



**MASTERCLASS**  
DE JORDI BORDAS EN PERÚ

---

**Pastelería más saludable,  
ligera y sabrosa**

23-24 julio

## Curso presencial

Un curso de dos días de duración creado en exclusiva para Perú, en el que Jordi Bordas te mostrará todos los secretos de su pastelería:

- Aprenderás a elaborar entremets, petit gâteaux, cakes y tartas
- Descubrirás cómo trabajar los ingredientes principales para potenciar su sabor
- Conocerás los fundamentos del método B-Concept
- Descubrirás una nueva visión de la pastelería, más sana y nutritiva

## Datos clave

**Lugar**

Hotel Iberostar Selection Miraflores

**Dirección**

Av. Malecón 28 de julio 385,  
Miraflores - Lima, Perú

**Fecha**

23 y 24 de julio de 2022

**Horario**

De 9:00 a 18:00

**Precio**

530 €

**Incluye**

Almuerzo, dossier de recetas y certificado de formación firmado por Jordi Bordas

# A quién va dirigido

## Este curso es para ti si...

- ✓ Te apasiona la pastelería y quieres descubrir **nuevas técnicas**.
- ✓ Diriges o trabajas en una pastelería, un restaurante o un hotel y quieres **transmitir tus valores a través de tus elaboraciones**.
- ✓ Buscas **rediseñar y adaptar tus recetas** para satisfacer tus necesidades y las de tus clientes (intolerancias, normativas, tendencias del mercado...).
- ✓ Necesitas incorporar **recetas más saludables, ligeras y sabrosas** a tu pastelería.

# Contenido del curso

En esta Masterclass, Jordi Bordas presentará su nueva colección de elaboraciones más saludables, ligeras y sabrosas. Durante dos días, el chef Campeón del Mundo de Pastelería enseñará a elaborar varios entremets, petit gâteaux, cakes y tartas, todo ello acompañado de explicaciones teóricas que responden las siguientes preguntas: *¿Cómo crear una pastelería más saludable? ¿Qué ingredientes podemos utilizar? ¿Qué parámetros debemos tener en cuenta?*

Jordi hablará en detalle de las necesidades del mercado a día de hoy y de cómo utilizar ingredientes fácilmente accesibles y de proximidad para crear elaboraciones sin gluten/sin lactosa e incluso veganas llenas de sabor.

**Una oportunidad única para conocer la visión más innovadora y saludable de la pastelería de Jordi Bordas.**

# Contenido del curso

## Entremets Acid vibes

*sin gluten | sin lactosa*

Se trata de una elaboración llena de color y matices, muy cremosa y refrescante. En la base encontramos un crujiente de pistacho y lima, continuamos con una mousse de mango muy ligera que envuelve un interior de bizcocho y cremoso, ambos de pistacho con un toque de lima. Culminamos el entremets con un cremoso de mango y fruta de la pasión.



## Entremets Puro cacao

*sin gluten | sin lactosa*

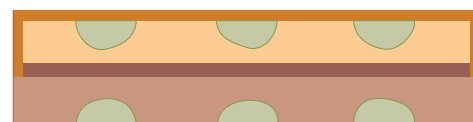
Este entremets está diseñado para los amantes del chocolate negro intenso de calidad. Gracias a que trabajamos con base agua, encontramos un sabor limpio y definido del cacao de Perú en todas sus texturas, descubriendo todos los matices y aromas del cacao de origen. Está compuesto por un crujiente, un cake, una mousse, un cremoso y un brillante glaseado negro.



## Tarta Sweet Pear

*sin gluten | vegana*

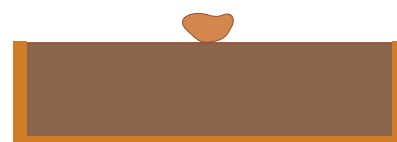
Esta tarta nos recuerda al suave dulzor de la clásica Bourdaloue, pero totalmente revisitada para ofrecer una experiencia de degustación más limpia y ligera. Sobre una base de sablé de almendra y cacao, encontramos una crema franchipán de almendra seguida de pera confitada, un cremoso y una mousse de chocolate con leche.



## Tarta cremosa Choc-Cake

*sin gluten | vegana*

Presentamos una elaboración cremosa y llena de sabor que tiene todas las cualidades texturales del famoso «Cheesecake», pero en una versión completamente vegana. Consiste en una masa de sablé de almendra y cacao y un delicioso interior de chocolate.

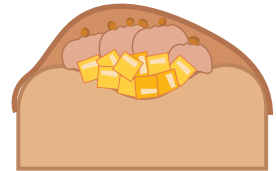


## Contenido del curso

### Petit Gâteau Macaronesia

*sin gluten | vegana*

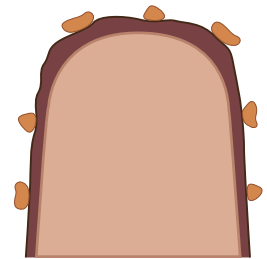
Nueces de macadamia y plátano, un maridaje sencillamente perfecto. En este individual destaca un acabado muy delicado y elegante que esconde en su interior un cremoso y un cake de macadamia, todo ello culminado con plátano al toque de lima.



### Cake Bean to Cake

*sin gluten | sin lactosa*

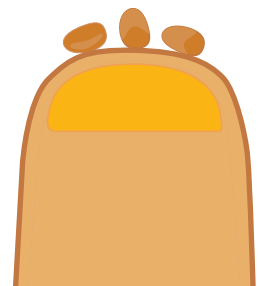
Siguiendo con la filosofía “bean to bar”, en este cake de viaje queremos contar la historia de cómo transformamos la preciada haba de cacao en una elaboración sencilla, pero sublime. Veremos como trabajar los ingredientes para conseguir una textura consistente llena de sabor.



### Cake Maní Passion

*sin gluten | sin lactosa*

Por último, trabajaremos con el cacahuete o maní en combinación con la fruta de la pasión, otro de los maridajes predilectos de la casa. Veremos cómo utilizar dos ingredientes aparentemente opuestos, pero con mucho en común, donde la textura y el sabor serán los protagonistas en este sencillo cake.



# Masterclass de Jordi Bordas en Perú

## Tu inscripción incluye:

- ✓ Certificado de formación por Jordi Bordas
- ✓ Coffee break y almuerzo
- ✓ Dossier de recetas
- ✓ Degustación de las elaboraciones

## Pastelería más saludable, ligera y sabrosa

Aprende con Jordi Bordas a elaborar varios entremets, petit gâteaux, cakes y tartas, todo ello acompañado de explicaciones teóricas basadas en el método de formulación de recetas B·Concept.

**Aforo limitado a 35 participantes**

**Precio:** 530,00 €

**Inscripciones y más información  
en nuestra página web:**

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



jordibordas

---

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

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

+34 936 112 070

@jordi\_bordas