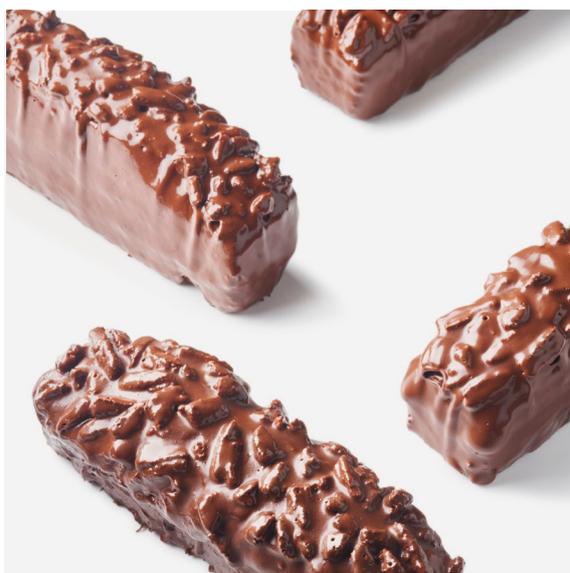


Curso de introducción al método B·Concept

*Iníciate en el mundo de la pastelería
más saludable, ligera y sabrosa*



Presentación

En este curso online aprenderás las claves de nuestra visión de la pastelería. Un curso teórico y práctico que te servirá como punto de partida para **entender los fundamentos del método de formulación de recetas B·Concept**.

- ✓ Descubrirás los ingredientes clave de nuestra pastelería.
- ✓ Conocerás las técnicas de creación de texturas a nivel general.
- ✓ Descubrirás qué es el método B·Concept y las posibilidades que te puede ofrecer para que tengas libertad creativa.
- ✓ Aprenderás a preparar 4 elaboraciones de pastelería más saludables, ligeras y sabrosas, con explicaciones detalladas de por qué hemos elegido cada uno de los ingredientes.



Datos clave



100% online

Hazlo a distancia desde cualquier lugar del mundo



A tu ritmo

Organízate y haz el curso cuándo y cómo quieras



Acceso inmediato

Inscríbete y accede de inmediato a los contenidos



Recetario descargable

Descarga los materiales en PDF



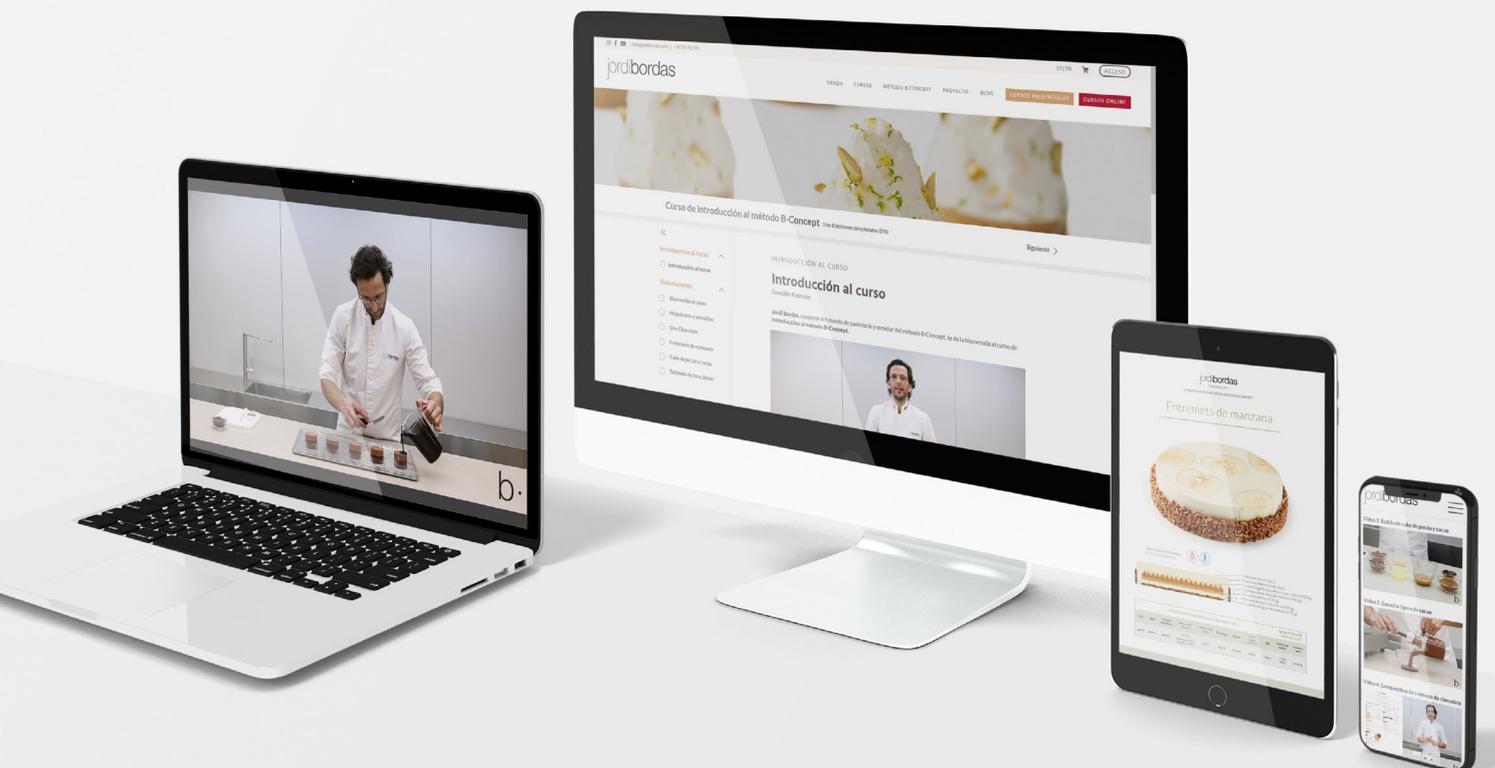
Vídeo-lecciones en HD

8 horas de vídeo en alta resolución



Formador de alto nivel

Aprende con el Campeón del Mundo de pastelería 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 el método de **formulación de recetas** B-Concept.
- ✓ Quieres aprender a elaborar una **pastelería más saludable, ligera y sabrosa**.
- ✓ Quieres conocer los **ingredientes clave y las técnicas** de creación de texturas para poder visitar tus clásicos y elaborar nuevas creaciones.
- ✓ Quieres descubrir **4 elaboraciones** únicas de Jordi Bordas.

Contenido del curso

El curso está distribuido en dos bloques principales, uno **teórico** y otro **práctico**:

En el bloque teórico hablaremos a grandes rasgos de nuestra **filosofía**, de los **ingredientes** que utilizamos en nuestras recetas, de las **técnicas** de creación de texturas y del **paso a paso** del método B-Concept.

Introducción a la pastelería más saludable, ligera y sabrosa

Los ingredientes clave de nuestra pastelería

Introducción a las técnicas de creación de textura

El método paso a paso

En el bloque práctico, aprenderás a elaborar paso a paso **4 productos únicos y diferentes** entre sí: un petit gâteau, un entremets, un cake y una tartaleta.

Individual One chocolate

Entremets de manzana

Cake de pecán y cacao

Tartaleta de lima, limón y pistacho



MÓDULO 1

Introducción al método B·Concept

Introducción a la pastelería más saludable, ligera y sabrosa

El curso comienza con una breve introducción a nuestra filosofía de trabajo, que se basa principalmente en elaborar recetas con un buen perfil nutricional, fáciles de digerir y con un sabor agradable, limpio y definido.

Los ingredientes clave de nuestra pastelería

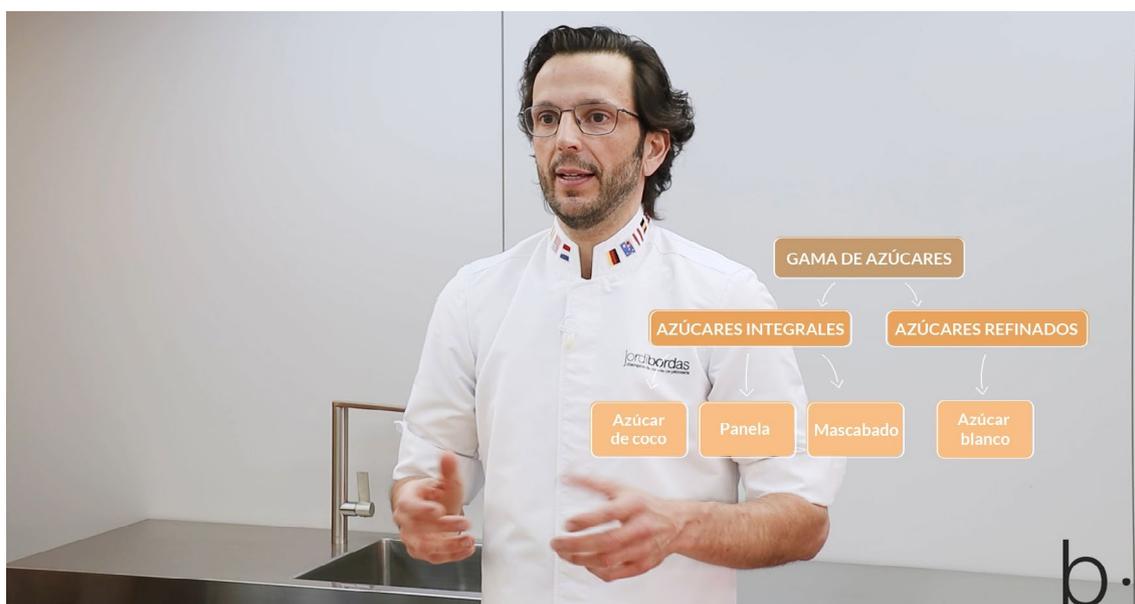
En esta lección conocerás los ingredientes principales con los que trabajamos, tales como las harinas sin gluten, los azúcares no refinados, los huevos y los lácteos (y sus alternativas), las grasas y las fibras.

Introducción a las técnicas de creación de textura

A continuación, verás de manera genérica las cuatro técnicas de creación de texturas con las que trabajamos siempre en nuestra pastelería: la emulsificación, la aireación, el espesamiento y la gelificación.

El método paso a paso

En esta última lección teórica realizaremos una aproximación a los cuatro pasos del método B·Concept para formular recetas desde cero.



MÓDULO 2

Elaboraciones de pastelería

One chocolate



Un individual en el que le hemos dado máximo protagonismo al cacao, creando diferentes texturas en las que realzamos su sabor intenso y sabroso.

Consta de un **bizcocho de cacao**, un **crumble** y un **crujiente de almendra, cacao y nuestra cobertura ChocoCoco**, un **cremoso**, un **gelificado** y una **mousse de cacao**, y un **glaseado negro**.



Entremets de manzana



Un entremets en el que hemos maridado manzana y lima. Además, hemos trabajado con avellana para crear un contraste entre el sabor ácido y refrescante de la manzana y el sabor tostado del fruto seco.

De abajo a arriba encontramos **granola de pecán y manzana**, un **bizcocho de lima**, un **cremoso de praliné de avellana**, una **compota gelificada de manzana y lima**, una **mousse de manzana**, y terminamos con una decoración de **láminas** muy finas de **manzana** con un acabado brillante.



MÓDULO 2

Elaboraciones de pastelería



Cake de pecán y cacao



Un *cake* en el que trabajamos con un cacao de Ghana, muy rico en sabor, en forma de pasta y nibs de cacao. También trabajamos con la nuez de pecán, que le da el sabor característico a esta elaboración.

Partimos de un **cake de pecán y cacao**, cubierto con una **ganache ligera de cacao**, y a su vez va recubierto con un **baño de pecán y cobertura ChocoCoco**, y **nueces de pecán garrapiñadas**.

Tartaleta de lima, limón y pistacho



Una tartaleta en la que trabajamos con pistacho y dos cítricos: lima y limón. Un equilibrio perfecto entre la cremosidad del pistacho y la acidez de los cítricos.

Sobre un **sablé de pistacho**, encontramos un **batido de pistacho**, un **cremoso de lima y limón** y un **merengue**. Finalizamos con una decoración con ralladura de lima y de limón y con trocitos de pistacho.



Materiales descargables

El curso incluye un dossier de 100 páginas en PDF descargable con la teoría y las recetas del curso.

jordibordas
© Jordi Bordas, 2022
CURSO DE INTRODUCCIÓN AL MÉTODO B-CONCEPT

One chocolate



receta para 12 individuales



- Haba de cacao entera (15g)
- Glasado de cacao (35g)
- Mousse de cacao (15g)
- Celofinado de cacao (30g)
- Cremoso de chocolate (20g)
- Crumble de almendra, cacao y ChocoCoco 75% (15g)

VALORES NUTRICIONALES POR CADA INDIVIDUAL DE 125 G						PARÁMETROS DE FORMULACIÓN				
Kcal	Agua	Hidratos de carbono	de los cuales azúcares	de los cuales fibras	Proteínas	Grasas	de las cuales saturadas	Sal	Puntos de dulzor	Extracto seco
342,89	62,58 g	30,45 g	15,10 g naturales; 0,62 g añadidos; 14,48 g	8,02 g	6,83 g	23,11 g	12,49 g	0,21 g	0,17%	12,54/100 g
274,31/100 g	50,07 %	24,36 %	12,08 % naturales; 0,50 % añadidos; 11,58 %	6,42 %	5,46 %	18,49 %	9,99 %			49,93 %

jordibordas

RECETAS

Bizcocho de cacao

- 117 g Agua
- 39 g Azúcar de olivo
- 78 g Sal
- 33 g Harina de arroz integral
- 12g Cacao en polvo
- 128g Huevo
- 40g Azúcar de cacao 2

Mezclar el agua, el aceite, el azúcar de cacao 1 y la sal en un cazo y llevar a ebullición sin dejar de remover. Añadir la harina y el cacao en polvo y seguir calentando, trabajando con una espátula, hasta obtener una masa homogénea.
Poner en la batidora con la batidora a baja velocidad. Trabajar hasta obtener una textura homogénea y reservar.
Añadir la crema de huevo y la albúmina durante 3 minutos con la batidora a velocidad media-alta. Añadir el azúcar de cacao 2 y montar durante unos 3 minutos más, hasta obtener un merengue ligero manteniendo una temperatura de unos 30 °C durante todo el proceso.
Cuando el merengue esté listo, añadir la preparación mezclando suavemente con una espátula.
Desinflar en el marco para el bizcocho, sobre una bandeja al horno, y cocer a 150 °C durante 10 minutos en un horno precalentado. Enflar en la nevera y reservar en la nevera o congelador.

Crumble de almendra y cacao

- 39 g Harina de almendra
- 38 g Harina de arroz integral
- 4 g Cacao en polvo
- 21 g Azúcar de cacao
- 13 g Agua

Mezclar todos los ingredientes en un bol y reservar.

CURSO DE INTRODUCCIÓN AL MÉTODO B-CONCEPT
Módulo 1: EL MANEJO DE LOS MATERIALES DE PASTELERÍA
SECCIÓN 1: UNO CHOCOLATE

One Chocolate

recetas para 12 individuales

- 10,00 %
- 20,00 %
- 12,50 %
- 5,00 %
- 10,00 %
- 22,70 %
- 7,00 %

Nota
Dependiendo de los datos y el tipo de cacao usado, es posible que puedan añadirse a la receta 15 g de abadura.

Inscripción

Tu inscripción incluye:

- ✓ Acceso inmediato al curso
- ✓ Material descargable en pdf
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad
- ✓ 8 horas de explicaciones detalladas
- ✓ 12 meses para ver los contenidos



Precio

360 € (impuestos incluidos)

Residentes en España (península y Baleares), y particulares de países de la Unión Europea

300 € (libre de impuestos)

Empresas de la Unión Europea con VAT nº, residentes en países extranjeros fuera de la Unión Europea, y Canarias, Ceuta y Melilla

Inscripciones y más información en nuestra página web:

www.jordibordas.com

jordibordas

www.jordibordas.com

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas