FERRANDI

PARIS

PASTELERÍA

TODAS LAS TÉCNICAS Y RECETAS
DE UNA ESCUELA DE EXCELENCIA

BLUME

BLUME

Título original *Pâtisserie*

Edición Clélia Ozier-Lafontaine, Déborah Schwarz, Sylvie Rouge-Pullon, Estérelle Payany
Concepto, grafismo y maquetación Alice Leroy
Coordinación de FERRANDI París Audrey Janet
Chefs pasteleros de FERRANDI París Stévy Antoine, Carlos Cerqueira, Claude Chiron, Bruno Ciret, Régis Ferey, Alain Guillaumin, Edouard Hauvuy
Traducción María Teresa Rodríguez Fischer
Revisión de la edición en lengua española Eneida García Odriozola
Cocinera profesional (Centro de Formación de Cocineros y Pasteleros de Barcelona Bell Art).
Coordinación de la edición en lengua española Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición en lengua española 2018
Reimpresión 2019, 2022, 2025

© 2018 Naturart, S.A. Editado por BLUME
Carrer de les Alberes, 52, 2.º, Vallvidrera
08017 Barcelona
Tel. 93 205 40 00 e-mail: info@blume.net
© 2017 Flammarion, París

I.S.B.N.: 978-84-17254-84-1

Impreso en China

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, sea por medios mecánicos o electrónicos, sin la debida autorización por escrito del editor.

WWW.BLUME.NET

FSC www.fsc.org
MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C118234

FERRANDI
PARIS

PASTELERÍA

TODAS LAS TÉCNICAS Y RECETAS
DE UNA ESCUELA DE EXCELENCIA

BLUME

CONTENIDO











8 Introducción

14 Equipo

22 Técnicas básicas

32 Ingredientes

52 Masas

60 Masas quebradas/friables
66 Masa de hojaldre
82 Tartas de primavera/verano
100 Tartas de otoño/invierno
130 Bollería
162 Masa *choux*

190 Cremas

210 Planchas de bizcocho y merengue

228 Merengues

238 *Macarons*

270 Pasteles y postres sencillos

276 Pasteles para cada día
312 Galletas/Pequeñas pastas/Pastas de té
336 Postres sencillos

382 *Entremets*: postres y pasteles de capas

388 *Entremets* franceses clásicos
454 *Entremets* estacionales











470 Ocasiones festivas

474 Pasteles para celebraciones
492 Pastelitos (*petits fours*)

512 Caramelos, dulces y mermeladas

564 Chocolate

588 Decoraciones

608 Postres helados

614 Helados
624 Sorbetes
636 *Entremets* helados clásicos

648 Glosario

652 Índice

656 Agradecimientos

NIVEL

2

TARTA DE LIMÓN CON MERENGUE

Para 6 raciones

Preparación
1 1/2 horas

Congelación
1 1/2 horas

Refrigeración
1 1/2 horas

Cocción
15-20 minutos

Conservación
Hasta 2 días en la nevera

Equipo
Batidora de mano
Moldes semiesféricos de 3 cm de diámetro
Robot de pastelería (para preparar el merengue italiano)
Aro de tarta de 23 cm o molde con base desmontable
Termómetro de lectura instantánea
2 mangas pasteleras con boquillas lisas de 10 y 15 mm

Ingredientes

GELATINA DE LIMÓN
1/3 de taza (95 ml) de zumo fresco de limón
2 cucharadas (30 ml) de agua
1 1/2 cucharaditas (6 g) de azúcar
3 g de agar-agar

MASA QUEBRADA DULCE AL AROMA DE LIMÓN
5 cucharadas (75 g) de mantequilla, cortada en dados, a temperatura ambiente, y algo más para el aro
1/3 de taza (40 g) de azúcar glas
2 1/2 cucharadas (15 g) de harina de almendra
1/8 de cucharadita (1 g) de sal
1 cucharadita (5 g) de ralladura de limón
2 cucharadas (30 g) de huevo ligeramente batido (alrededor de 1 huevo)
1 taza (125 g) de harina

CREMA DE LIMÓN
2/3 de taza (150 ml) de zumo fresco de limón
2/3 de taza (150 g) de huevo ligeramente batido (unos 3 huevos)
2/3 de taza rasa (120 g) de azúcar
1 1/2 hojas de gelatina
5 cucharadas (75 g) de mantequilla, en dados, a temperatura ambiente

300 g de merengue italiano (*véase* receta, pág. 232)

NOTAS DEL CHEF

Una vez que haya formado los montículos de merengue, coloque la tarta en el horno a 250 °C (gas 9) durante 3-5 minutos, hasta que el merengue esté ligeramente dorado y cuaje.

PREPARACIÓN DE LA GELATINA DE LIMÓN
Caliente el zumo de limón, el agua y el azúcar en una cacerola hasta que el azúcar se disuelva. Lleve a ebullición, incorpore el agar-agar sin dejar de remover y deje hervir durante unos 2 minutos. Procese con la batidora de mano y vierta la mezcla en los moldes. Congele durante 1 hora.

PREPARACIÓN DE LA MASA QUEBRADA DULCE AL AROMA DE LIMÓN
Coloque el batidor de pala en el robot y vierta en el bol la mantequilla, el azúcar glas, la harina de almendra, la sal y la ralladura de limón. Mezcle hasta que quede homogéneo. Incorpore el huevo y luego la harina. Cuando los ingredientes formen una bola, aplane la masa para formar un disco, envuelva en papel film y enfríe en la nevera durante 30 minutos. Engrase ligeramente el aro de tarta con mantequilla y fórrelo con la masa. Coloque en el congelador para que se enfríe durante unos 30 minutos. Precaliente el horno a 170 °C (gas 3) y hornee a ciegas durante unos 20 minutos. Deje que se enfríe antes de montar la tarta.

PREPARACIÓN DE LA CREMA DE LIMÓN
Vierta el zumo de limón, los huevos y el azúcar en un bol refractario. Colóquelo al baño maría y bata contínuamente hasta que la mezcla espese. Mientras tanto, ponga a remojo las hojas de gelatina en un bol con agua fría. Cuando la mezcla de limón alcance los 60 °C, retire del fuego. Escurra el agua de las hojas de gelatina e incorpórelas sin dejar de remover hasta que se hayan disuelto. Añada la mantequilla y procese con la batidora de mano hasta que quede completamente lisa. Presione el papel film sobre la superficie de la crema y enfríe en la nevera durante 1 hora.

MONTAJE DE LA TARTA
Vierta la crema de limón en el fondo de tarta frío, rellenándolo hasta el borde, pero reservando una parte para decorar la parte superior de la tarta y alise la superficie con una espátula. Congele durante 20 minutos. Coloque la crema de limón restante en una manga pastelera con boquilla de 10 mm y forme pequeños montículos en el centro de la tarta. Utilice la boquilla de 15 mm para formar grandes montículos de merengue italiano alrededor del borde (*véase* Notas del chef). Desmolde las cúpulas de gelatina y coloque sobre los montículos de merengue.



Galletas de mantequilla rizadas

Para preparar 15

Preparación
30 minutos

Reposo
2-3 horas

Cocción
10 minutos

Conservación
Hasta 2 semanas en un recipiente hermético

Equipo
Manga pastelera con boquilla rizada de 2 cm (*véase* Notas del chef)
Placa de horno cubierta con plancha de silicona para hornear

Ingredientes
125 g de mantequilla, a temperatura ambiente
¾ de taza (100 g) de azúcar glas
3 ½ cucharadas (50 g) de huevo ligeramente batido (alrededor de 1 huevo)
½ vaina de vainilla, abierta longitudinalmente, sin semillas
Ralladura fina de ½ lima
2 tazas (250 g) de harina, tamizada
1 ¼ cucharaditas (5 g) de levadura química
15 almendras blanqueadas



1 • Bata la mantequilla en un bol con una espátula hasta ablandarla.



3 • Añada la ralladura de lima, la harina y la levadura química y remueva hasta que los ingredientes estén mezclados —trabaje con cuidado para no incorporar demasiado aire.



4 • Utilice una cuchara para introducir la masa en la manga pastelera y aplique rosetas de 3 cm sobre la plancha de silicona.

NOTAS DEL CHEF

Como la masa de las galletas es relativamente firme, utilice una manga pastelera de tela en lugar de una desechable.



2 • Añada el azúcar glas sin dejar de remover, y continúe con el huevo y las semillas de vainilla.



5 • Cubra cada roseta con una almendra. Deje que reposen a temperatura ambiente durante 2-3 horas para que se forme una corteza en la superficie. Precaliente el horno a 220 °C (gas 7) y hornee durante 10 minutos hasta que adquieran un ligero tono dorado. Transfiera a una rejilla para enfriar.















Tarta de limón, París-Brest, Selva Negra...
Gracias al conocimiento profesional de FERRANDI PARÍS, los amantes y los apasionados por las delicias podrán conocer:

1500 métodos y técnicas para preparar
pastas, cremas, decoraciones... **Paso a paso**, con **consejos** de los profesionales.

130 recetas, entre ellas los mejores clásicos de la pastelería francesa
Macarons, *postres, pasteles...* **Recetas básicas** disponibles en **tres niveles de dificultad** para implementar técnicas, o por **temporada**, para hornear durante todo el año.

Con la participación de nuestros grandes chefs pasteleros
Ophélie **Barès**, Christelle **Brua**, Christine **Ferber**, Nina **Métayer**, Christophe **Adam**, Julien **Alvarez**, Nicolas **Bacheyre**, Nicolas **Bernardé**, Nicolas **Boussin**, Yann **Brys**, Frédéric **Cassel**, Gontran **Cherrier**, Philippe **Conticini**, Yann **Couvreur**, Christophe **Felder**, Cédric **Grolet**, Pierre **Hermé**, Jean-Paul **Hévin**, Arnaud **Larher**, Gilles **Marchal**, Pierre **Marcolini**, Carl **Marletti**, Yann **Menguy**, Christophe **Michalak**, Angelo **Musa**, Philippe **Urraca**.

CUIDE SU SALUD

- Recomendamos moderar el consumo de alimentos con proporciones elevadas de azúcar.
- Consuma productos sanos y siga hábitos de alimentación saludables, naturales y responsables para conservar la salud y el medio ambiente.

Preservamos el medio ambiente

- Reciclamos y reutilizamos.
- Usamos papel de bosques gestionados de manera responsable.

BLUME

ISBN 978-84-17254-84-1

9 788417 254841