

Curso de introducción a la pastelería sin azúcar

Iníciate en el mundo de la pastelería sin azúcar



Presentación

En este curso online aprenderás las **claves de la pastelería sin azúcar** comprendiendo cuáles son los **ingredientes alternativos y su funcionalidad en las recetas**.

- ✓ Aprenderás paso a paso a elaborar 6 recetas de pastelería sin azúcar más saludables y nutritivas.
- ✓ Descubrirás nuevos ingredientes alternativos sin renunciar al sabor y a la textura.
- ✓ Conocerás las claves para obtener resultados deliciosos y apetitosos.



Datos clave



Modalidad

100 % online y a tu ritmo



Inicio del curso

Acceso inmediato al realizar la inscripción



Certificado por Jordi Bordas

Obtén un certificado de pastelería expedido por la Escuela Jordi bordas



Dossier teórico

Descarga el dossier de recetas en pdf



Incluye

25 lecciones de teoría y práctica



Duración

Más de 2 horas de vídeo grabado en alta resolución



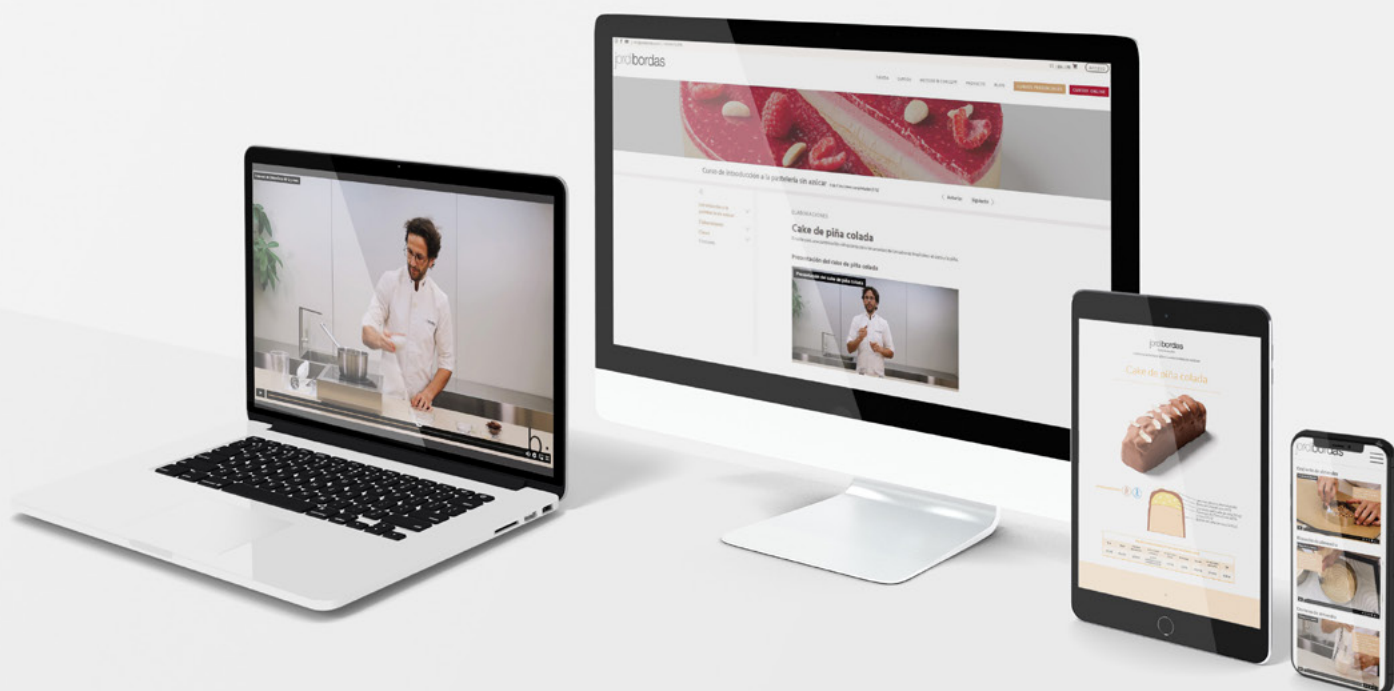
Formadores

Jordi Bordas y Pamela Jiménez



Precio

75 € + 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 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 utilizar ingredientes alternativos y aptos para una dieta más saludable.
- ✓ Te apasiona la pastelería y quieres descubrir una nueva visión del recetario tradicional.

Contenido del curso

MÓDULO 1

En la primera parte del curso, realizaremos una breve introducción de los ingredientes básicos de la pastelería sin azúcar, comprendiendo su origen y la funcionalidad dentro de las recetas diseñadas para este curso y así poder reemplazarlos correctamente en recetas tradicionales.

Introducción a la pastelería sin azúcar
--

¿Qué es la pastelería sin azúcar?
--

Edulcorantes en la pastelería sin azúcar

En la segunda parte, aprenderás a elaborar diferentes recetas sin azúcar, como un entremets, cakes y cookies. Trabajaremos con diferentes texturas como las mousses y los cremosos, siempre respetando el ingrediente principal para potenciar su sabor, aroma y propiedades.

Elaboraciones de pastelería sin azúcar

Entremets

Cakes

Cookies

MÓDULO 2

Elaboraciones de pastelería

Tarta de frambuesa y almendra blanca



Un entremets en el que hemos creado un contraste entre el sabor ácido de la frambuesa y la cremosidad de la almendra, creando distintas texturas sin azúcares como: un crujiente de almendra, un esponjoso bizcocho de almendra, un cremoso de almendra, una compota de frambuesas, una mousse de frambuesa y terminamos con una decoración de almendras enteras y frambuesas frescas.



MÓDULO 2

Elaboraciones de pastelería

Cookies



Elaboramos 3 tipos diferentes de cookies sin azúcar: una con gelificado de frambuesa, una de cacao y avellana, y y finalmente, una de almendra y chocolate con leche vegana ChocoCoco 40%. En esta lección te enseñamos a crear tu propio chocolate sin azúcar desde cero.



Cakes



Elaboramos dos tipos de cakes diferentes. Por un lado, uno con sabores tropicales compuesto por un batido de cake de coco, un cremoso de chocolate con leche vegana ChocoCoco 40 % y una compota gelificada de piña.

Por otro lado, uno de frutos secos compuesto por un batido de cake de avellana, un cremoso de avellana y un baño de cobertura ChocoCoco 70 %.



Materiales descargables

El curso incluye un dossier de 50 páginas en PDF descargable con la teoría y las recetas del curso.



jordibordas
© Jordi Bordas, 2024
CURSO DE INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA SIN AZÚCAR

Cookies de cacao y avellana



receta para 8 cookies

VALORES NUTRICIONALES POR CADA RACIÓN DE 100 G					
Kcal	Agua	Hidratos de carbono	de los cuales: edulcorantes	Proteínas	Grasas
460.19	11.94%	47.67%	4.56%	7.15%	30.68%
			naturales: 4.26% añadidos: 0.00%		de las cuales: saturadas
					13.03%
					0.62%
VALORES NUTRICIONALES POR CADA GALLETA DE 70 G					
322.13	8.36 g	33.23 g	3.21 g naturales: 3.01 g añadidos: 0.00 g	5.01 g	21.48 g
					9.12 g
					0.44 g

jordibordas
© Jordi Bordas, 2024

RECETA

Cookies de cacao y avellana

235 g Harina de arroz integral (tamizada)
93 g Harina de almendra (tamizada)
24 g Cacao en polvo (tamizado)
3.5 g Sal
146 g Impulsor (tamizado)
235 g Mantequilla vegetal sin azúcar
46 g Agua (a 20 °C)
1 g Hoja de yuca
74 g Avellana entera con piel (picada)
Manteca vegetal (a 20 °C)

Méctala la harina de arroz integral con piel (picada) y la hoja de yuca en la batidora a primera velocidad con la velocidad mínima.
Añade la mantequilla vegetal, el agua, el jarabe de arce y la sal en la batidora a primera velocidad con la velocidad mínima.
Incorpora la avellana entera con piel (picada) y la sal en la batidora a primera velocidad con la velocidad mínima.
Corta porciones de 70 g de masa bolear con las manos.
Congela las cookies durante 20 minutos y cocínalas en un horno ventilado con el tiro abajo a 140 °C y cocinadas durante 5 minutos.

Cookies de cacao y avellana

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

21.30 %
9.30 %
1.20 %
0.45 %
0.35 %
23.60 %
7.40 %
4.60 %
0.10 %
7.40 %

Inscripción

Tu inscripción incluye:

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

Precio

75 € + 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 2 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 sin azúcar 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 40 % teórico y 60 % práctico. Está compuesto por dos grandes bloques, el primero dedicado a la pastelería sin azúcar, en el que se estudian los ingredientes clave de este tipo de pastelería y, el segundo, dedicado a la elaboración de recetas en el que se llevará la teoría a la práctica preparando paso a paso 6 productos de pastelería con distintas 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?

A través de nuestra página web: www.jordibordas.com, en la sección de cursos online, debes seleccionar el curso de pastelería sin azúcar, 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 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.

¿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.

¿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