- Pastelería más saludable
- Pastelería más ligera
- Pastelería más sabrosa

#### *Introducción a las técnicas de creación de texturas*

- Introducción a las técnicas de creación de texturas
- La técnica de la emulsificación
- La técnica de la aireación
- La técnica del espesamiento
- La técnica de la gelificación

#### *Los ingredientes clave de nuestra pastelería*

- Introducción a los ingredientes clave
- Harinas sin gluten
- Azúcares no refinados
- Huevos y lácteos
- Grasas
- Fibras

#### *El método paso a paso*

- Paso 1: define las necesidades
- Paso 2: escoge el sabor
- Define el dulzor
- Paso 3: construye la textura
- Paso 4: equilibra la receta





## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Formulación de texturas con el método B·Concept

**Contenido online** con acceso al finalizar el curso presencial.

#### *Formulación de texturas gelificadas*

- Formulación de parámetros clave para la formulación de texturas gelificadas
- Formulación de gelificado de mango
- Formulación de gelificado de yuzu
- Formulación de compota gelificada de fresa

#### *Formulación de texturas cremosas*

- Parámetros clave para la formulación de texturas cremosas
- Formulación de cremoso de chocolate con leche
- Formulación de cremoso de chocolate negro
- Formulación de cremoso de lichi
- Formulación de cremoso de mascarpone
- Formulación de cremoso de pistacho

#### *Formulación de texturas aireadas*

- Formulación de parámetros clave para la formulación de texturas aireadas
- Formulación de mousse de frambuesa
- Formulación de mousse de praliné de almendra
- Formulación de mousse de chocolate negro



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Elaboraciones prácticas con el método B·Concept Contenido online con acceso al finalizar el curso presencial.

#### One chocolate



Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- Glaseado negro
- Mousse de cacao
- Gelificado de cacao
- Cremoso de cacao
- Bizcocho de cacao
- Crujiente de almendra, cacao y cobertura ChocoCoco



#### Peach



Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- Aire de melocotón
- Cremoso de melocotón asado
- Crema de almendra
- Sablé de almendra



#### Cake de pecán y cacao



Con este entremet aprenderás a hacer las siguientes recetas:

- Baño de pecán y cobertura ChocoCoco de 75%
- Ganache ligera de cacao
- Cake de pecán y cacao



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Teoría base del método B·Concept Contenido presencial

- **Moléculas en pastelería:** conceptos básicos y su influencia en las texturas.
- **¿Qué es una receta en pastelería?** Definición y estructura.
- **Extracto seco:** qué es y cómo calcularlo en ingredientes y recetas.
- **Valores nutricionales en la formulación:** importancia y aplicación.
- **Puntos de dulzor:** cómo calcularlos en una receta.
- **Estabilidad de texturas:** gelificadas, cremosas y aireadas.
- **Aplicación de fibras en pastelería:** función y tipos de fibras.

**Concepts clés pour la formulation avec la méthode B·Concept**

**Molécules en pâtisserie**

Chaque ingrédient que nous utilisons est composé de molécules qui remplissent des fonctions précises dans la recette. Les comprendre nous permet d'aller au-delà de l'intuition et de formuler avec justesse. L'eau, les glucides, les protéines et les prébiotiques constituent la structure des préparations, tandis que les vitamines et les minéraux interviennent dans des réactions plus subtiles, comme l'action du calcium dans la gélification des protéines ou le pouvoir antioxydant de la vitamine C dans les fruits et les pâtes.

Avec la méthode B·Concept, nous analysons ces molécules pour comprendre leur rôle et les équilibrer selon la texture, la saveur et le bien-être recherchés.

**Qu'est-ce qu'une recette ?**

Une recette est l'équilibre entre l'eau et l'extrait sec qui la compose. Chaque texture en pâtisserie découle de cette relation : plus elle contient d'eau, plus elle est légère et fluide ; plus l'extrait sec est élevé, plus la texture devient dense et onctueuse.

L'équilibre dans les textures gélifiées ou de type mousser se situe généralement autour de 30 % d'extrait sec et 70 % d'eau. Dans les textures crémeuses, cet équilibre commence approximativement à 40 % d'extrait sec.

Ces valeurs sont indicatives et peuvent varier selon la famille de produits, les saveurs ou la structure de chaque recette.

**Extrait sec**

L'extrait sec d'un ingrédient ou d'une recette comprend tous les éléments, qu'ils soient liquides ou solides, qui ne sont pas de l'eau. De nombreux ingrédients de pâtisserie contiennent un pourcentage élevé d'eau.

**Purées sans sucre ajouté**

Ingrédient	pH	Eau	E.S.	Glucides	Sucres	Fibres	Protéines	Mat	% de l'hydratation (matière sèche)
Purée de banane	5,5	80%	0%	2,0	2,0	0,5	0,5	200	40
Purée de pomme	3,5	85%	0%	1,5	1,5	0,5	0,5	200	40
Purée de jus	3,5	90%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	100	40
Purée de lait	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de vache	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de brebis	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait de chèvre	6,5	85%	0%	1,0	1,0	0,5	0,5	200	40
Purée de lait									



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Formulación práctica con el método B·Concept

#### Contenido presencial

##### Formulación de texturas gelificadas:

- **Parámetros clave** en la formulación de texturas gelificadas.
- **Técnicas clave** en texturas gelificadas.
- Análisis de diferentes agentes **gelificantes y espesantes**.
- **Formulación de texturas gelificadas** desde cero utilizando el método B Concept.
- Explicación paso a paso del proceso de **elaboración de un gelificado**.
- **Análisis y degustación** de las texturas gelificadas formuladas durante el curso.
- Ajuste y corrección de las recetas formuladas durante el curso.

##### Formulación de texturas cremosas:

- **Qué es la cremosidad** y cómo construirla en una receta.
- Importancia de las **grasas saturadas e insaturadas** en texturas cremosas.
- **Parámetros clave** para la formulación de texturas cremosas.
- Técnicas clave para la **formulación de texturas cremosas**.
- Análisis de diferentes **agentes emulsionantes**.
- **Formulación de texturas cremosas** desde cero con el método b concept.
- Explicación paso a paso del proceso de **elaboración de un cremoso**.
- **Análisis y degustación** de las texturas cremosas formuladas durante el curso.
- Ajuste y corrección de las recetas formuladas durante el curso.

##### Formulación de texturas cremosas montadas:

- **Parámetros clave** para la formulación de texturas cremosas montadas.
- Técnicas clave para la **formulación de texturas cremosas montadas**.
- **Formulación de texturas cremosas montadas** desde cero con el método b concept.
- Explicación paso a paso del proceso de **elaboración de un cremoso montado**.
- **Análisis y degustación** de las texturas cremosasmontadas formuladas durante el curso.
- Ajuste y corrección de las recetas formuladas durante el curso.

## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Formulación práctica con el método B·Concept

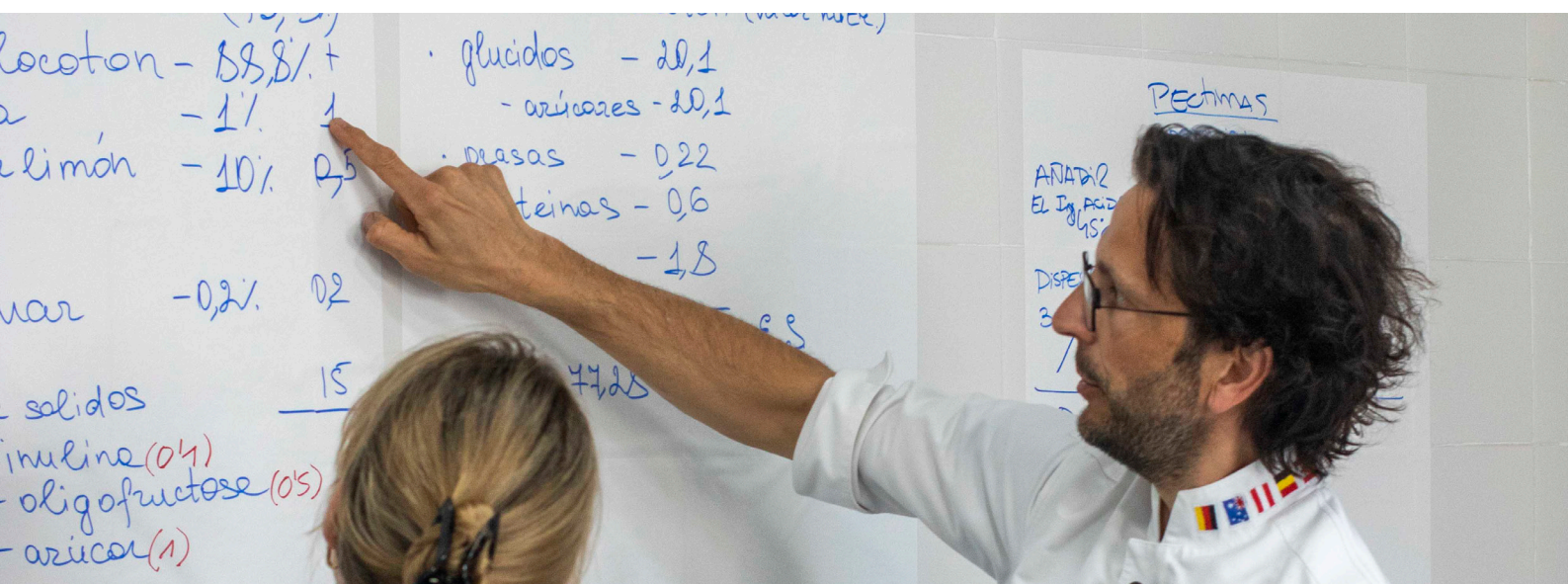
#### Contenido presencial

##### Formulación de texturas aireadas:

- **Parámetros clave** para la formulación de texturas aireadas.
- **Técnicas clave** para la formulación de texturas aireadas.
- Análisis de diferentes **agentes aireantes**.
- **Formulación de merengues para mousses**.
- **Tets de merengues** utilizando diferentes endulzantes y fibras.
- **Formulación de mousses** desde cero utilizando el método B Concept.
- Explicación paso a paso del proceso de **elaboración de una mousse**.
- **Análisis y degustación** de las mousses formuladas durante el curso.
- Ajuste y corrección de las recetas formuladas durante el curso.

##### Formulación de texturas aireadas veganas:

- **Parámetros clave** para la formulación de texturas aireadas veganas.
- **Técnicas clave** para la formulación de texturas aireadas veganas.
- Análisis de diferentes agentes **aireantes vegetales**.
- **Formulación de merengues veganos para mousses**.
- **Formulación de mousses veganas** desde cero utilizando el método B Concept.
- Explicación paso a paso del proceso de **elaboración de una mousse vegana**.
- **Análisis y degustación** de las mousses veganas formuladas durante el curso.
- Ajuste y corrección de las recetas formuladas durante el curso.












## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Presentación y degustación de elaboraciones prácticas

**Contenido presencial** - Al finalizar cada día del curso degustaremos diferentes elaboraciones creadas con el método B·Concept.

#### Sol de primavera

En este entremet encontrarás las siguientes recetas:

- Mousse de chocolate negro  
- Caramelo de cacahuete 
- Cremoso de praliné de cacahuete  
- Dacquoise de chocolate negro  
- Crujiente de praliné de cacahuete  



#### Lunar

En este entremet encontrarás las siguientes recetas:

- Glaseado de frambuesa  
- Mousse de frutos rojos  
- Compota gelificada de frutos rojos  
- Bizcocho de pistacho  
- Mousse de pistacho  
- Crujiente de pistacho  



#### Tarta de limón y almendra

En este entremet encontrarás las siguientes recetas:

- Merengue  
- Cremoso de limón  
- Batido de cake de vainilla  
- Sablé de almendra  



**Más otras elaboraciones sorpresa que variarán según la temporada...**



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Horario

En esta tabla puedes ver lo que realizarás en el curso día a día esto puede variar ligeramente, dependiendo de las necesidades de cada grupo.

Antes del inicio de la parte presencial, te recomendamos visualizar el **contenido online** que recibirás 30 días antes.

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
08:00-09:00	Método B·Concept Teoría de base de formulación de recetas	Teoría de formulación de texturas cremosas <i>Técnica de emulsificación</i>	Teoría de formulación de texturas aireadas <i>Técnica de aireación</i>	Teoría de formulación de texturas aireadas veganas
09:00 - 09:30	Desayuno			
09:30 - 11:30	Teoría y parámetros clave para la formulación de texturas gelificadas	Formulación de texturas cremosas	Test de Merengues <i>Ingredientes aireantes</i>	Práctica de recetas aireadas veganas <i>Preparación de recetas formuladas durante el curso</i>
11:30-13:30		Formulación de texturas cremosas montadas	Formulación de texturas aireadas	Degustación y equilibrado de texturas aireadas
13:30 - 14:15	Comida			
14:15 - 16:30	Formulación de texturas gelificadas	Degustación y equilibrado de texturas gelificadas	Degustación y equilibrado de texturas cremosas	Clausura del curso <i>Resolución de dudas</i> <i>Buffet final</i> <i>Entrega de certificados</i>
	<i>Preparación de recetas formuladas durante el curso</i>	<i>Preparación de recetas formuladas durante el curso</i>	<i>Preparación de recetas formuladas durante el curso</i>	
16:30 - 17:00	Degustación de 2 elaboraciones	Degustación de 2 elaboraciones	Degustación de 2 elaboraciones	Degustación de todo el buffet

## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

# Inscripción

**Precio del curso: 1.820 €**

**Pago inicial de 620 €**  
para la reserva de plaza

**Pago restante de 1.200 €**  
a pagar 30 días antes del inicio del curso

### Tu subscripción incluye:

- ✓ Dossier con la parte teórica
- ✓ Acceso al contenido online durante 2 años
- ✓ Recetario con más de 40 recetas
- ✓ Degustación de elaboraciones
- ✓ Certificado de formación
- ✓ Desayunos y comidas

**Inscripciones y más información en nuestra página web:**

[www.jordibordas.com](http://www.jordibordas.com)



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

### Opiniones de alumnos



**Daniela Popova**

*Chef pastelera | Sofia, Bulgaria | @dali.popova*

*¡Estimado Jordi y Equipo! ¡Ha sido una experiencia increíble! Muchas gracias por la hospitalidad y por crear un ambiente tan cálido y acogedor. Estoy más que impresionada con la calidad de la información proporcionada en el curso, la cantidad de trabajo que se dedicó al desarrollo del mismo, los materiales entregados durante la formación y la atención a cada detalle de todas las personas del equipo. Recomiendo encarecidamente tanto el Curso B·Concept online y extendido como el curso presencial a todo aquel que quiera tener el control de su trabajo en pastelería. Ha sido una formación revolucionaria que abre infinitas posibilidades para formular recetas más saludables, ligeras y sabrosas. ¡Muchas gracias!*



**Diana Bulanova**

*Cake artist | Bristol, Reino Unido | @dia\_patisserie*

*¡Hola! Gracias a este curso llegué a entender cómo ajustar y crear mis propias recetas, mejorar las existentes y aprender más sobre las técnicas de pastelería. Todo estaba tan bien explicado, con ejemplos, y Jordi compartió mucha información valiosa y de alta calidad, desde el material presentado, hasta la comida y las bebidas. Creo que el método B·Concept es fantástico, y me ayudará a experimentar con mis recetas. Un agradecimiento especial a Jordi por tener "los pies en la tierra" y comunicar a todos los miembros del curso al mismo nivel. ¡Se siente bien ser parte de una experiencia así! El equipo es increíble, servicial y atento. Todo durante el curso fue absolutamente increíble y muy bien planeado. Este curso es útil tanto para un pastelero amateur que trabaja en casa, como para cualquier profesional. ¡Gracias por esta increíble experiencia!*



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT



### Tommas Van Rossum

*Profesor de pastelería en la escuela Summa Brood & Banket | Eindhoven, Países Bajos | @tommasvrossum*

*Desde el primer momento que entré en la escuela hasta el último día que salí, me impresionó el conocimiento que había. Comprender los conocimientos teóricos puede resultar difícil al principio, pero cuando se da la interpretación práctica de los diferentes temas, las piezas del puzzle encajan a la perfección. Las lecciones sobre gelatinas, cremas, mousses y, en última instancia, la prueba de las recetas, aportan mucha información sobre el método B·Concept. Este concepto está muy bien pensado para trabajar por un mundo mejor, tanto para el planeta como para los clientes. Sin duda llevaré estos nuevos conocimientos al aula para transmitirlos a los futuros chefs pasteleros y concienciarlos de las decisiones actuales que están tomando. Gracias de nuevo a Jordi y al equipo por estos 4 días, todavía estoy sorprendido por las posibilidades y los perfiles de sabor. Quizás nazca el concepto T jajaja.*



### Yi-Ting Huang

*Chef pastelera y profesional de i+D y nutrición | Paris, 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.*

## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT



### Marcel Chatenet

*Chef pastelero en Maison Chatenet | Bangkok, Tailandia | @maisonchatenetbkk*

*Aprendí y me formé en cocina y pastelería francesa. Sin embargo, respetuoso de esta larga tradición, sentí la necesidad de ir más allá. Esta búsqueda se completó al acercarse a otra visión: el método B·Concept. Este curso impartido por Jordi Bordas es una auténtica revelación para mí. El de una pastelería más saludable, reducida en azúcar y grasa animal, y más sabrosa. Las técnicas e ingredientes que introduce Jordi nos abren un horizonte enorme. Ahora nos toca a nosotros dar rienda suelta a nuestra creatividad. Yo he sido alumno anteriormente del Curso de pastelería B·Concept online y extendido y recomiendo hacer antes o después esta formación para complementar el Curso presencial de iniciación a la formulación de recetas.*



### 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!*

## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

# Preguntas frecuentes

### SOBRE EL CURSO

#### ¿Quién imparte este curso?

El curso está impartido íntegramente por Jordi Bordas con la participación en algunas temáticas de Pamela Jiménez.

#### ¿Cuánto dura el curso?

El curso tiene una duración de 32 horas presenciales, distribuidas en 4 días de formación. Antes de iniciar las sesiones presenciales, te recomendamos dedicar unas horas a estudiar, a tu ritmo, el contenido de la parte online. Una vez te inscribas, te daremos acceso al campus virtual desde un mes antes del inicio del curso y podrás mantener ese acceso durante 2 años.

#### ¿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 práctico o demostrativo?

El curso es totalmente demostrativo para optimizar al máximo la parte presencial. En la parte online encontramos las explicaciones teóricas y en la parte presencial ampliaremos la parte teórica y realizaremos toda la parte práctica del curso.

#### ¿Puedo hacer preguntas antes y después de la formación presencial?

Sí, hemos creado un campus virtual online donde damos respuesta a todas vuestras preguntas semanalmente.



## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

# Preguntas frecuentes

### ¿Qué ingredientes se utilizarán?

Se utilizarán ingredientes básicos como coberturas de chocolate, frutos secos, frutas, lácteos 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?

Opcionalmente, puedes traer ropa cómoda de trabajo.

### ¿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 Jordi, Pamela y todo 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, C/Pintor Fortuny, 16. Viladecans.

### ¿Cómo puedo llegar?

Puedes llegar a Viladecans en tren, autobús o taxi, dependiendo desde dónde vengas o dónde te alojes.

### ¿Dónde puedo alojarme?

Dispones de varios hoteles o apartamentos turísticos en Viladecans y alrededores. Si tienes cualquier duda, estaremos encantados de ayudarte

## CURSO DE FORMULACIÓN DE RECETAS B·CONCEPT

# Preguntas frecuentes

a elegir.

### 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. La segunda cuota se abonará 30 días antes del inicio del curso.

El importe total es: 1.820 € (620 € + 1.200 €)

#### ¿Qué incluye el precio?

El precio incluye el desayuno, la comida, el dossier de recetas y la degustación de productos. Además de acceso a la formación online durante 2 años.

#### ¿Puedo cancelar mi inscripción?

Puedes cancelar la inscripción 15 días después de la preinscripción, 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](mailto:info@jordibordas.com) o del teléfono de contacto +34 93 611 20 70.

jordibordas

[www.jordibordas.com](http://www.jordibordas.com)

[info@jordibordas.com](mailto:info@jordibordas.com)

+34 936 112 070

@jordi\_bordas