



LE CORDON BLEU®

LA ESCUELA de **PANADERÍA**

80 recetas de panes y bollería paso a paso

Fotografías de recetas y reportaje: Delphine Constantini

Fotografías paso a paso: Juliette Turrini

Estilismo de recetas: Mélanie Martin

LAROUSSE

PREFACIO



La escuela de panadería de Le Cordon Bleu le ofrece una nueva aventura culinaria. Siguiendo el ejemplo del aprendizaje de nuestros alumnos, en esta obra encontrará diferentes capítulos ilustrados con el fin de dominar diversas habilidades de la profesión de panadero, como encargarse de la fermentación y el horneado de los productos, elaborar una gama de bollería moderna, así como aprender nuevas técnicas profesionales propias de Francia y de otros lugares. Además, desde la *baguette* tradicional hasta los panecillos, pasando por creaciones regionales e internacionales, descubrirá un mundo de nuevos sabores y texturas.

Le Cordon Bleu constituye la primera red mundial de escuelas de artes culinarias y gestión hotelera. Con más de ciento veinticinco años de experiencia en la educación, la escuela ofrece un amplio abanico de formación, que abarca desde la iniciación hasta certificados y diplomas, así como licenciaturas y másteres universitarios de restauración, hostelería y turismo. La red de escuelas Le Cordon Bleu, acreditadas en más de 20 países, forma cada año a cerca de veinte mil estudiantes de más de cien nacionalidades en cocina, pastelería, panadería, enología y gestión hotelera.

Le Cordon Bleu, con sus escuelas y su universidad, ha desarrollado programas académicos de calidad para acompañar a sus alumnos del mejor modo posible en sus elecciones profesionales. Los estudiantes de Le Cordon Bleu prosperan en una variedad de profesiones como el periodismo o la crítica gastronómica y en oficios como los de los *sommeliers*, agentes de vinos, escritores, fotógrafos de gastronomía, gerentes de restaurantes, nutricionistas, chefs y/o emprendedores.

El éxito de numerosos graduados de Le Cordon Bleu, desde Julia Child hasta Yotam Ottolenghi, demuestra la calidad de su enseñanza. Muchos de nuestros exalumnos son recompensados con prestigiosos títulos y premios, como Garima Arora, Clara Puig y Cristóbal Muñoz, galardonados cada uno con una estrella Michelin, o Luciana Berry y Jessica Wang, ganadoras de los concursos Top Chef y Master Chef en 2020. Le Cordon Bleu se enorgullece de todos ellos.

Le Cordon Bleu siempre se ha mantenido fiel a su filosofía orientada a la excelencia, y ofrece un ambiente educativo excepcional en las capitales internacionales de la gastronomía. Sus cursos son impartidos por los mejores chefs premiados con estrellas Michelin y otros expertos de la industria. Los miembros del equipo académico de Le Cordon Bleu son permanentes y han trabajado en los establecimientos más importantes. En todo el mundo, se reconoce el alto nivel de los cursos de formación de Le Cordon Bleu.

La innovación pedagógica forma parte del ADN de la escuela. A lo largo de los años, Le Cordon Bleu ha sido testigo de la evolución del mundo de las artes culinarias y la hostelería, y sus nuevos programas son el resultado de esas observaciones, para acompañar así a sus estudiantes hacia unas carreras exitosas. Respondiendo al gran interés suscitado por la nutrición, el bienestar, la cocina vegetariana, las ciencias de la alimentación, la responsabilidad social y medioambiental, los nuevos cursos de formación que ofrecen las escuelas de Le Cordon Bleu se adaptan a los cambios que no dejan de afectar al mundo de la gastronomía.

Ser un agente de cambio no es nada nuevo para Le Cordon Bleu. La periodista Marthe Distel funda Le Cordon Bleu en 1895, con la visión pionera de trabajar por la formación culinaria para todos. Le Cordon Bleu, abierto a un público no profesional, permite el acceso a las técnicas de los grandes maestros de la cocina francesa y triunfa. Las mujeres y un público internacional responden. El primer estudiante ruso es aceptado en 1897, y el primer japonés, en 1905. En 1914, Le Cordon Bleu posee cuatro escuelas en París y ha superado su desafío por la innovación.

Hoy, el objetivo de Le Cordon Bleu es promover la gastronomía. En su docencia, inculca los estándares internacionales, así como el respeto por los gustos y las costumbres locales, y pone las técnicas culinarias francesas al servicio de la cocina mundial. Entre los programas que ofrece la escuela, algunos a petición de los ministerios de Educación de distintos países, se encuentran los de las cocinas peruana, brasileña, mexicana, española, japonesa y tailandesa. Asimismo, Le Cordon Bleu participa en numerosos eventos que celebran la cultura, el *savoir-faire*, el sabor y los ingredientes de todo el mundo, en colaboración con embajadas, gobiernos locales y diversas organizaciones, así como en el marco de salones y concursos internacionales.

Le Cordon Bleu publica libros con regularidad, muchos de los cuales han sido aclamados en todo el mundo; algunos se han convertido en obras de referencia en formación culinaria. La escuela ha vendido más de catorce millones de libros en todo el mundo. Al mismo tiempo que animamos a los amantes de la gastronomía de cualquier nivel a lanzarse, nos complace compartir con usted el placer por el descubrimiento de nuevas técnicas encaminadas a la creación y el gusto por la excelencia.

Espero que *La escuela de panadería* le haga amar el pan en todas sus formas y en todas las etapas de su creación. Elaborar su propio pan es una invitación a volver a conectar con sus sentidos, es la magia de la fermentación, oler el delicioso aroma a masa horneada, tocar una textura única; es escuchar crujir el pan al tomar un pedazo de él y paladear el sabor excepcional del pan caliente. ¡Feliz descubrimiento!

Saludos gastronómicos,

André Cointreau

PRESIDENTE DE LE CORDON BLEU INTERNACIONAL

SUMARIO

<i>Introducción</i>	13	PANES TRADICIONALES DE FRANCIA	57
<i>Le Cordon Bleu, fechas clave</i>	14	<i>Baguette</i> blanca sin prefermentación	60
<i>Las sedes de Le Cordon Bleu en el mundo</i>	19	<i>Baguette</i> de masa fermentada	62
DE LA AMASADORA AL HORNO	23	<i>Baguette</i> con <i>poolish</i>	64
La panadería: un oficio, una pasión, una apertura a los demás	24	<i>Baguette</i> de tradición francesa directamente de masa madre sólida	66
Los ingredientes del pan	27	<i>Baguette</i> de tradición francesa de primera fermentación retardada sin prefermentación	68
Métodos de prefermentación	31	<i>Baguette</i> de tradición francesa de primera fermentación retardada de masa madre líquida	70
Fermentación	37	<i>Baguette</i> de Viena	74
Grandes etapas en la elaboración del pan	39	<i>Baguette</i> de Viena con chocolate blanco	74
Los defectos de la masa	52	Pan de harina molida a la piedra T110 con masa madre sólida en directo	76
Material	54		



Pan de pueblo de primera fermentación retardada de masa madre líquida	78
Pan nutritivo de semillas	80
Pan integral de masa madre sólida	82
Pan de trigo sarraceno	84
Pan de espelta con masa madre líquida	88
Panecillos de fiestas	90
Pan artístico	94
PANES AROMÁTICOS	98
Pan de sidra y manzana	100
Pan de hojaldre provenzal	102
Pan vegetal con legumbres	104
Pan especial para <i>foie gras</i>	108
Pan de molde Arlequín	110
Palitos de centeno con pasas	114
Pan de centeno con <i>pralines roses</i>	114

Pan con beaujolais y salchichón	116
Pan sin gluten con semillas	118
Barras de espinacas, queso de cabra, orejones, semillas de calabaza y romero	122
Panecillos especiales de bufé	124
PANES REGIONALES FRANCESES	130
Pan de centeno	132
Pan <i>brié</i>	136
Pan de Lodève	138
Pan <i>Südbrot</i>	140
<i>Fougasse</i> de aceitunas	146
Pan de Beaucaire	148
Mano de Niza	152
PANES INTERNACIONALES	157
<i>Focaccia</i>	158
Chapata	160



<i>Ekmek</i>	162
Pita.....	164
<i>Batbout</i>	166
Panecillos bao al vapor	168
<i>Challah</i>	170
<i>Vollkornbrot</i>	174
Pan Borodinsky	176
Pan de maíz (<i>broa</i>)	178
DE PICOTEO	181
<i>Bagel</i> de salmón con mantequilla de algas	182
<i>Croque-monsieur</i> con jamón, mantequilla de trigo sarraceno y salsa Mornay	184
<i>Minicake</i> de beicon y bechamel	184
Pizza napolitana	186
Empanada de patata	188
<i>Pain perdu</i> de Lorena	190
Tostada vegetariana con col lombarda, zanahoria, coliflor y pasas de Corinto	192

Sándwich de jamón de pato con crema de queso de cabra, pera y miel	194
Tostada vegetariana con aguacate, rábano picante, apio y manzana verde	196
<i>Brioche</i> s de cóctel	198
<i>Muffins</i> de bagazo	200
<i>Muffins</i> de naranja	200
BOLLERÍA	203
Masa de <i>brioche</i>	204
Masa de cruasán	206
Masa de hojaldre	212
<i>Brioche</i> de Nanterre	214
<i>Brioche</i> de París	216
<i>Brioche</i> de hojaldre bicolor	218
<i>Brioche</i> de Vendée	222
Panes de leche	226
Bollos daneses de frambuesa	226
<i>Brioche</i> de Saint-Genix	228



<i>Kouglof</i>	230	Rollo de praliné y nueces de pecán	274
<i>Babka</i>	232	<i>Kouign-Amann</i>	276
<i>Stollen</i>	236	Piña crujiente	278
<i>Panettone</i>	238	Flan de vainilla	282
Tarta de pera caramelizada con nueces de pecán <i>sablées</i>	240	Cúpula de chocolate con corazón de caramelo	284
Tarta de Bresse	242	Flor de frambuesa y limón	288
<i>Pompe aux grattons</i>	244	Corona trenzada de mango y maracuyá	292
<i>Pastis</i> landés	246	Tarta Tatin del panadero	296
<i>Galette des Rois</i> de brioche	248	<i>Minicake</i> de almendras y avellanas	298
Sorpresa normanda	250	<i>Minicake</i> de merengue con lima	298
Bollitos de frambuesa	254	<i>Galette des Rois</i> con <i>frangipane</i>	300
Choco-coco	258	<i>Chausson</i> de manzana	304
Cruasán	262	<i>Sacristain</i>	308
Napolitana de chocolate	266	<i>Glosario</i>	312
Napolitana de <i>gianduja</i> de dos colores con avellanas	270	<i>Índice de recetas por orden alfabético</i>	316
Caracola con pasas	274		





Panes
tradicionales
de Francia

Baguette de tradición francesa de primera fermentación retardada sin prefermentación

Baguette de tradición francesa directamente de masa madre sólida

Baguette de tradición francesa directamente de masa madre sólida

Baguette con *poolish*



Baguette
de masa
fermentada



Baguette de tradición
francesa de primera
fermentación retardada
de masa madre líquida



Baguette blanca sin
prefermentación

Baguette

blanca sin prefermentación

DIFICULTAD ☞

Preparación: 10 min • **Fermentación:** 1h 40 min • **Cocción:** 20 a 25 min
• **Temperatura de base:** 75

PARA 3 BAGUETTES

500 g de harina T55 • 10 g de levadura fresca de panadería • 310 g de agua • 9 g de sal

AMASADO

- Ponga la harina en la superficie de trabajo. Forme un volcán en el centro, desmenuce la levadura dentro y disuélvala con agua. Añada la sal. Mezcle poco a poco con los dedos, llevando la harina al centro con un movimiento circular para incorporarla (1).
- Amase durante unos 10 minutos, cortando con una rasqueta para permitir que se desarrolle la red de gluten (2), (3), (4). La temperatura tras el amasado debe ser de 23 a 25 °C.

PRIMERA FERMENTACIÓN

- Cubra la masa y deje que fermente durante 20 minutos a temperatura ambiente.

DIVISIÓN Y FORMADO

- Divida la masa en 3 piezas de unos 270 g. Preforme cada pieza de masa de forma alargada (5) (véanse pp. 42-43). Deje reposar durante 20 minutos.
- Termine el formado en *baguette* (6) y coloque las piezas de masa sobre una tela enharinada.

FERMENTACIÓN FINAL

- Deje que las piezas de masa leven durante 1 hora a temperatura ambiente, cubiertas con un paño húmedo.

COCCIÓN

- Precaliente el horno a 240 °C con calor arriba y abajo con una bandeja de 30 x 38 cm a media altura.
- Retire la bandeja caliente y colóquela sobre una rejilla. Ponga en ella las piezas de masa con cuidado con la ayuda de una pala; a continuación, practique 3 incisiones en la superficie de cada una con una cuchilla.
- Introdúzcalas en el horno, añada vapor (véase p. 50) y hornéelas de 20 a 25 minutos.
- Retire las *baguettes* del horno y deje que se enfríen sobre una rejilla.



Baguette

de masa fermentada

DIFICULTAD ☼

EL DÍA ANTERIOR Preparación: 10 min • Fermentación: 30 min • Refrigeración: 12 h

EL MISMO DÍA Preparación: 10 min • Fermentación: 2 h 20 • Cocción: 20 a 25 min

• Temperatura de base: 54

PARA 3 BAGUETTES

100 g de masa fermentada

400 g de harina T55 • 8 g de sal • 4 g de levadura fresca de panadería • 260 g de agua

MASA FERMENTADA (EL DÍA ANTERIOR)

- Prepare la masa fermentada y consérvela en el frigorífico hasta el día siguiente (véase p. 33).

AMASADO (EL MISMO DÍA)

- Ponga la harina, la sal, la levadura y el agua en un cuenco (1). Mezcle durante 4 minutos a velocidad lenta. Añada los 100 g de masa fermentada cortada en trozos pequeños (2) y amase durante 6 minutos a velocidad media. La temperatura tras el amasado debe ser de 23 a 25 °C.

PRIMERA FERMENTACIÓN

- Retire la masa del cuenco, cúbrala y deje que fermente durante 1 hora a temperatura ambiente (3).

DIVISIÓN Y FORMADO

- Divida la masa en 3 piezas de unos 250 g (4). Preforme cada pieza de masa de forma alargada (véanse pp. 42-43). Deje reposar durante 20 minutos.

- Termine el formado en *baguette* y coloque las piezas de masa sobre una tela.

FERMENTACIÓN FINAL

- Deje que las piezas de masa leaven durante 1 hora a temperatura ambiente, cubiertas con un paño húmedo.

COCCIÓN

- Precaliente el horno a 240 °C con calor arriba y abajo con una bandeja de 30 x 38 cm a media altura.
- Retire la bandeja caliente y colóquela sobre una rejilla. Ponga en ella las piezas de masa con cuidado con la ayuda de una pala; a continuación, practique 3 incisiones en la superficie de cada una con una cuchilla. Introdúzcalas en el horno, añada vapor (véase p. 50) y hornéelas de 20 a 25 minutos.
- Retire las *baguette* del horno y deje que se enfríen sobre una rejilla.



Panes internacionales

Focaccia

ITALIA

DIFICULTAD 

EL DÍA ANTERIOR Preparación: 10 min • Fermentación: 30 min • Refrigeración: 12 h

EL MISMO DÍA Preparación: 8 min • Fermentación: 2 h 15 • Cocción: 20 a 25 min

• Temperatura de base: 54

PARA 1 FOCACCIA

100 g de masa fermentada

AMASADO

425 g de harina T55 • 350 g de agua • 75 g de copos de patata • 10 g de sal
• 7,5 g de levadura fresca de panadería • 5 g de hierbas provenzales • 100 g de aceite de oliva de *bassinage*

ACABADO

Aceite de oliva • Flor de sal • Ramitas de romero

MASA FERMENTADA (EL DÍA ANTERIOR)

- Prepare la masa fermentada y consérvela en el frigorífico hasta el día siguiente (véase p. 33).

AMASADO (EL MISMO DÍA)

- Ponga la harina, el agua, la masa fermentada cortada en trozos pequeños, los copos de patata, la sal, la levadura y las hierbas provenzales en un cuenco. Mezcle durante 4 minutos a velocidad lenta y, a continuación, amase durante 4 minutos a velocidad media. Añada el aceite de oliva en forma de hilo a velocidad lenta y termine a velocidad media hasta que la masa se desprenda del cuenco. La temperatura tras el amasado debe ser de 25 °C.

PRIMERA FERMENTACIÓN

- Retire la masa del cuenco y póngala en un recipiente untado con aceite de oliva. Cúbrela y deje que fermente durante 20 minutos. Estírela, pliéguela y deje que fermente 40 minutos más. Estírela y pliéguela de nuevo y deje que fermente 30 minutos más.

FORMADO

- Forre una bandeja con borde de 38 x 28 cm con papel sulfurizado. Aplane la masa con las manos para que se adapte a la forma de la bandeja.

FERMENTACIÓN FINAL

- Deje que la masa leve durante 45 minutos a temperatura ambiente.

COCCIÓN

- Precaliente el horno a 240 °C con calor arriba y abajo. Forme unos hoyos en la superficie de la masa presionando con los dedos y rellénelos con aceite de oliva. Introduzca la masa en el horno, añada vapor (véase p. 50) y hornee de 20 a 25 minutos.
- Retire la focaccia del horno y, a continuación, de la bandeja, y deje que se enfríe sobre una rejilla. Pincélela con aceite de oliva, espolvoreela con flor de sal y agregue unas ramitas de romero cortadas.



Chapata

ITALIA

DIFICULTAD 🍳

EL DÍA ANTERIOR Preparación: 10 min • Fermentación: 30 min • Refrigeración: 12 h

EL MISMO DÍA Preparación: 10 min • Fermentación: 2 h 45 • Cocción: 20 a 25 min

• Temperatura de base: 54

PARA 3 CHAPATAS

100 g de masa fermentada

AMASADO

500 g de harina de *gruau* T45 • 12,5 g de sal • 8 g de levadura fresca de panadería • 375 g de agua
• 40 g de aceite de oliva • 75 g de agua de *bassinage*

ACABADO

Aceite de oliva • Harina • Sémola fina

MASA FERMENTADA (EL DÍA ANTERIOR)

- Prepare la masa fermentada y consérvela en el frigorífico hasta el día siguiente (véase p. 33).

AMASADO (EL MISMO DÍA)

- Ponga la harina, la sal, la levadura, la masa fermentada cortada en trozos pequeños y el agua en un cuenco. Mezcle durante 4 minutos a velocidad lenta y, a continuación, amase 4 minutos a velocidad media.
- Agregue el aceite de oliva en forma de hilo a velocidad lenta y termine a velocidad media. Añada el agua de *bassinage* hasta que la masa se desprenda del cuenco. La temperatura tras el amasado debe ser de 25 °C.

PRIMERA FERMENTACIÓN

- Retire la masa del cuenco y póngala en un recipiente untado con aceite de oliva. Cúbrela y deje que fermente durante 20 minutos. Estírela, pliéguela y deje que fermente 40 minutos más. Estírela y pliéguela de nuevo, y deje que fermente durante 1 hora más.

DIVISIÓN Y FORMADO

- Enharine la superficie de trabajo y aplaste la masa con las manos. Corte 3 piezas de masa de unos 370 g con un cuchillo grande. Enharine una tela con una mezcla de harina y sémola fina. Coloque las piezas de masa sobre la tela dándoles la vuelta.

FERMENTACIÓN FINAL

- Deje que las masas leven durante 45 minutos a temperatura ambiente cubiertas con un paño húmedo.

COCCIÓN

- Precaliente el horno a 240 °C con calor arriba y abajo, con una bandeja de 30 x 38 cm a media altura.
- Retire la bandeja caliente y colóquela sobre una rejilla. Dé la vuelta con cuidado a las piezas de masa en la bandeja con la ayuda de una pala. Introdúzcalas en el horno, añada vapor (véase p. 50) y hornee de 20 a 25 minutos.
- Retire las chapatas del horno y deje que se enfríen sobre una rejilla.



De picoteo

Bagel de salmón

con mantequilla de algas

DIFICULTAD 🍳

EL DÍA ANTERIOR Preparación: 10 min • Fermentación: 30 min • Refrigeración: 12 h
EL MISMO DÍA Preparación: 9 a 11 min • Fermentación: 1 h 15 a 1 h 30 • Cocción: 13 a 16 min

PARA 10 BAGELS

100 g de masa fermentada

AMASADO

150 g de leche • 150 g de agua • 500 g de harina de *gruau* T45 • 10 g de sal
• 5 g de levadura fresca de panadería • 35 g de mantequilla

ACABADO

Clara de huevo batida • Semillas de sésamo dorado

RELLENO

60 g de mantequilla de algas • 300 g de salmón ahumado en lonchas largas • 1 limón • Unas ramitas de eneldo

MASA FERMENTADA (EL DÍA ANTERIOR)

- Prepare la masa fermentada y consérvela en el frigorífico hasta el día siguiente (véase p. 33).

AMASADO (EL MISMO DÍA)

- Ponga la leche, el agua, la harina, la sal, la levadura, la mantequilla y la masa fermentada cortada en trozos pequeños en un cuenco. Mezcle durante 2 o 3 minutos a velocidad lenta y, a continuación, amase 7 u 8 minutos a velocidad media.

PRIMERA FERMENTACIÓN

- Deje que la masa fermente durante 15 minutos a temperatura ambiente cubierta con un paño húmedo.

DIVISIÓN Y FORMADO

- Divida la masa en 10 piezas de unos 95 g. Forme unos churros de unos 15 cm de largo, cúbralos con un paño húmedo y deje que reposen durante 15 minutos a temperatura ambiente.
- Estire cada churro de masa hasta que alcance unos 25 cm de largo. Una los extremos para formar anillos de unos 10 cm de diámetro, que colocará en 2 bandejas forradas con papel sulfurizado.

FERMENTACIÓN FINAL

- Cubra la masa con un paño húmedo y deje que leve de 45 minutos a 1 hora a temperatura ambiente.

COCCIÓN

- Precaliente el horno a 200 °C con calor arriba y abajo.
- Hierva agua a fuego lento en una cacerola grande. Sumerja los bagels con una espumadera en el agua hirviendo a fuego lento durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que asciendan a la superficie. Escúrralos y colóquelos de nuevo en las bandejas.
- Pincele los *bagels* con clara de huevo, espolvoréelos con semillas de sésamo y hornéelos de 12 a 15 minutos.
- Retírelos del horno y colóquelos sobre una rejilla.

RELLENO

- Corte los *bagels* por la mitad en horizontal y unte el interior con mantequilla de algas. Doble las lonchas de salmón y colóquelas sobre los bagels. Rocíe con zumo de limón, añada unas ramitas de eneldo y cierre los *bagels*.

