FERRANDI
PARIS

CHOCOLATE

RECETAS Y TÉCNICAS DE UNA ESCUELA DE EXCELENCIA



BLUME

BLUME

Título original *Chocolat*

Edición Clélia Ozier-Lafontaine, Claire Forcinal
Redacción Estérelle Payany
Concepto, grafismo y diseño Alice Leroy
Fotografía Rina Nurra
Preimpresión IGS-CP L'Isle d'Espagnac
Coordinación de FERRANDI París Audrey Janet
Chefs pasteleros de FERRANDI París Stévy Antoine, Carlos Cerqueira
Traducción María Teresa Rodríguez Fischer
Revisión de la edición en lengua española Judith Cálix Piñero
Especialista en temas gastronómicos y culinarios
Coordinación de la edición en lengua española Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición en lengua española 2021
Reimpresión 2025

© 2021 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
© 2019 Flammarion, París
© 2019 de las fotografías de portada Rina Nurra

I.S.B.N.: 978-84-18459-63-4

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 | Apoyando la silvicultura responsable
FSC® C104723

FERRANDI

PARIS

CHOCOLATE

RECETAS Y TÉCNICAS
DE UNA ESCUELA DE EXCELENCIA

BLUME



PRESENTACIÓN

Desde hace casi cien años, todas las disciplinas culinarias se enseñan en **FERRANDI París**. Después del éxito de nuestras obras dedicadas a la cocina, y después a la pastelería, tan documentadas y completas como sabrosas y exquisitas, ha llegado el momento de abordar otras temáticas que requieren unas competencias muy específicas.

Y, ¿qué resulta más fascinante que el chocolate, ingrediente y materia prima única que siempre ha hecho soñar a los pasteleros y a los gastrónomos, que disfrutan deleitándose con sus creaciones? Negro, blanco, con leche, praliné, en forma de tabletas, ganaches, bombones rellenos, así como cremas, *macarons*, pasteles o dulces, el chocolate no tiene límites y sigue siendo una inspiración importante para los profesionales de todo el mundo.

En el corazón de la pedagogía de nuestra escuela se encuentran las nociones del aprendizaje de las técnicas tradicionales, pero también la innovación creativa. Este equilibrio se mantiene gracias a un vínculo único con el entorno profesional, que ha hecho de la escuela una institución de referencia. Este es el motivo por el que esta obra no contiene únicamente recetas, sino también numerosas técnicas fundamentales y consejos precisos que serán útiles a quienes sientan ganas de explorar este mundo apasionante, ya sea en casa o en un ámbito profesional.

Agradezco de corazón la colaboración de **FERRANDI París** para la realización de esta obra, en particular a Audrey Janet, quien se ha encargado de la coordinación, así como a Stévy Antoine y Carlos Cerqueira, chefs pasteleros de la escuela, que se dedican a transmitir sus conocimientos y su pasión por el chocolate... ¡que comparten con muchos de nosotros!

Bruno de Monte
Director de FERRANDI París

CONTENIDO









8 **Introducción**

10 **Material**

18 **Los fundamentos del chocolate**

24 **Las técnicas**

26 Trabajar el chocolate

46 Las cremas

64 Las masas

86 Los bombones

110 La decoración









128 **Las recetas**

130 Los bombones
156 Las barras de chocolate
166 Las bebidas con chocolate
178 Las recetas imprescindibles
238 Los pasteles individuales
252 Las recetas sofisticadas
276 Los postres de plato
286 Los postres helados

298 **Anexos**

304 **Agradecimientos**

Moldeado de tabletas con frutos secos (*mendiant*/mendigos)

Para 5 tabletas de 300 g

Preparación
20 minutos

Cocción
15 minutos

Cristalización
1 hora

Conservación
De 1 a 2 meses bien envuelto, en una caja herméticamente cerrada y protegido de fuentes de calor

Material
Moldes para tabletas de chocolate
Manga pastelera
Tapete de silicona
Termómetro

Ingredientes

Tabletas de chocolate
300 g de chocolate negro, de cobertura, atemperado (*véanse* técnicas, páginas 28 a 32)

Base de frutos secos
50 g de clara de huevo
75 g de almendras
75 g de avellanas
75 g de piñones
1 g de flor de sal
75 g de pistachos
75 g de naranjas confitadas



1 • Monte las claras de huevo con un batidor de varillas en un bol hasta alcanzar el punto de nieve. Añada las almendras, las avellanas, los piñones y la flor de sal.



2 • Mezcle las claras montadas con los frutos secos, extienda todo sobre una placa recubierta con un tapete de silicona e introduzca durante 15 minutos en un horno a 150 °C (termostato 5) hasta que quede dorado.



3 • Deje enfriar completamente antes de colocarlas en un bol.



4 • Añada los pistachos y las naranjas confitadas cortadas en dados. Reparta la mezcla de frutos en el fondo de los moldes para tabletas.



5 • Llene los moldes para tabletas de chocolate atemperado (*véanse* técnicas, páginas 28 a 32) con ayuda de una manga. Deje cristalizar 1 hora a 16 °C o 20 minutos en el frigorífico antes de desmoldarlos.



PISTACHO

Para 150 bombones

Preparación
1 hora

Cristalización
12 + 3 horas

Cobertura
1 hora

Conservación
2 semanas en una caja herméticamente cerrada

Material
Molde rectangular de 36 cm de lado y 1 cm de altura
Tenedor para bombones
Rodillo de pastelería
Termómetro

Ingredientes

Pasta de almendras y pistachos
600 g de pasta de almendra de confitería
70 g de pasta de pistacho

Ganache de pistacho
300 g de nata líquida 35 % M. G.
55 g de azúcar invertido
20 g de sorbitol
22 g de pasta de pistachos
355 g de chocolate, de cobertura, Caraïbe
80 g de mantequilla
10 g de kirsch

Cobertura
1 kg de chocolate negro, de cobertura, 56 % cacao

Decoración
150 pistachos

PASTA DE ALMENDRAS Y PISTACHOS

Mezcle la pasta de almendras y la de pistachos con la espátula. Utilice un rodillo de pastelería para adaptar la mezcla a las dimensiones del molde, esto es, unos 36 cm de lado, y colóquela en su interior.

GANACHE DE PISTACHO

En una cacerola, lleve la nata a ebullición junto con el azúcar invertido y añada luego el sorbitol y la pasta de pistacho. Viértalo sobre el chocolate de cobertura previamente cortado en trozos. Cuando la preparación alcance los 35 °C, incorpore la mantequilla y el kirsch. Vierta en el marco cuadrado a 20 °C por encima de la mezcla de pasta de almendras y pistachos y deje cristalizar durante 12 horas a 16 °C.

COBERTURA

Atempere el chocolate (*véanse* técnicas, páginas 28 a 32). Cuando el preparado en el molde haya cristalizado completamente, utilice un cuchillo para recortar rectángulos de 4 × 1,5 cm y, a continuación, sumérjalos en el chocolate atemperado para recubrirlos totalmente.

DECORACIÓN

Utilice el tenedor para bombones para marcar la parte superior de los bombones antes de colocar encima un pistacho. Deje cristalizar nuevamente.



CHOCOLATE CON NATA (VIENÉS)

Para 6-8 personas

Preparación
10 minutos

Cocción
5 minutos

Conservación
Consumir enseguida

Material
Batidor de varillas
Manga + boquilla acanalada

Ingredientes

Chocolate caliente
500 g de leche entera
500 g de nata líquida con 35 % M. G.
40 g de azúcar
150 g de chocolate negro 70 % cacao
150 g de chocolate negro 65 % cacao

Nata avainillada con mascarpone
200 g de nata líquida con 35 % M. G.
16 g de azúcar
50 g de mascarpone
1 vaina de vainilla

CHOCOLATE CALIENTE

Prepare el chocolate caliente (*véase* receta, página 168).

NATA AVAINILLADA CON MASCARPONE

Diluya el mascarpone con un poco de nata líquida en un bol. Abra la vaina de vainilla en dos longitudinalmente y raspe los granos. Introdúzcalos en el resto de la nata líquida con el azúcar y mezcle. Vierta el conjunto sobre el mascarpone diluido y monte la nata hasta conseguir una textura suave.

MONTAJE

Vierta el chocolate caliente o frío, según desee, en una taza grande. Utilice la manga pastelera con la boquilla acanalada para disponer nata avainillada al mascarpone sobre el chocolate. Deguste.



MONT BLANC DE CHOCOLATE

Para 8 personas

Preparación
2 horas

Infusión
1 noche

Cocción
1 h 30 minutos

Refrigeración
5 horas 30 minutos

Conservación
48 horas

Material
Colador chino
Batidor de varillas
Túrmix
Manga + boquilla lisa de 10 mm de Ø y una boquilla Mont Blanc
Batidora amasadora
Rodillo de pastelería
Termómetro

Ingredientes

Merengue de chocolate
100 g de clara de huevo
100 g de azúcar
60 g de azúcar glas
40 g de cacao en polvo

Ganache de cardamomo montada
10 granos de cardamomo
2 vainas de vainilla
720 g de nata líquida con 35 % M. G.
12 g de gelatina en hojas
360 g de chocolate blanco 35 % cacao

Confitura de naranja y limón
300 g de naranja
200 g de limón
30 g de mantequilla
60 g de azúcar moreno
150 g de azúcar
50 g de miel de mil flores
12 g de almidón de maíz
120 g de agua

Crema de castañas montada
60 g de leche
45 g de yema de huevo
5 g de crema en polvo
230 g de crema de castañas
155 g de mantequilla
10 g de ron

Decoración
50 g de trozos de *marrons glacés*
Hoja de oro

MERENGUE DE CHOCOLATE

Prepare el merengue (*véase* receta, página 214). Utilice una boquilla lisa de 10 mm de diámetro y forme un rectángulo de 8 × 20 cm sobre una hoja de papel sulfurizado. Hornee a 80 °C (termostato 2-3) durante 1 hora.

GANACHE DE CARDAMOMO MONTADA

La víspera, infusione los granos de cardamomo triturados y los granos de las vainas de vainilla (abiertas longitudinalmente en dos y raspadas) en la nata fría (12 horas como mínimo). Pase la crema por un colador chino y caliéntela a 50 °C. Incorpore la gelatina previamente rehidratada y escurrida. Funda el chocolate blanco a 35 °C al baño maría. Vierta la nata caliente sobre el chocolate fundido sin dejar de remover para obtener una ganache bien lisa. Deje enfriar al menos 4 horas en el frigorífico. Utilice un batidor o un robot para montar la ganache.

CONFITURA DE NARANJA Y LIMÓN

Lave los limones y las naranjas. Hiérvalos enteros con la piel durante 30 minutos en un cazo con agua. Escúrralos, córtelos en trozos pequeños y caramelícelos con la mantequilla y el azúcar moreno. Añada el azúcar, la miel y cubra con agua. Deje reducir hasta que el líquido se haya evaporado. Mezcle el almidón de maíz con el agua y viértala. Cocine hasta que espese. Deje enfriar antes de reducir a puré con un túrmix.

CREMA DE CASTAÑAS MONTADA

Caliente la leche en un cazo. Bata las yemas de huevo con la crema en polvo en un bol con un batidor de varillas. Cuando hierva la leche, vierta una parte en el bol para desleír la mezcla anterior sin dejar de batir, y a continuación devuélvala al cazo y mezcle enérgicamente. Cocine durante un minuto. Aparte del fuego e incorpore la crema de castañas con el ron. Deje enfriar en el frigorífico. Cuando la crema alcance los 20 °C, añada la mantequilla en punto de pomada. Mezcle utilizando un batidor.

MONTAJE

Vierta la ganache montada en la manga con boquilla lisa. Aplíquela en el centro del merengue y, a continuación, extienda la confitura de cítricos. Deje reposar en el frigorífico durante una hora. Vierta la crema de castañas montada en una manga con boquilla Mont Blanc. Recubra la preparación por encima. Deje enfriar en el frigorífico durante 30 minutos. Decore con algunos trozos de *marrons glacés* y un trozo pequeño de hoja de oro.



UN GRAN CURSO DE PASTELERÍA EN TORNO AL CHOCOLATE







TODO EL CONOCIMIENTO TÉCNICO Y GASTRONÓMICO DE UNA ESCUELA DE EXCEPCIÓN

Atemperado, ganache, masa hojaldrada, bombones, figuritas, virutas de chocolate...
Descubra los conocimientos esenciales para trabajar el chocolate.
Más de **40 técnicas** explicadas a través de **200 pasos detallados**.

Barras de chocolate, chocolate con nata, flan, nougat, *religiosa, milhojas,* stracciatella, *helados de palo...*
Prepare más de **70 recetas**, de las más sencillas a las más sofisticadas o imprescindibles, para degustar, asombrar y regalar.

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.

ISBN 978-84-18459-63-4

BLUME