

Curso de pastelería vegana moderna

*Descubre una colección de elaboraciones
veganas de alto nivel*



Presentación

En este curso online te adentrarás en una de las tendencias gastronómicas más fuertes del momento. Déjate sorprender por una pastelería más saludable, sabrosa y 100 % vegetal.

- Aprenderás paso a paso a elaborar recetas veganas más nutritivas y modernas.
- Descubrirás nuevos ingredientes clave para la pastelería vegana del futuro.
- Dominarás las diferentes técnicas de pastelería para conseguir texturas equilibradas y sabrosas.
- Conocerás distintas técnicas decorativas, como el glaseado o el efecto terciopelo.



Datos clave



100 % online

Hazlo a distancia desde cualquier dispositivo con conexión a internet



Recetario descargable

Descarga los materiales en PDF e imprímelos para tenerlos a mano



Inicio del curso

Inscríbete y accede inmediatamente para disfrutar de los contenidos



Video-lecciones en alta calidad

2 horas de vídeo en alta resolución



Formadores de alto nivel

Aprende con Jordi Bordas, Campeón del Mundo de pastelería, y Pamela Jiménez, coordinadora de I+D+i



A tu ritmo

Organízate y haz el curso cuándo y cómo quieras. Podrás acceder a los contenidos durante 24 meses



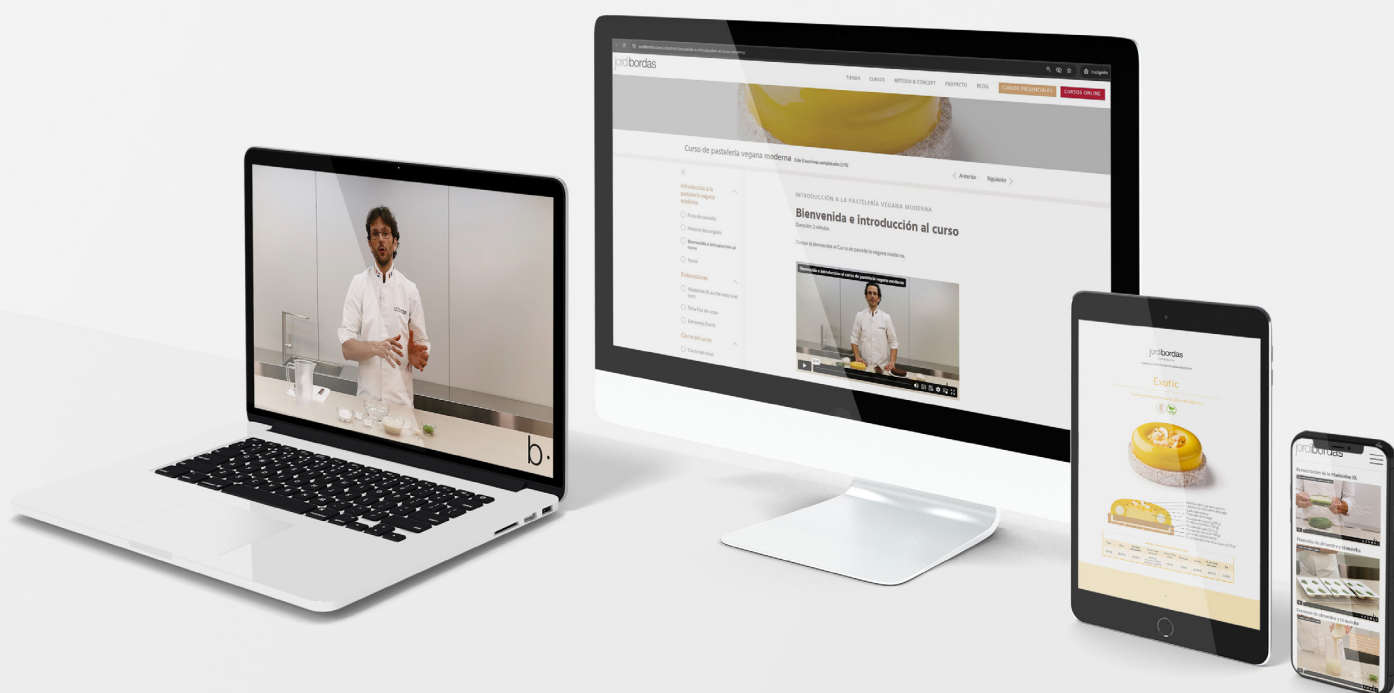
Certificado por Jordi Bordas

Obtén un certificado de pastelería expedido por la Escuela Jordi Bordas



Precio

95 € + IVA



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 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 actuales.
- ✓ 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 clave para la elaboración de texturas veganas**, cremosas y aireadas, como la proteína de soja, el agar-agar o el psyllium, comprendiendo su funcionalidad y uso para sustituir ingredientes de origen animal obteniendo resultados perfectos.

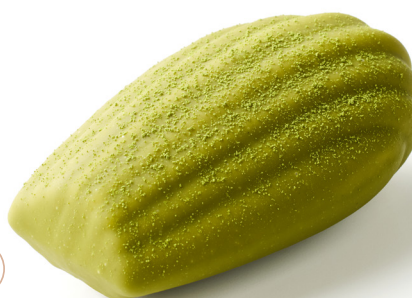
En la segunda parte, **aprenderás a elaborar paso a paso 3 elaboraciones veganas modernas**, como la madalena XL de yuzu y té matcha, la tarta Flor de cacao y el entremets Exotic, con texturas que garantizan una experiencia sublime de degustación. Trabajaremos con diferentes maridajes, siempre respetando el ingrediente principal para potenciar su sabor, aroma y propiedades.

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



Contenido del curso

Elaboraciones que aprenderás a realizar en el curso:



Madalena XL de matcha y yuzu *vegana y sin gluten*



En este individual trabajamos principalmente con **té matcha**, un ingrediente que nos teletransporta a Japón y nos encanta. Lo hemos combinado con un cítrico como el **yuzu**, que aporta notas ácidas y refrescantes a la elaboración.

Está compuesto por un financier y un cremoso de té matcha, una mousse de yuzu, un baño de matcha, y una fina capa de té espolvoreado que recubre el individual de manera sutil y elegante.



Entremets Exotic *vegano y sin gluten*



Un entremets lleno de matices exóticos y refrescantes en el que trabajamos con frutas como el **mango** y el **coco** y con un fruto seco como la **almendra**. Hemos optado por la naturalidad de los sabores y colores del propio ingrediente.

Las diferentes texturas de abajo hacia arriba son: un crujiente de coco, una dacquoise y mousse de coco, y un cremoso que combina sabores tropicales y ácidos de plátano, mango, fruta de la pasión y coco.

El acabado final de este entremets lo conseguimos jugando con un glaseado y una brunoise de mango fresco, junto con láminas de coco y semillas de fruta de la pasión.

Contenido del curso

Elaboraciones que aprenderás a realizar en el curso:



Flor de cacao
vegana y sin gluten



En esta tartaleta hemos querido crear diferentes texturas utilizando siempre la misma materia prima, el **chocolate**, y potenciando al máximo su sabor combinándolo con ingredientes que conservan y respetan el sabor original.

Las **texturas** de esta elaboración son: un sablé de cacao, un cremoso y financier de chocolate 40%, una mousse de chocolate 70%, caviar de cacao y finalmente, un glaseado y una pintura de chocolate con la que decoramos la flor para conseguir un efecto terciopelado.

jordibordas

CURSO ONLINE

CURSO DE INTRODUCCIÓN A LA PASTERÍA VEGANA MÁS SALUDABLE

Inscripción

Tu inscripción incluye:

- ✓ Material descargable en pdf
- ✓ Acceso inmediato
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad
- ✓ 24 meses de acceso al Campus Virtual
- ✓ 3 horas de explicaciones detalladas
- ✓ Certificado de formación por Jordi Bordas



Precio

95 € + 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

Preguntas frecuentes

¿Cuánto dura el curso?

El curso tiene una duración de 3 horas y puedes acceder al contenido durante 24 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 3 productos veganos de pastelería moderna 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.

¿Obtendré un certificado de formación?

Te podemos enviar un certificado conforme has finalizado el curso en nuestra escuela, bajo petición y al terminar el curso. Nos puedes escribir a jordi@jordibordas.com, y necesitaremos tu nombre y apellidos.

¿Cómo me inscribo?

A través de nuestra página web: www.jordibordas.com, en la sección de cursos online, debes seleccionar el curso de pastelería vegana moderna, seleccionar el idioma en el que desees 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 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

info@jordibordas.com

+34 936 112 070

@jordi_bordas