

Pastelería de vitrina más saludable

*Descubre la colección inédita
de individuales*



Presentación

En este curso recuperamos la fantasía de pasear por las mejores vitrinas de París, creando y enseñando nuestra propia colección de petits gâteaux:

- Aprenderás a elaborar 6 individuales más saludables, ligeros y sabrosos.
- Descubrirás nuevos ingredientes clave para la pastelería del futuro.
- Descubrirás cómo combinar diferentes ingredientes para conseguir maridajes únicos.
- Conocerás diferentes técnicas decorativas, como el glaseado o el efecto terciopelo.



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



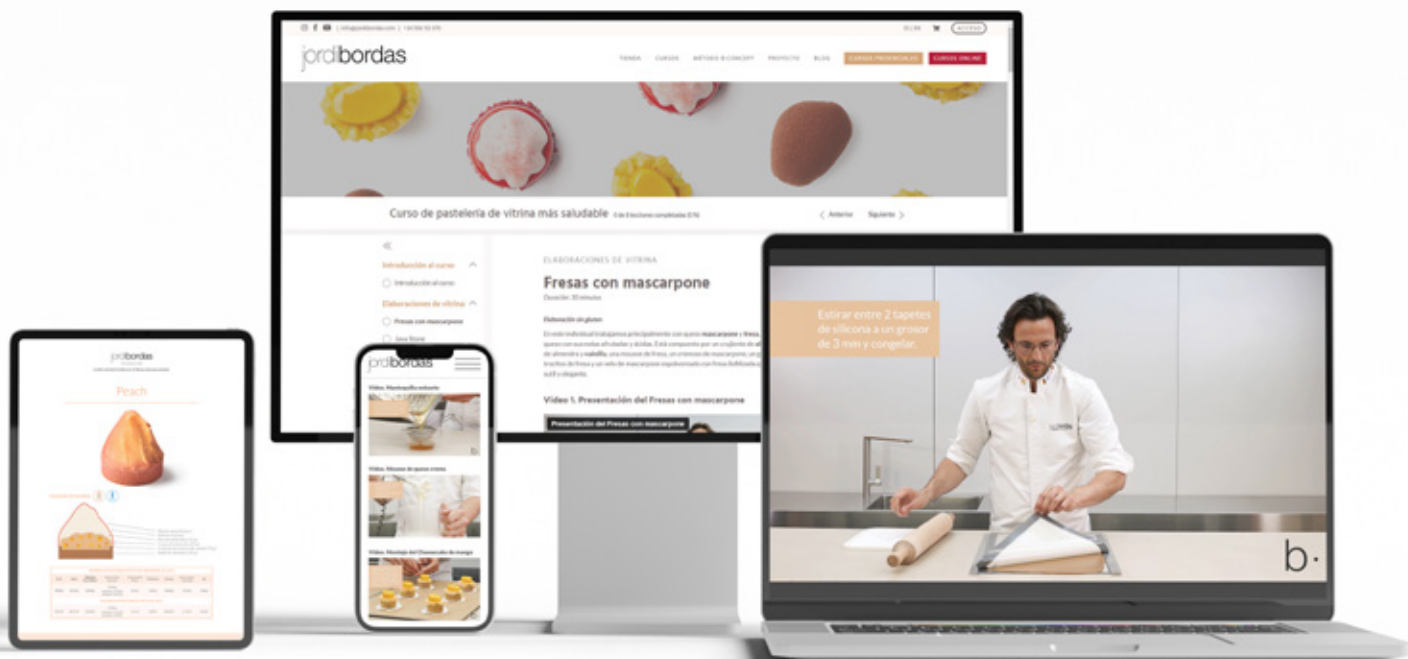
Vídeo-lecciones en HD

3 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...

- ✓ Quieres conocer los **fundamentos del método** de creación de recetas B·Concept.
- ✓ Quieres aprender a elaborar una **pastelería más saludable, ligera y sabrosa**.
- ✓ Quieres descubrir **6 individuales de vitrina** únicos de Jordi Bordas.
- ✓ Quieres visitar tus clásicos y aprender a elaborar **nuevas creaciones**.



Contenido del curso

En este curso aprenderás a realizar **6 elaboraciones** utilizando diferentes técnicas y acabados.

Desde un individual clásico de fresas con mascarpone, hasta elaboraciones más exóticas como el Banoffee o la tartaleta Peach.

Crearemos todo tipo de texturas con ingredientes llenos de sabor: desde las frutas como el melocotón o las fresas, pasando por los frutos secos y, cómo no, el chocolate.

Elaboraciones que aprenderás a realizar en el curso:

Fresas con mascarpone

Java Stone

Peach

Banoffee

Cheesecake de mango

100 % Avellana

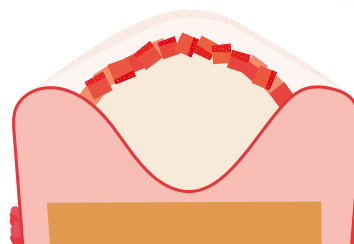


Contenido del curso

Fresas con mascarpone *sin gluten*



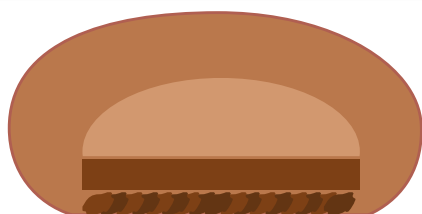
En este individual trabajamos principalmente con queso **mascarpone** y **fresa**, que equilibra el sabor lácteo del queso con sus notas afrutadas y ácidas. Está compuesto por un crujiente de **almendra** y fresa, un batido de cake de almendra y **vainilla**, una mousse de fresa, un cremoso de mascarpone, un glaseado de fresa y frambuesa, trocitos de fresa, y un velo de mascarpone espolvoreado con fresa liofilizada que recubre el individual de manera sutil y elegante.



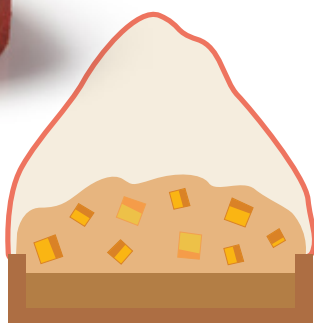
Java Stone *sin gluten*



En este individual trabajamos con un maridaje de diferentes sabores. Un sabor característico de un **cacao** muy especial que tiene un toque **ahumado**, un sabor **lácteo** y de **café**, y un toque de **caramelo** y **vainilla**. Las diferentes texturas que encontramos en el Java Stone son: un crujiente del almendra, cacao y chocolate negro; una dacquoise de almendra, chocolate negro y café; un cremoso de café, caramelo y chocolate negro; una mousse de chocolate negro súper ligera; y decoramos con pintura negra para darle un acabado terciopelo.



Contenido del curso



Peach



sin gluten / sin lactosa

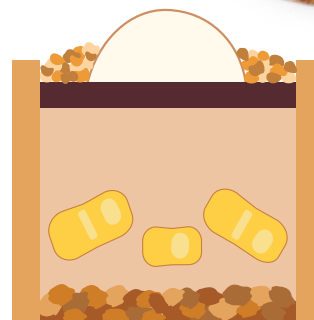
Un individual en el que trabajamos con **melocotón** y **almendra**. Aunque como su nombre indica, el protagonista de este individual es el melocotón. Las diferentes texturas del Peach, de abajo hacia arriba son: un sablé de almendra, una crema de almendra, un cremoso de melocotón asado, y un aire súper ligero de melocotón. El acabado llamativo de este individual lo conseguimos jugando con el degradado entre pintura amarilla y roja que le dan aspecto de melocotón aterciopelado.

Banoffee



sin gluten

Hemos revisitado el clásico Banoffee de **plátano** y **caramelo**, añadiéndole **cacahuete**, **vainilla** y **azúcar mascabado**, y adaptándolo a una versión más ligera y sabrosa en la que potenciamos los ingredientes principales. Las diferentes texturas de nuestro Banoffee son: un crujiente de cacahuete, plátano asado cocido con azúcar de coco, una mousse ligera de chocolate con leche, un caramelo de mantequilla salada con toque de vainilla, una mousse ligera de plátano, y un bizcocho de cacahuete. El acabado final lo hemos hecho con cacao en polvo y glaseado de caramelo.



Contenido del curso

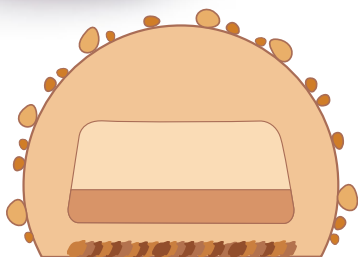
Cheesecake de mango *sin gluten*

Para este cheesecake, hemos seleccionado dos ingredientes principales: el **queso crema**, con su sabor lácteo y suave; y el **mango**, con su sabor ácido y refrescante. Las diferentes texturas para este cheesecake son: un crujiente de **almendra** y **mantequilla noisette**, una mousse de queso crema, una mousse de mango que da el toque frutal y exótico a este clásico, y un acabado con pintura amarilla y efecto terciopelo, un glaseado de mango, dados de mango y ralladura de lima.



100 % Avellana *sin gluten | sin lactosa*

Para este individual hemos querido crear 5 texturas diferentes utilizando siempre la misma materia prima, la **avellana**, y potenciando al máximo su sabor, al combinarla con agua, en lugar de con lácteo, para conservar el sabor del fruto seco. Las 5 **texturas** de este individual son: un crujiente de avellana, una mousse de avellana, un bizcocho de avellana, un cremoso semilíquido de avellana, un baño de avellana.



Materiales descargables

El curso incluye un recetario de 72 páginas en PDF descargable con las recetas del curso.

jordibordas
© Jordibordas, 2022
CURSO DE PASTELERÍA DE VITRINA MÁS SALUDABLE

Cheesecake de mango



receta para 16 individuales



- Pintura amarilla (q.s.)
- Clasado de mango (q.s.)
- Ralladura de lima (q.s.)
- Mango entero (113 g)
- Mousse de queso crema (25 g)
- Crumble de almendra y mantecilla noisette

VALORES NUTRICIONALES POR CADA INDIVIDUAL DE 78 G								
			de los cuales alimentos	de los cuales fibra	de los cuales saturados	Sal		
Kcal	Agua	Hidratos de carbono	9,02 g naturales: 2,45 g añadidos: 6,57 g	60A g	37g	13,91 g	0,28 g	
306,15	27,95 g	23,06 g						
VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 G								
			11,56 g naturales: 3,14 g añadidos: 8,43 g	7,75 %	4,76 %	30,68 %	17,83 %	0,36 %
392,50	35,83 %	27,01 %						

CURSO DE PASTELERÍA DE VITRINA MÁS SALUDABLE
Módulo 1. EL ADORNADO DE LA VITRINA
LECCIÓN 3. CREACIONES DE BARRIDO

Cheesecake de mango

receta para 16 individuales

RECETAS

Crumble de almendra

- 112 g Harina de almendra
- 111 g Harina de arroz integral
- 0,8 g Sal
- 11,6 g Mantequilla (20 % la grasa)

Mixtar todos los ingredientes en la batidora a máxima velocidad con la pala hasta conseguir una textura homogénea. Para elegir mejor momento, sobre una bandeja con papel de hornear, tratando ventilado con el tiro abierto.

Enfriar con a tiras de unos 5 x 5 mm y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el crumble de almendra y mantecilla noisette.

- 28,00 %
- 27,80 %
- 13,00 %
- 0,20 %
- 39,00 %

mezclar con la pala

tratando

ambiente

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar

reservar



jordibordas

CURSO ONLINE

PASTELERÍA DE VITRINA MÁS SALUDABLE

Inscripción

Tu inscripción incluye:

- ✓ Material descargable en pdf
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad
- ✓ 3 horas de explicaciones detalladas de cada receta
- ✓ Acceso inmediato



Precio

120 € + 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

jordibordas

www.jordibordas.com

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas