



LE CORDON BLEU®

LA ESCUELA de
CONFITERÍA

Trufas, bombones, *nougat*, malvavisco, rocas...
90 recetas representativas del mundo de la confitería

LAROUSSE

PREFACIO



Con el libro que tiene en sus manos, Le Cordon Bleu quiere abrirle las puertas a nuevos horizontes culinarios. Esta obra alberga parte del saber hacer de nuestros maestros confiteros, que se refleja en recetas de confitería para elaborar en casa. Como si fuera uno más de nuestros estudiantes, en este libro encontrará capítulos ilustrados que le permitirán mejorar sus conocimientos en aspectos variados del oficio de la confitería, como atemperar, formar figuras y bañar en chocolate, así como cocer, colorear, moldear y decorar con azúcar.

De los *pralines* rosas a los caramelos blandos, de las bergamotas de Nancy a las *nougatines* de Nevers, de las delicias turcas al turrón, aprenderá a elaborar confites tradicionales y modernos, y también a poner en práctica nuevas técnicas profesionales procedentes de distintas partes del mundo. Descubra un mundo lleno de color, sabor y texturas deliciosas.

Le Cordon Bleu es la primera red mundial de escuelas de artes culinarias y hostelería. Con más de 125 años de experiencia en docencia, la escuela ofrece un amplio abanico de titulaciones que abarcan del certificado profesional al título universitario especializado en restauración, hostelería y turismo. Le Cordon Bleu, acreditado en más de 20 países, forma anualmente a cerca de 20 000 estudiantes de más de 100 nacionalidades en cocina, pastelería, panadería, enología y hostelería.

En sus escuelas y universidades asociadas ha puesto en marcha cursos de calidad para acompañar a los estudiantes en sus decisiones profesionales. Los estudiantes de Le Cordon Bleu encuentran salidas profesionales muy diversas: periodistas, sumilleres o agentes vinícolas; en la crítica gastronómica, la escritura, la fotografía culinaria o la dirección de restaurantes; como nutricionistas, chefs o en el emprendimiento.

La mejor prueba de la calidad de nuestra enseñanza es el éxito de nuestro alumnado, de Julia Child a Yotam Ottolenghi. Con una estrella Michelin en su haber, Garima Arora, Clara Puig, Cristóbal Muñoz o Darren Chin son algunas de las personas que han pasado por nuestra escuela y han sido galardonadas con títulos y premios de prestigio. También han pasado por nuestras aulas ganadoras de concursos de cocina como *Top Chef* o *MasterChef* como Luciana Berry y Jessica Wang, por citar solo a dos. Encontramos también emprendedores de éxito; en 2023 cabe mencionar a Virgilio Martínez y Pía León, esta última nombrada la mejor chef femenina del mundo por la prestigiosa lista *The World's 50 Best Restaurants*, y cuyo restaurante, Central, figura entre los mejores del mundo según la misma lista. Le Cordon Bleu se enorgullece de constatar el reconocimiento profesional del que goza su alumnado en todo el mundo.

Siempre fiel a la filosofía de aspirar a la excelencia, Le Cordon Bleu ofrece un entorno educativo de excepción en las capitales internacionales de la gastronomía. Prueba de ello es que la institución recibió el premio a la mejor entidad de formación culinaria en Europa y mejor entidad de formación del mundo en los World Culinary Awards. Los cursos de Le Cordon Bleu, que imparten chefs que han trabajado en los mejores lugares, gozan de reconocimiento internacional.

La formación de Le Cordon Bleu, además, destina siempre un espacio a la innovación pedagógica. Con el paso de los años, la escuela ha sido testigo de la evolución de las artes culinarias y hosteleras, y sus nuevos programas siempre se adaptan a los cambios. Por otra parte, la nueva formación que se ofrece tiene también en cuenta los cambios que afectan al mundo de la gastronomía y responden al gran interés existente por la nutrición, el bienestar, la cocina vegetariana, las ciencias de la alimentación y la responsabilidad social y medioambiental.

Ser protagonistas del cambio no es ninguna novedad para nuestra institución. La periodista Marthe Distel creó Le Cordon Bleu en 1895 con la visión pionera de que, con su formación culinaria, pudiera llegar a todos los públicos y, de manera especial, a las mujeres. La escuela, donde se enseñaban las técnicas de los grandes maestros de la cocina francesa, estaba abierta al público no profesional y cosechó un gran éxito. Las mujeres no tardaron en acudir, y pronto empezaron a llegar también estudiantes internacionales. En 1897 se matriculó el primer alumno ruso, y en 1905 lo hizo el primer japonés. Para 1914 Le Cordon Bleu contaba con cuatro escuelas en París y había triunfado en su apuesta por la innovación.

En la actualidad, Le Cordon Bleu tiene la misión de promover la gastronomía revalorizando los modelos de calidad de las artes culinarias y hosteleras. Le Cordon Bleu inculca tanto los estándares internacionales como el respeto por los sabores y costumbres locales, y pone al servicio de las cocinas del mundo las técnicas culinarias francesas. Entre los programas que ofrece la escuela —algunos de ellos desarrollados a petición del Ministerio de Educación de diversos países—, figuran las cocinas peruana, brasileña, mexicana, española, japonesa y tailandesa. Asimismo, Le Cordon Bleu participa en no pocos encuentros dedicados a la cultura, el saber hacer, los sabores y los ingredientes de todo el mundo en colaboración con embajadas, Gobiernos locales y diversos organismos, así como en salones o concursos internacionales.

Le Cordon Bleu publica con regularidad libros que, en varias ocasiones, han recibido una gran acogida mundial, llegando incluso a convertirse en referentes en materia de formación culinaria; se han vendido más de 14 millones de libros en todo el mundo. A través de estas obras trabajamos para animar a los amantes de la gastronomía, sea cual sea su nivel, a dar el salto con el gran número de consejos y técnicas que brindan nuestros chefs.

Espero que el libro que tiene en sus manos le permita apreciar el ingenio de los confiteros que, con ingredientes sencillos, son capaces de elaborar dulces tan atractivos a la vista como exquisitos al paladar. Son una invitación para el encuentro, un detalle delicado para ofrecer, un instante delicioso y un placer gustativo que siempre hace sonreír. ¡Que lo disfruten!

Saludos cordiales,

André Cointreau

PRESIDENTE DE LE CORDON BLEU INTERNATIONAL

SUMARIO

<i>El arte de la confitería</i>	13	Bandeja de almidón.....	43
<i>Fechas clave de Le Cordon Bleu</i>	14	Pasta de praliné.....	44
<i>Escuelas de Le Cordon Bleu en el mundo</i>	19	Atemperar chocolate al baño María.....	45
TÉCNICAS DE CONFITERÍA	22	Atemperar chocolate por siembra.....	46
Los ingredientes de la confitería.....	24	Atemperar chocolate con Mycryo®.....	47
El material de la confitería.....	30	Atemperar chocolate en mármol.....	48
La cocción del azúcar.....	32	Comprobar el atemperado del chocolate.....	50
Confitado, piel de naranja confitada.....	36	Bañar bombones de chocolate.....	51
Almíbar aromatizado de fresa.....	38	Formar bombones de chocolate.....	52
Jarabe de azúcar.....	39	Cómo hacer cartuchos para decorar.....	54
<i>Fondant</i>	40	Decorar bombones de chocolate.....	55
Pasta de almendra.....	42	Figuras de chocolate para Pascua.....	57



CONFITERÍA CLÁSICA	58	Caramelos con manto de azúcar.....	102
Dulces de fruta de mandarina	60	Castañas confitadas y <i>marrons glacés</i>	106
Regalices	64	<i>Orangettes</i>	110
Raviolis dulces rellenos de pasta de fruta.....	66	<i>Mendiants</i> con frutos secos y con azúcar de colores.....	112
Malvavisco rosa	70	Almendras bañadas en chocolate	114
<i>Nougat</i> blando	74	<i>Nougat</i> de chocolate.....	116
<i>Nougat</i> duro	78	Trufas de chocolate negro y con leche	120
Crema de chocolate para untar	82	Rocas de chocolate y rocas de coco	124
Caramelos blandos con flor de sal.....	86	<i>Palets d'or</i>	128
Caramelos duros de café.....	90	Bombones de chocolate con maracuyá.....	132
Bastones de caramelo.....	94	Bombones Griottines® y guindas al <i>fondant</i>	134
Pétalos de rosa cristalizados y violetas cristalizadas	96	Chupachups de bombón relleno	138
Caramelos rellenos	98		



CONFITERÍA REGIONAL FRANCESA	142
<i>Calissons</i>	144
<i>Pralines rosas</i>	148
Bergamotas de <i>Nancy</i> y <i>berlingots</i> efervescentes	152
Azucarillos de manzana.....	156
Mirabeles de Lorena.....	158
<i>Nougatines</i> de Nevers.....	164
<i>Coussins</i> de Lyon.....	168
<i>Caprices</i>	172
Menhires.....	176
<i>Tas de sel</i>	180
Sarmientos de chocolate amargo	182
<i>Ardoises</i>	184

CONFITERÍA INTERNACIONAL	188
Mermelada de naranja	190
<i>Lokum</i>	192
<i>Winegums</i>	194
Chupachups de tamarindo y coco	198
<i>Fudges</i> de vainilla y <i>toffees</i> de café.....	202
<i>Butterscotch</i>	206
<i>Dalgona</i>	208
<i>Chikki</i>	212
Dátiles rellenos.....	214
Turrón	218
<i>Halva</i>	219
<i>Cremino</i>	220
<i>Gianduja</i> y <i>gianduiotto</i>	224
<i>Mozartkugel</i>	228
<i>Schokoküss</i>	232
<i>Brigadeiro</i>	236



CONFITERÍA MODERNA	238
Barritas de frutos secos	240
Peras confitadas con azúcar de abedul.....	244
Confitura de frambuesa baja en azúcar.....	245
Chips de fruta y frutas deshidratadas.....	246
Barritas de granola.....	252
Praliné de pacanas bajo en azúcar.....	256
<i>Nougat</i> blando de aquafaba.....	258
Caramelos blandos sin lactosa	260
Piruletas bajas en azúcar.....	262
Tabletas de chocolate caseras sin azúcar blanquilla.....	264
Bocaditos de café y trigo sarraceno.....	270
Trufas de coco y canela sin lactosa y sin azúcar añadido.....	271

DECORACIÓN Y CONFITERÍA ARTÍSTICA	272
Figuritas de pasta de almendra	274
<i>Nougatine</i>	278
Pastillaje.....	280
Azúcar roca, azúcar colado y glasa real.....	282
Azúcar estirado.....	286
Pieza de San Valentín.....	290
Huevo de Pascua.....	294
Árbol de Navidad	298
Pieza artística	302
<i>Glosario</i>	306
<i>Índice alfabético de recetas</i>	309



Confitado

Piel de naranja confitada

PARA 20 CUARTOS DE PIEL DE NARANJA CONFITADA

DIFICULTAD ☹☹☹

Preparación: 8 días • **Congelación:** 1 h • **Cocción:** 40 min

INGREDIENTES

5 naranjas ecológicas • 2 kg de agua • ½ cucharadita de bicarbonato sódico • Glucosa para el 8.º día

ALMÍBAR

1,5 kg de agua • 600 g de azúcar blanquilla • 425 g de glucosa

MATERIAL

1 refractómetro



DÍA 1

- Lave las naranjas, póngalas en una cazuela con abundante agua y lleve a ebullición 10 minutos (1). Con la ayuda de una espumadera, saque las naranjas del agua y páselas a un cuenco grande con agua helada para refrescarlas (2).
- Escorra las naranjas reservando el agua y, con una puntilla, trace en la piel una incisión en forma de cruz para separarla en cuartos iguales. Retire con cuidado la piel, dejando la parte blanca (3). Ponga los cuartos de piel en un recipiente e introdúzcalo en el congelador hasta que se congelen (1 hora).
- Ponga los cuartos de piel congelados en una cazuela con los 2 kg de agua fría y el bicarbonato sódico. Lleve suavemente a ebullición a fuego medio y sáquelos cuando suban a la superficie. Aclare con agua fría y reserve.

ALMÍBAR

- Vierta el agua y el azúcar en una cazuela grande, mezcle para disolver el azúcar, añada la glucosa y lleve a ebullición.
- Ponga las pieles en un cuenco grande y vierta el almíbar sobre ellas. Cubra al contacto con papel vegetal y reserve a temperatura ambiente hasta el día siguiente (4).

DÍA 2

- Vierta el almíbar en una cazuela conservando las pieles en el cuenco.
- Lleve el almíbar a ebullición unos 2 minutos, hasta obtener una densidad de 50 °Brix en el refractómetro (véanse pp. 31 y 307). Vierta el almíbar sobre las pieles. Cubra con papel vegetal al contacto y deje a temperatura ambiente 1 noche.

DÍA 3

- Vierta el almíbar en una cazuela conservando las pieles en el cuenco. Lleve el almíbar a ebullición unos 2 minutos, hasta obtener una densidad de 52 °Brix en el refractómetro. Vierta el almíbar sobre las pieles de manera que todas estén cubiertas.
- Cubra con papel vegetal al contacto y deje a temperatura ambiente 1 noche.

DÍA 4

- Repita la misma operación de los días anteriores llevando el almíbar a una densidad de 55 °Brix.

DÍA 5

- Repita la misma operación de los días anteriores llevando el almíbar a una densidad de 57 °Brix.

DÍA 6

- Repita la misma operación de los días anteriores llevando el almíbar a una densidad de 60 °Brix.

DÍA 7

- Repita la misma operación de los días anteriores llevando el almíbar a una densidad de 63 °Brix.

DÍA 8

- Con una cuchara limpia, saque las pieles del almíbar y resérvelas en otro cuenco. Pese el almíbar obtenido y añada un 10 % de su peso en glucosa. Lleve el almíbar a ebullición unos 2 minutos para obtener una densidad de 66 °Brix; vigile que no sobrepase los 70 °Brix, pues el almíbar podría recristalizar. Vierta el almíbar sobre las pieles de tal manera que todas estén cubiertas. Cubra con papel vegetal al contacto.
- Una vez que las pieles estén frías, consérvelas con el almíbar en un recipiente hermético hasta que vaya a usarlas. Si están correctamente confitadas se conservarán al menos un año.

Los trucos del chef

Todo el material que emplee en la receta debe estar muy limpio. • En todas las etapas, asegúrese de que haya suficiente almíbar para cubrir las pieles de naranja; en caso necesario, complete con un segundo almíbar. • Cerciórese asimismo de emplear una cazuela del tamaño adecuado para que las pieles estén sumergidas.

• Con esta receta se pueden preparar otros cítricos. Para el resto de frutas, el confitado dependerá de su textura.



Dulces de fruta de mandarina

Estos dulces se elaboran con pasta de fruta, una especialidad que los cruzados exportaron a Europa desde Oriente y que probablemente nació con el fin de conservar la fruta y poder consumirla más allá de su temporada. Los sabores de la pasta de fruta estuvieron mucho tiempo limitados a unas pocas frutas clásicas, pero hoy en día las posibilidades son infinitas y abarcan desde las frutas más tradicionales hasta las más exóticas.

PARA 30 DULCES DE FRUTA

DIFICULTAD ☼

Preparación: 30 min • **Reposo:** 4 h • **Cocción:** 15 min

INGREDIENTES

16 g de pectina amarilla • 34 g de azúcar blanquilla • 270 g de puré de mandarina • 56 g de licor de mandarina
• 250 g de azúcar blanquilla • 110 g de glucosa • 9 g de ácido tartárico

- - -

Azúcar blanquilla para el acabado

MATERIAL

1 molde de silicona con 15 cavidades redondas de 4 cm de diámetro o 15 cavidades cuadradas de 4 x 4 cm

El uso de la pectina

La pectina amarilla cuaja lentamente y se utiliza para gelificar ingredientes ricos en azúcar y ácidos. Aporta una textura bastante firme y proporciona una buena consistencia a las pastas de fruta, al mismo tiempo que mantiene cierta elasticidad, ideal para estos dulces. No recupera su estado original tras el calentamiento y resulta también perfecta para mermeladas o dulces gelificados.



Bastones de caramelo

PARA 50 BASTONES

DIFICULTAD ☹☹

Preparación: 1 h • **Cocción:** 30 min

INGREDIENTES

175 g de agua • 500 g de azúcar blanquilla • 1 cucharadita de crémor tártaro • 125 g de glucosa
• 10 gotas de aroma natural de fresa • 4 gotas de colorante alimentario líquido rojo

MATERIAL

1 termómetro • 2 tapetes de silicona • 1 par de guantes de látex para trabajar azúcar • 1 lámpara de azúcar

- Vierta el agua y el azúcar en una cazuela grande, mezcle para que se disuelva el azúcar y añada el crémor tártaro. Caliente controlando la temperatura con el termómetro hasta que alcance 110 °C (perlado fino).
- Incorpore la glucosa y prosiga la cocción a fuego fuerte hasta los 160 °C (caramelo medio). Agregue el aroma natural de fresa.
- Con cuidado, vierta dos tercios del almíbar de azúcar cocido caliente en un tapete de silicona.
- Integre el colorante rojo en el azúcar cocido restante en la cazuela y mezcle con la sonda del termómetro hasta obtener un color homogéneo. Vierta con precaución en el otro tapete de silicona.
- Espere a que los dos azúcares cocidos alcancen una temperatura de alrededor de 80 °C (el azúcar tiene que ser maleable) y deles la vuelta para que se enfríen uniformemente.
- Póngase los guantes, tome el borde externo del azúcar cocido sin colorear y llévelo hacia el centro. Luego, ruédelo para darle una forma cilíndrica. Coloque el azúcar obtenido bajo la lámpara de azúcar. Repita la operación con el azúcar cocido rojo.
- Satine cada montón de azúcar: tire y repliegue varias veces el azúcar cocido hasta que advierta los característicos crujidos del azúcar (véase p. 286). Vuelva a ponerlo bajo la lámpara de azúcar para que se mantenga caliente y maleable.

MONTAJE

- Dé forma a un cilindro grueso con el azúcar satinado sin colorear. Divida el azúcar satinado rojo en tres partes y forme cilindros de la misma longitud que el que no tiene color añadido.
- Disponga los 3 cilindros rojos junto a los que no están coloreados, a intervalos iguales. Tornee el conjunto para integrar los cilindros rojos y obtener un nuevo cilindro liso. Alargue este nuevo cilindro para ir afinándolo hasta que tenga un grosor de 1 cm.
- Tornee llevando una mano hacia arriba y otra hacia abajo, sin presionar, para crear el efecto de torsión. Corte con las tijeras cilindros de 15 cm de largo y doble uno de los extremos para formar el gancho del bastón. Deje que los bastones de caramelo reposen en un tapete de silicona hasta que se hayan enfriado por completo.

Los trucos del chef

Para que el almíbar de azúcar cocido adopte un bonito color blanco, caliéntelo con rapidez. Una cocción lenta hará que el almíbar amarillee. • Un ventilador puede ayudar a que los bastones de caramelo se enfríen cuando ya se les ha dado forma.





LE CORDON BLEU®

LA ESCUELA de
CONFITERÍA

**Trufas, bombones, *nougat*, malvavisco, rocas...
90 recetas representativas del mundo de la confitería**

LAROUSSE

Azucarillos de manzana

Normandía

Estos palitos de azúcar y manzana datan del siglo xvii, y se elaboraron con zumo de manzana hasta mediados del siglo xix, momento en que pasaron a prepararse con extracto natural de manzana. En sus orígenes adoptaba diversas formas (barritas, grageas...), pero la que se ha impuesto y le ha dado celebridad es la de palito.

PARA 20 AZÚCARILLOS DE MANZANA

DIFICULTAD ☼

Preparación: 55 min • **Cocción:** 10 min

INGREDIENTES

80 cl de zumo de manzana • 70 g de sidra brut • 250 g de azúcar blanquilla • 1 g de ácido cítrico
• 5 gotas de aroma natural de manzana • Azúcar glas

MATERIAL

1 termómetro • 1 tapete de silicona • 1 par de guantes de látex para estirar azúcar • 1 lámpara de azúcar (opcional)
• Papel de aluminio dorado

- Ponga el zumo de manzana, la sidra y el azúcar en una cazuela, mezcle para que se disuelva el azúcar y cueza hasta que el termómetro indique una temperatura de 148 °C.
- Retire del fuego y añada el ácido cítrico y el aroma natural de manzana. Vierta con precaución en el tapete de silicona.
- Espere a que la masa de azúcar cocido se enfríe a unos 80 °C (el azúcar cocido tiene que ser maleable). Dé la vuelta a la masa para que se enfríe de una manera uniforme.
- Póngase los guantes, tome los bordes externos del azúcar cocido y pliéguelos hacia el centro. Luego, ruede la masa para darle una forma cilíndrica.
- Satine el azúcar cocido: tire y repliegue varias veces el azúcar hasta que advierta los característicos crujidos del azúcar (véase p. 286).
- Forme un cilindro de 1,5 cm de diámetro y corte trozos de 10 cm de largo. Si el azúcar se endureciera demasiado para cortarlo, póngalo durante un instante en la lámpara de azúcar.
- Deje que los azucarillos de manzana se enfríen en el tapete de silicona y luego rebócelos en azúcar glas para protegerlos de la humedad. Envuelva cada azucarillo de manzana en un cuadrado de aluminio.
- Se conservan 3 o 4 semanas en un envase hermético protegido de la humedad.

