LE CORDON BLEU®

LA ESCUELA de PASTELERÍA

100 RECETAS EXPLICADAS PASO A PASO

Fotografías de Olivier Ploton

LAROUSSE

LE CORD
PARIS
BIENVE
WELCOME
स्वागत

PREFACIO

Con sus más de ciento veinte años de experiencia, Le Cordon Bleu siempre se ha mantenido fiel a su filosofía orientada a la excelencia. Constituye la primera red mundial de institutos de artes culinarias y gestión hotelera, y ofrece un amplio abanico de formación en más de veinte países y cerca de treinta y cinco institutos, que abarca desde la iniciación hasta los currículos universitarios de restauración, hostelería y turismo.

La notoriedad del instituto nunca se ha puesto en tela de juicio a lo largo de los años. La formación, que recurre a las tecnologías más innovadoras, se actualiza sin cesar a fin de satisfacer cualquier perspectiva profesional. Los programas universitarios se adaptan constantemente gracias a las colaboraciones forjadas en todo el mundo con autoridades gubernamentales, universidades u organismos especializados. Todos los años, la red de institutos Le Cordon Bleu forma a veinte mil estudiantes de cien nacionalidades en cocina, pastelería, panadería, enología y gestión hotelera. En París, Le Cordon Bleu ha abierto un nuevo campus ultramoderno y ecorresponsable donde, además de la formación profesional, ofrece cursos para *amateurs* en una sala *ad hoc* con vistas al Sena.

El instituto, fundado en 1895, tiene como misión la transmisión de las técnicas, el saber y la experiencia heredados de los grandes maestros de la cocina francesa. En su origen, el instituto empieza a echar raíces cuando Marthe Distel lanza el primer semanario culinario titulado *La cuisinière Cordon Bleu*. Con cerca de veinte mil abonados desde su primer año de existencia, la fundadora muy pronto tuvo la idea de invitarlos a asistir a cursos de cocina gratuitos con chefs que presentaban sus recetas. La revista era el reflejo de la gran cocina francesa burguesa de la época y también de la apertura a las cocinas del mundo, ya que se publicaba en varios idiomas. Los primeros cursos de cocina de Marthe Distel se impartieron en la escuela Le Cordon Bleu París a partir del 15 de octubre de 1895. Desde el inicio, Le Cordon Bleu ha sabido dar muestras de apertura al mundo al acoger a estudiantes internacionales en París, su ciudad natal. Los cursos son impartidos en francés por los docentes y traducidos al inglés por un traductor, a fin de hacer accesible un aprendizaje multicultural. El instituto se

exportó para contribuir a difundir la cultura francesa. Los institutos Le Cordon Bleu, diseminados por todos los rincones del mundo, siguen enseñando las técnicas culinarias francesas, pero también proporcionan a los estudiantes los medios para fomentar el patrimonio culinario de sus respectivos países de origen.

Le Cordon Bleu contribuye en todo el mundo a la promoción de la cultura y el arte de vivir al estilo francés al poner en valor los modelos de calidad de la gastronomía y la hostelería. A lo largo de los últimos años, nuestras actividades se han diversificado notablemente, al participar en la distribución de productos gourmet y material de cocina profesional, abrir restaurantes y asociarse a la realización de series televisadas y a la edición de libros culinarios. Asimismo, Le Cordon Bleu publica libros con regularidad, muchos de los cuales se han convertido en obras de referencia en materia de formación culinaria. El instituto ha vendido más de diez millones de libros en todo el mundo.

Atento a la metodología profesional, Le Cordon Bleu trabaja en estrecha colaboración con Larousse en la publicación de varios libros de recetas que enseñan el dominio de las técnicas culinarias francesas y los valores fundamentales del instituto. Animando a los estudiantes y a los *amateurs* de gastronomía, nos complace compartir con ustedes nuestra voluntad de superarnos siempre en la búsqueda del placer, el gusto por lo bueno y la pasión por las tradiciones y la modernidad.

Saludos cordiales,
André Cointreau
Presidente de Le Cordon Bleu Internacional

SUMARIO

Introducción 10

Pasteles, cakes y tartas 22

Pasteles individuales y postres de plato 104

Tartas y tartaletas 176

Postres excepcionales y de fiesta 250

Galletas y pastelillos 344

Bombones y golosinas 398

Las bases de la pastelería 464

Glosario 496

Índice de recetas por orden alfabético 500

Índice de recetas por ingredientes 502

INTRODUCCIÓN

Le Cordon Bleu se enorgullece de poder presentar la obra *La escuela de pastelería*, un libro de referencia que aúna las competencias culinarias y pedagógicas del instituto Le Cordon Bleu con la calidad de las publicaciones de la editorial Larousse.

En esta obra, chefs de Le Cordon Bleu nos presentan en exclusiva los secretos de 85 recetas dulces ilustradas, que van de las más sencillas a las más avanzadas, así como 15 preparaciones básicas imprescindibles de la pastelería francesa.

En esta recopilación de creaciones de pastelería clásicas y modernas, cada receta se explica paso a paso, con ilustraciones, para facilitar la comprensión y lograr que indefectiblemente nuestras preparaciones salgan bien. Se ha dedicado un capítulo entero a las preparaciones básicas de la pastelería, como las cremas y las masas, que es preciso dominar y que son la clave del éxito de las recetas.

Pasteles, pastelillos individuales, cakes, bizcochos, golosinas o tartas excepcionales: aquí encontrará recetas de todos los niveles, dignas de un chef Le Cordon Bleu, que podrá reproducir en su casa gracias a la pedagogía reconocida del instituto.

Los chefs Le Cordon Bleu se han propuesto desarrollar recetas exclusivas, pero también transmitir trucos, anécdotas y notas históricas sobre las recetas en sí o sobre las técnicas y los ingredientes utilizados.

Esta es una nueva publicación que ilustra la misión de Le Cordon Bleu: la transmisión de la experiencia y la puesta en valor de los modelos contemporáneos de la gastronomía, tanto en Francia como en el mundo.

Esta obra, *La escuela de pastelería,* es una verdadera biblia en la materia para los aficionados que deseen realizar tanto recetas modernas y originales como pasteles más tradicionales: una invitación a descubrir el mundo de la pastelería francesa tal como se enseña en el instituto Le Cordon Bleu y a lanzarse a nuevos retos culinarios, como un chef.

Chef Jean-François Deguignet
Director técnico – Pastelería

LE CORDON BLEU
fechas clave

1895 En París, una periodista francesa, Marthe Distel, lanza una revista culinaria titulada *La cuisinière Cordon Bleu*. En el mes de octubre, los abonados a la revista son invitados a los primeros cursos de cocina Le Cordon Bleu.

1897 Le Cordon Bleu París acoge a su primer estudiante ruso.

1905 Le Cordon Bleu París forma a su primer alumno japonés.

1914 Le Cordon Bleu está presente en París con cuatro escuelas.

1927 El periódico *The London Daily Mail* del 16 de noviembre relata una visita a Le Cordon Bleu París: «No es inusual ver ocho nacionalidades distintas por aula».

1933 Rosemary Hume y Dione Lucas, formados en Le Cordon Bleu París bajo la supervisión del chef Henri-Paul Pellaprat, inauguran la escuela de Le Cordon Bleu y el restaurante Au Petit Cordon Bleu en Londres.

1942 Dione Lucas crea una escuela y un restaurante Le Cordon Bleu en Nueva York. Lucas también es la autora del *best seller Le Cordon Bleu Cookbook*, y se convierte en la primera mujer que presenta un programa de cocina para televisión en Estados Unidos.

1948 Le Cordon Bleu es acreditado por el Pentágono para la formación profesional de jóvenes soldados estadounidenses tras su servicio en Europa. Julia Child, ex miembro del Office of Strategic Services (OSS) en Estados Unidos, inicia su formación en la escuela Le Cordon Bleu París.

1953 Le Cordon Bleu Londres crea la receta del *Coronation Chicken*, que se sirve a los dignatarios extranjeros durante la cena de coronación de Su Majestad la reina Isabel II.

1954 El éxito de la película *Sabrina,* de Billy Wilder, con Audrey Hepburn como protagonista, contribuye a la creciente fama de la escuela Le Cordon Bleu.

1984 La familia Cointreau, descendiente de las familias fundadoras de las marcas Rémy Martin y Cointreau, toma la presidencia de la escuela Le Cordon Bleu París, sucediendo a madame Elizabeth Brassart, que dirigía el centro desde 1945.

1988 Le Cordon Bleu París abandona la rue du Champ de Mars, cerca de la torre Eiffel, para trasladarse a la rue Léon Delhomme, en el distrito 15; la escuela es inaugurada por el ministro Édouard Balladur • Le Cordon Bleu Ottawa acoge a sus primeros estudiantes.

1991 Le Cordon Bleu Japón abre sus puertas en Tokio, y, más tarde, en Kobe. La escuela se conoce con el nombre de «La pequeña Francia de Japón».

1995 Le Cordon Bleu celebra su primer centenario • Las autoridades del distrito de Shanghái de China envían por primera vez a sus chefs al extranjero para que se formen en Le Cordon Bleu París.

1996 Le Cordon Bleu se establece en Sídney, Australia, a petición del gobierno de Nueva Gales del Sur, y forma a algunos chefs como preparación para los Juegos Olímpicos de Sídney de 2000. Más adelante, en Adelaida se crean licenciaturas y másteres en gestión, y se potencia la investigación universitaria en los ámbitos de la hostelería, la restauración, las artes culinarias y el vino.

1998 Le Cordon Bleu firma un acuerdo exclusivo con Career Education Corporation (CEC) a fin de exportar sus conocimientos y experiencia en materia de docencia a Estados Unidos, y así proponer varios «Associate Diplomas» con un contenido único en artes culinarias y gestión hotelera.

2002 Le Cordon Bleu Corea y Le Cordon Bleu México abren las puertas a sus primeros estudiantes.

2003 Comienza la aventura para el instituto Le Cordon Bleu Perú. El centro se desarrolla hasta convertirse en el primer instituto culinario del país.

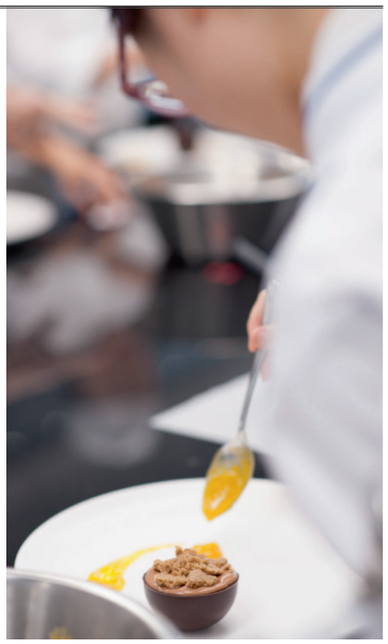
2006 Le Cordon Bleu Tailandia es lanzado conjuntamente con el Dusit International.

2009 Todos los establecimientos de la red Le Cordon Bleu participan en la promoción de la película *Julie & Julia*, con Meryl Streep en el papel de Julia Child, ex alumna de Le Cordon Bleu París.

2011 Le Cordon Bleu Madrid abre sus puertas junto con la Universidad Francisco de Vitoria;

- Le Cordon Bleu lanza su primer programa *online* Master of Gastronomic Tourism;
- Japón arrebata a Francia el título de país que cuenta con más restaurantes de tres estrellas.

2012 Le Cordon Bleu Malasia es lanzado en cooperación con el Sunway University College;



• Le Cordon Bleu Londres se traslada al barrio de Bloomsbury;
• Abre sus puertas en Wellington Le Cordon Bleu Nueva Zelanda.

2013 Inauguración oficial de Le Cordon Bleu Estambul;
• Le Cordon Bleu Tailandia recibe el premio a la Mejor Escuela Culinaria de Asia;
• Se firma un acuerdo con la Universidad Ateneo de Manila para abrir un instituto en Filipinas.

2014 Le Cordon Bleu India abre sus puertas, ofreciendo a los estudiantes licenciaturas de gestión hotelera y de restauración;
• Le Cordon Bleu Hautes Études du Goût celebran su 10.º aniversario.

2015 El 120 aniversario de Le Cordon Bleu es celebrado en todo el mundo;
• Le Cordon Bleu Shanghái acoge a sus nuevos estudiantes;
• Le Cordon Bleu Perú obtiene el estatus de universidad;
• Le Cordon Bleu Taiwán abre sus puertas con NKUHT y el instituto Ming-Tai;
• Le Cordon Bleu abre sus puertas en Santiago de Chile con la Universidad Finis Terrae.

2016 Apertura de los nuevos locales de Le Cordon Bleu París a orillas del Sena en el distrito 15. Con 4 000 m^2 dedicados a las artes culinarias y a la gestión en los oficios del vino, la hostelería y la restauración, Le Cordon Bleu acoge a más de mil estudiantes.

2017 Le Cordon Bleu se convierte en la primera institución de Artes Culinarias galardonada con la prestigiosa distinción Excellence Française por la calidad de sus programas de formación, que se imparten en todo el mundo.
• Le Cordon Bleu Perth y Le Cordon Bleu Líbano abren sus puertas.

2018 El instituto Le Cordon Bleu París y la Universidad París-Dauphiné firman un acuerdo de cooperación para los dos programas de licenciatura Le Cordon Bleu: Gestión Gastronómica y Artes Culinarias, y Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos, en que los licenciados obtienen una doble titulación.
• Le Cordon Bleu es laureado con el Grand Prix de la Cultura Gastronómica por la Academia Internacional de la Gastronomía (AIG).
• Le Cordon Bleu abre institutos en São Paulo y Río de Janeiro, Brasil.
• Le Cordon Bleu se implanta en Brisbane, Australia.

LOS INSTITUTOS LE CORDON BLEU
en el mundo

Le Cordon Bleu París
13-15 Quai André Citroën
75015 París, Francia
Tel.: +33(0) 1 85 65 15 00
paris@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Londres
15 Bloomsbury Square
Londres WC1A 2LS, Gran Bretaña
Tel.: +44(0) 207 400 3900
london@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Madrid
Universidad Francisco de Vitoria
Ctra. Pozuelo-Majadahonda
Km 1,8
Pozuelo de Alarcón, 28223
Madrid, España
Tel.: +34 91 715 10 46
madrid@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Estambul
Özyegin Üniversitesi
Çekmeköy Campus
Nisantepe Mevkii, Orman Sokak, N.o 13
Alemdağ, Çekmeköy
Estambul, Turquía
Tel.: +90 216 564 9000
istanbul@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Líbano
Burj on Bay Hotel
Tabarja - Kfaryassine
Líbano
Tel.: + 961 9 85 75 57
liban@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Japón
Le Cordon Tokio Campus
Le Cordon Kobe Campus
Roob-1, 28-13 Sarugaku-Cho
Daikanyama, Shibuya-Ku
Tokio, 150-0033 Japón
Tel.: +81 3 5489 0141
tokyo@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Corea
Sookmyung Wome's University
7th Fl., Social Education Bldg.
Cheongpa-ro 47 gil 100, Yonsan-Ku
Seúl, 140-742 Corea
Tel.: +82 2 719 6961
korea@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Ottawa
453 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario, K1N 6R4, Canadá
Tel.: +1 613 236 CHEF(2433)
Línea gratuita: +1 888 289 6302
Restaurante: +1 613 236 2499
ottawa@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu México
Universidad Anáhuac Campus Norte
Universidad Anákuac Campus Sur
Universidad Anáhuac Campus Querétaro
Universidad Anáhuac Campus Cancún
Universidad Anáhuac Campus Mérida
Universidad Anáhuac Campus Puebla
Universidad Anáhuac Campus Tampico
Universidad Anáhuac Campus Oaxaca
Av. Universidad Anáhuac
N.o 46, Col. Lomas Anáhuac Huixquilucan
Edo. de Méx.
C.P. 52786, México
Tel.: +52 55 5627 0210 ext. 7132 / 7813
mexico@cordonbleu.edu

Universidad Le Cordon Bleu Perú (ULCB)
Le Cordon Bleu Instituto Perú
Le Cordon Bleu Cordontec
Av. Vasco Núñez de Balboa 530
Miraflores, Lima 18, Perú
Tel.:+51 1 617 8300
peru@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Australia
Le Cordon Bleu Campus Adelaida
Le Cordon Bleu Campus Sydney
Le Cordon Bleu Campus Melbourne
Le Cordon Bleu Campus Perth
Le Cordon Bleu Campus Brisbane
Days Road, Regency Park South Australia
5010, Australia
Llamadas gratuitas (solo desde Australia):
1 800 064 802
Tel.: +61 8 8346 3000
australia@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Nueva Zelanda
52 Cuba Street
Wellington, 60 11, Nueva Zelanda
Tel.: +64 4 4729800
nz@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Malasia
Sunway University
N.o 5, Jalan University, Bandar Sunway,
46150 Petaling Jaya, Selangor DE
Malasia
Tel.: +603 56632 1188
malaysia@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Tailandia
946 The Dusit Thani Building
Rama IV Road, Silom
Bangrak, Bangkok
10500 Tailandia
Tel.: +66 2 237 8877
thailand@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Shanghái
2F, Building 1, n.o 1458 Pu Dong Nan Road
Shanghái, China 200122
Tel.: +86 400 118 1895
shanghai@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu India
G D Goenka University
Sohna Gurgaon Road
Sohna Haryana, India
Tel.: +91 880 099 20 22 / 23 / 24
lcb@gdgoenka.ac.in

Le Cordon Bleu Chile
Universidad Finis Terrae
Avenida Pedro de Valdivia 1509
Providencia, Santiago de Chile
Tel.: +56 24 20 72 23

Le Cordon Bleu Río de Janeiro
Rua da Passagem, 179
Botafogo
Río de Janeiro, RJ, CEP: 22290-031
Brasil
Tel.: +55 21 9940-02117

Le Cordon Bleu São Paulo
Rua Natingui, 862 Primero Audar,
Vila Madalena, SP,
São Paulo, 05443-001
Brazil
Tel.: +55 11 3185-2500

Le Cordon Bleu Taiwán
NKUHT University
Ming-Tai Institute
4F, n.o 200, Sec., 1 Keelung Road
Taipei 110, Taiwán
Tel.: +886 2 7725-3600 /
+886 975226418

Le Cordon Bleu, Inc.
85 Broad Street – 18th floor
Nueva York, NY 10004 EE.UU.
Tel.: +1 212 641 0331

www.cordonbleu.edu
e-mail: info@cordonbleu.edu

Pasteles, cakes y tartas

Macaronnade con jalea de pétalos de rosa 24
Bizcocho al limón 30
Dacquoise de higos y mango con especias 34
Fondant de manzanas estilo Tatin 42
Sablé bretón de chocolate y plátano 46
Tarta al estilo cheesecake 50
Cake de peras deshidratadas,
cerezas y orejones 56
Babá de fruta de la pasión y coco 60
Tarta *tropézienne* 66
Crujiente de frutos rojos y chocolate blanco 72
Tarta de pera al haba tonka 78
Selva Negra 84
Marmoleados de chocolate 90
Fraisier 94
Pavé suizo 100

MACARONNADE
con jalea de pétalos de rosa

Para 10 personas

PREPARACIÓN: 1 h 15 – COCCIÓN: 30 min – REFRIGERACIÓN: 50 min – CONSERVACIÓN: 2 días en el frigorífico

DIFICULTAD: ⌂ ⌂

Para la *macaronnade*
240 g de azúcar glas
170 g de almendras molidas
4 claras de huevo (120 g)
Unas gotas de zumo de limón
35 g de azúcar
Una pizca de colorante rojo

Para la crema de rosas
2 hojas de gelatina (4 g)
Crema pastelera
30 cl de leche
4 yemas de huevo (80 g)
50 g de azúcar
25 g de fécula de maíz
---
75 g de mantequilla blanda
40 g de chocolate blanco de cobertura
1 c de kirsch
8 gotas de aroma de rosa
1 c de agua de rosas
75 g de mantequilla blanda
12 cl de nata líquida
50 g de mascarpone

Para los pétalos de rosa cristalizados
2 cl de agua
30 g de azúcar
Unos pétalos de rosa roja
Azúcar

Para completar el relleno
20 lichis
100 g de jalea de pétalos de rosa

Para la decoración
Azúcar glas
2 lichis

Material específico: 2 mangas de pastelería – 1 boquilla lisa del n.º 12 – 1 pincel – 1 disco de cartón para pastelería

La rosa en pastelería

El sabor de la rosa es original y se puede aportar a un postre de distintas maneras: aceite esencial, aroma, jarabe o incluso jalea de pétalos de rosa. El aceite esencial de rosa, muy concentrado, se emplea principalmente para aromatizar las cremas, mousses y helados.
La jalea de pétalos de rosa se puede utilizar para decorar los macarrones o una tarta.

PREPARE LA *MACARONNADE*

1 – Precaliente el horno a 180 °C. Trace 2 círculos de 22 cm de diámetro en 2 hojas de papel sulfurizado y dispóngalos sobre 2 bandejas de pastelería. En un cuenco, mezcle el azúcar glas y las almendras molidas. Por separado, monte a punto de nieve las claras con el zumo de limón, y luego incorpore el azúcar para merengarlas y el colorante rojo.

2 – Con la ayuda de una espátula de madera, incorpore en dos veces los ingredientes secos a las claras merengadas. Mezcle despacio, partiendo desde el centro del cuenco y ascendiendo hacia el borde.

3 – Vierta la preparación en una manga con boquilla y forme 2 espirales dentro de los 2 círculos dibujados en las hojas de papel sulfurizado. Hornee durante 25 minutos.

PREPARE LA CREMA DE ROSAS

4 – Ponga en remojo las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría. Prepare la crema pastelera (ver página 480).

5 – Añada la mantequilla y el chocolate blanco, y mezcle con un batidor de varillas. Agregue el kirsch, el aroma y el agua de rosas. Escurra las hojas de gelatina e incorpórelas a la crema. Vierta esta crema de rosas en un cuenco, y, seguidamente, refrigérela 30 minutos.

6 – Bata la crema de rosas para que esté bien homogénea. Bata la mantequilla hasta que adquiera la consistencia de una pomada, e incorpórela a la crema de rosas.

7 – Bata la nata líquida con el mascarpone hasta que la mezcla esté bien firme. Incorpore la crema de rosas y póngala en una manga pastelera con una boquilla.

PREPARE LOS PÉTALOS DE ROSA CRISTALIZADOS

8 – Precaliente el horno a 120 °C. Lleve a ebullición el agua con el azúcar para obtener un jarabe. Pincele los pétalos de rosa con este jarabe.

9 – Espolvoree los pétalos con azúcar y dispóngalos en una bandeja forrada con papel sulfurizado. Hornéelos durante 5 minutos.

• • •

1

2

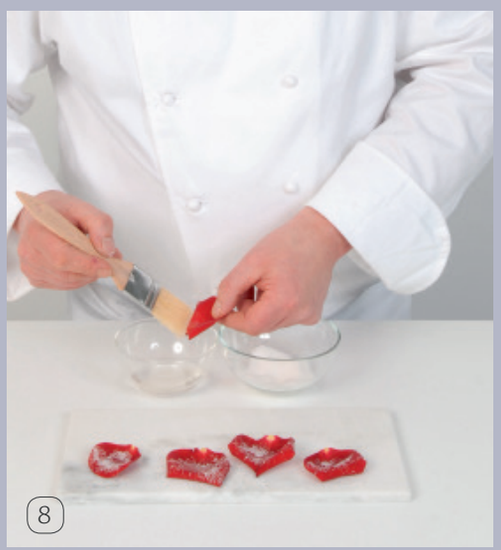
3

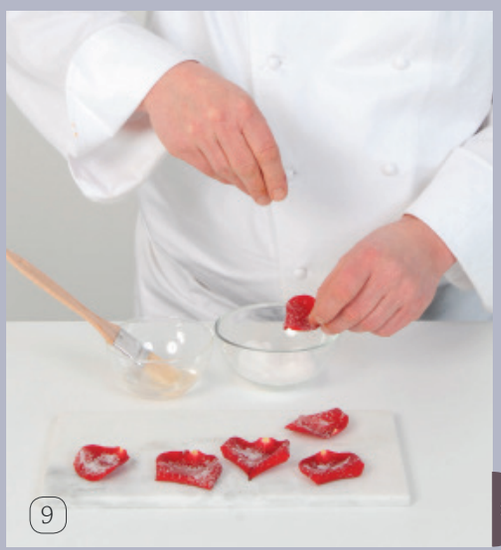
4

5

6

7


8


9

MONTE LA *MACARONNADE* Y DECÓRELA

10 – Dé la vuelta al disco de *macaronnade* sobre el disco de cartón y retire el papel sulfurizado.

11 – Con la manga pastelera, forme bolitas de crema de rosas en el contorno de la *macaronnade*, dejando un poco de espacio entre ellas.

12 – Pele y retire las semillas de los lichis. Disponga uno entre cada dos bolitas de crema de rosas.

13 – Forme una espiral de crema de rosas en el centro, y luego otra por encima.

14 – Corte los lichis restantes por la mitad y dispóngalos sobre la espiral.

15 – Extienda un poco de jalea de pétalos de rosa por encima.

16 – Cubra con el segundo disco de *macaronnade*.

17 – Con la manga pastelera, forme 3 bolitas de crema de rosas sobre la *macaronnade*. Espolvoree la superficie de la tarta con azúcar glas.

18 – Disponga 3 pétalos de rosa cristalizados sobre las 3 bolas de crema. Decore con 2 lichis sin pelar y refrigere 20 minutos antes de degustar.

10

11

12

13

14

15

16

17

18