

# Curso de introducción a la pastelería vegana más saludable

*Aprende a elaborar recetas con ingredientes  
de origen 100 % vegetal*



# Presentación

En este curso te introducirás al mundo de la pastelería vegana, comprendiendo cuáles son los ingredientes alternativos y su funcionalidad en las recetas.

- Aprenderás paso a paso a elaborar recetas veganas más saludables y nutritivas.
- Descubrirás nuevos ingredientes alternativos sin renunciar al sabor y a la textura.
- Aprenderás las claves para obtener resultados deliciosos y apetitosos.



## Datos clave



### Modalidad

100 % online y a tu ritmo



### Incluye

Dosier de recetas en pdf  
descargable



### Inicio del curso

Acceso inmediato al realizar  
la inscripción



### Duración

6 horas de vídeo grabado en  
alta resolución



### Formadores

Jordi Bordas, Adrianna  
Jaworska y Paula Domènech



### Precio

230 € + IVA



## A quién va dirigido

Este curso es para ti si...

- ✓ Quieres elaborar postres veganos **en casa** o bien, trabajas **en una pastelería, un restaurante o un hotel** y quieres ofrecer nuevas opciones a tus clientes.
- ✓ Quieres estar al día de las **tendencias** alimentarias.
- ✓ Tienes ganas de aprender a realizar una pastelería **diferente, consciente y adaptada** a las necesidades de consumo.
- ✓ Quieres aprender a reemplazar los ingredientes clásicos de pastelería (lácteos, huevo, mantequilla) **por ingredientes alternativos** y aptos para una dieta vegana.
- ✓ **Te apasiona la pastelería** y quieres descubrir una nueva visión del recetario tradicional.



---

## Contenido del curso

En la primera parte del curso, realizaremos una breve **introducción de los ingredientes básicos de la pastelería vegana**, comprendiendo la funcionalidad de los ingredientes tradicionales, como los lácteos y el huevo, para poder reemplazarlos correctamente.

En la segunda parte, aprenderás a elaborar diferentes **recetas veganas más saludables**, como financiers, galletas, donuts, cakes, tartas cremosas ("cheesecakes") y tartaletas, con texturas que garantizan una experiencia sublime de degustación.

Trabajaremos con **diferentes maridajes**, siempre respetando el ingrediente principal para potenciar su sabor, aroma y propiedades.

Por último, aprenderás a realizar **creativos acabados** para una presentación espectacular.

### Elaboraciones que aprenderás a realizar en el curso:

---

**Financiers**

---

**Galletas**

---

**Dónuts**

---

**Cakes**

---

**"Cheesecakes"**

---

**Tartaletas**

---



## Contenido del curso

### Financiers



*vegano y sin gluten*

Elaboramos diferentes versiones de este bizcocho típico del norte de Francia: los clásicos financiers de almendra, financiers de sésamo, financiers de coco, y financiers de pistacho y frambuesa. Hemos logrado sustituir la mantequilla *noisette* tan característica de este producto y hemos utilizado ingredientes más saludables como harinas y azúcares sin refinar.



### Galletas



*vegano y sin gluten*

Elaboramos 5 tipos diferentes de galletas veganas: Snowball de chocolate, galletas sándwich de avellana, galletas de avena y arándanos, y las clásicas cookies americanas – unas con chips de chocolate y nueces de pecán y otras con chips de chocolate y tahín. En esta lección te enseñamos a crear tu propia mantequilla vegana y su utilización en una receta.



## Contenido del curso

### Dónuts



#### vegano y algunas opciones sin gluten

En las diferentes recetas de donuts de este curso, mostramos dos formas de cocinar un donut: la tradicional, que consiste en freír la masa; y una forma más moderna, en la que la masa va horneada. Además, mostramos cómo hacer dos tipos de masas: una masa clásica de donut fermentada y con gluten y, por otro lado, elaboramos dos tipos de *baked* donuts; horneados y sin gluten.

Presentamos diferentes acabados y sabores: Baked donuts de calabaza con cremoso de coco y chai, baked donuts de plátano con cremoso de chocolate y café, donuts con glaseados de limón y frambuesa, donuts con canela y azúcar de coco, donuts de chocolate y berlinas con manzana y canela.



### Cakes



#### vegano y sin gluten

Elaboramos tres tipos de cakes diferentes: un carrot cake, un cake de lemon pie con albahaca y un cake de chocolate, naranja y avellana.

Para cada uno de estos productos, logramos sustituir correctamente ingredientes clásicos de pastelería y característicos de los cakes, como el huevo y la mantequilla, por ingredientes que son aptos en pastelería vegana y que además favorecen a que la elaboración sea más saludable.



## Contenido del curso

### "Cheesecakes"



*vegano y sin gluten*

Hemos elaborado dos tipos de tartas cremosas que combinan texturas crujientes y untuosas, como las clásicas tartas de queso o cheesecake. Presentamos un "cheesecake" de anacardo con frutos rojos y una tarta cremosa de cacao, logrando texturas cremosas y estables y también limitar la cantidad de azúcar.



### Tartaletas



*vegano y sin gluten*

Hemos elaborado dos tipos de tartaleta, buscando ingredientes más nutritivos con combinaciones de sabor atractivas.

La tartaleta de melocotón es un maridaje clásico entre dos sabores que se complementan muy bien: la almendra y el melocotón. La tartaleta de mango, coco y cacahuete es una elaboración en la que hemos decidido trabajar texturas clásicas y utilizar ingredientes y sabores menos tradicionales.





jordibordas

CURSO ONLINE

CURSO DE INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA VEGANA MÁS SALUDABLE

## Inscripción

Tu inscripción incluye:

- ✓ Material descargable en pdf
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad
- ✓ 6 horas de de contenido principalmente práctico con teoría sobre pastelería vegana
- ✓ Acceso inmediato



## Precio

**230 € + Impuestos** que se calcularán al realizar la inscripción dependiendo del país de residencia del alumno.

*Las empresas de la Unión Europea con VAT nº y los residentes en las Islas Canarias, Ceuta y Melilla, y países extranjeros fuera de la Unión Europea están exentos de pagar impuestos.*

**Inscripciones y más información en nuestra página web:**  
[www.jordibordas.com](http://www.jordibordas.com)

# Preguntas frecuentes

## ¿Cuánto dura el curso?

El curso tiene una duración de 6 horas y puedes acceder al contenido durante 12 meses desde el momento de tu inscripción.

## ¿Puedo empezar cuando yo quiera?

Sí, puedes acceder inmediatamente después de realizar la inscripción.

## ¿Podré descargar los vídeos?

Debido a que los vídeos están en full HD, 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?

No es necesario que tengas experiencia o conocimientos previos, aunque es importante que tengas muchas ganas de aprender.

## ¿Es un curso para profesionales?

Este curso es para ti si quieres elaborar postres veganos en casa o bien, trabajas en una pastelería, un restaurante o un hotel y quieres ofrecer nuevas opciones a tus clientes

## ¿Es un curso teórico o práctico?

El curso es principalmente práctico con conocimientos teóricos de pastelería vegana. Aprenderás a realizar 6 productos veganos de pastelería más saludable con diferentes texturas y sabores.

### **¿Puedo realizar los módulos en el orden que yo quiera?**

Sí, aunque te recomendamos seguir el orden propuesto en el programa del curso.

### **¿Necesito ordenador para hacer el curso?**

Puedes utilizar un móvil, una tablet o un ordenador con conexión a internet, aunque nuestra recomendación es que dispongas de un ordenador para poder visualizar mejor los contenidos.

### **¿Cómo me inscribo?**

En la sección de inscripción de esta página debes seleccionar el idioma en el que deseas realizar el curso y hacer clic en el botón “Inscríbete” que te redirigirá a la pasarela de pago. Aquí deberás seguir los pasos para efectuar la inscripción al curso.

### **Tengo problemas para realizar el pago, ¿qué hago?**

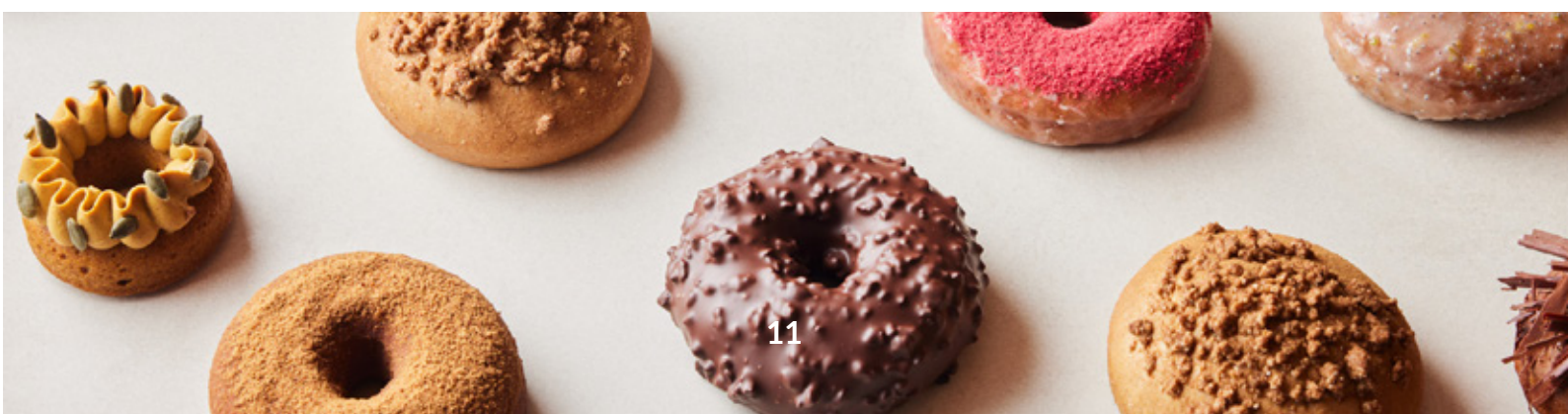
Debido a que recibimos alumnos de todas partes del mundo, en ocasiones puede ocurrir que el sistema bloquee el pago por una cuestión de seguridad, tanto por parte de nuestras entidades bancarias como por la de los clientes. Si te encuentras en esta situación, puedes contactar con nosotros para buscar la mejor solución a través del correo [info@jordibordas.com](mailto:info@jordibordas.com) o del teléfono de contacto +34 93 611 20 70.

### **¿Los precios en la web incluyen IVA?**

Dependiendo de la residencia de cada alumno, se aplicará el impuesto correspondiente según la normativa vigente.

### **¿Puedo cancelar mi inscripción?**

Al tratarse de un curso con modalidad de Acceso inmediato, no podrás realizar la cancelación de la inscripción.



jordibordas

---

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

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

+34 936 112 070

@jordi\_bordas