

Chantilly

Carolina Bechara Navratilova

Repostería francesa
con sabor a trópico

Fotografías de Mauricio Mendoza Mendoza

© 2006, Carolina Bechara Navratilova

© De esta edición:

2006, Editorial Escarabajo Ltda.

Cll 87 No. 12 – 08 Piso. 5

Bogotá, Colombia

Teléfono (571) 611 1012

Telefax (571) 611 1372

www.escarabajoeditorial.com

© Recetas: Carolina Bechara Navratilova

carobechara@hotmail.com

© Fotografías: Mauricio Mendoza Mendoza

mauricio@mendozas.com

© Diseño Gráfico y Diagramación:

Duqueimagen / Ernesto Herrera

duquei@cablenet.co / eherrera@digitalparsec.com

© Redacción de Textos: Carolina y Eduardo Bechara Navratilova
y Mariana Baptiste

Investigación y Dirección: Eduardo Bechara Navratilova

eduardobechara@gmail.com

Producción Ejecutiva: Luis Enrique López Jaramillo

Decoración de Alimentos (Food Styling): Clara Inés de Arango

Retoque Digital: Diva Gallardo Liévano

Digitalización de Imágenes: Elograph Ltda.

Supervisión de Pre-prensa e Impresión:

Mauricio Mendoza Mendoza

Corrector de Textos: Juan Sebastián Ospina León

ospinasebastian@gmail.com

Comercialización: Eduardo Bechara Navratilova

• Editorial Escarabajo Ltda.

escarabajoeditorial@gmail.com

ISBN Rústica: 978-958-97998-1-9

Impreso en Colombia – Printed in Colombia

D'Vinni Ltda.

Primera edición en Colombia, diciembre de 2006

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida de forma total o parcial, ni registrada o transmitida en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito del autor o la editorial.







Presentación

Es un honor para el Cordon Bleu tener la oportunidad de presentar “Chantilly – Pastelería Francesa con sabor a trópico”. Este libro innovador, escrito por uno de nuestros ex-alumnos, Carolina Bechara Navratilova, quien recibió el Grand Diplôme del Cordon Bleu, es el ejemplo perfecto de la combinación de técnicas culinarias francesas con las de la pastelería y productos colombianos.

Carolina vino a París en 1994 para estudiar en el Cordon Bleu. Fue una alumna con mucha energía, amigable, entusiasta y apasionada por la cocina. En “Chantilly”, Carolina muestra la gastronomía colombiana con sus diferencias regionales, entre la costa y el interior montañoso. En este libro, ella utiliza una variedad de excelentes ingredientes locales y domina sofisticadas técnicas de pastelería, contenidas en las elegantes recetas combinadas con texturas interesantes, las cuales poseen perfumes exóticos y sabores tropicales.

Nosotros creemos que con el dominio y la comprensión de las técnicas, procesos y métodos enseñados en el Cordon Bleu, los estudiantes pueden obtener la competencia y confianza necesaria no sólo para destacarse como profesionales de primera línea, sino también como creadores artísticos, como en este caso lo demuestra la publicación de un libro como “Chantilly”.

El Cordon Bleu, creado en París en 1895, es el instituto culinario más antiguo de la capital francesa. Su nombre proviene de la insignia utilizada por la Orden

del Espíritu Santo. Los miembros de esta prestigiosa Orden, establecida en 1578 por el rey de Francia, eran entusiastas culinarios reconocidos por sus exquisitos banquetes. Ahí fue cuando nació la relación entre la excelencia culinaria y el Cordon Bleu.

Hoy en día, la presencia del Cordon Bleu reúne 26 escuelas en 15 países, y es reconocida mundialmente. Cada año, los chefs del Cordon Bleu transmiten sus conocimientos a estudiantes de más de 70 nacionalidades. A través de sus escuelas internacionales, el Cordon Bleu ha mostrado que las técnicas culinarias francesas pueden ser aplicadas en diferentes cocinas. Con más de 20 mil estudiantes por año, el Cordon Bleu es líder no sólo en la formación culinaria sino también en el dominio de la educación en administración hotelera, restaurantes y turismo, ofreciendo programas de Bachilleratos, MBA's y Masters.

¿Por qué no dejar que “Chantilly” traiga los secretos de las técnicas de pastelería a su propia cocina? Le abrirá las puertas de un nuevo reino de infinitas posibilidades de creatividad...

Bon Appétit!

André J. Cointreau
Presidente y CEO
Le Cordon Bleu—l'Art Culinaire

Índice

1

Presentación

4

Consejos generales

6

Tiramisú tropical

10

Merengones de guanábana

14

Crema quemada de lulo

18

Pastel de yuca

22

Mousse de postre de natas

26

Barquillos de leche condensada
con un toque de limón

30

Nube de curuba

34

Tejas de bocadillo

38

Brazo de reina con crema
de guanábana y moras

42

Mousse pasión

48

Pastel de brevas y arequipe

56

Trufas de chocolate blanco
envueltas en coco

60

Suspiritos de merengue y café

64

Tartaletas de las tres leches
con melocotón





68
Mousse de chocolate palmera

74
Pastelitos de piña, coco y moras

78
Mantecada Royal

82
Pastelitos de chocolate y coco

86
Mousse café Quindío

92
Soufflé frío de mango

96
Tazas de chocolate rellenas
con crema de bocadillo
y sorpresa de banano

100
Cocadas con chantilly estilo Enilsa

104
Explosión de mango y chocolate

108
Orquesta

114
Mousse de queso con bizcocho
de bocadillo

120
Tarta de chocolate y flan
con un toque de naranja

124
Tartaletas de granadilla

128
Pasteles tropicales

132
Buñuelos de brevas y arequipe

136
Pastel de papaya y coco

141
Anexos

148
Glosario



Consejos generales

- Utilice siempre ingredientes de óptima calidad para garantizar un muy buen resultado. Esto representa gran parte del secreto de la pastelería francesa.

- Antes de iniciar cualquier receta, debe verificar que los utensilios que va a utilizar estén completamente limpios.

- Se recomienda tener todos los ingredientes pesados o medidos antes de comenzar las recetas. Esto le ayudará a tener orden y ganar tiempo.

- Los tiempos de las recetas están determinados teniendo en cuenta que los ingredientes ya han sido medidos.

- En todas las recetas de este libro donde se requiera batir se utiliza batidora eléctrica, pero puede reemplazarse por un batidor manual.

- En los casos en que se indica batir la mezcla a velocidad media hasta formar picos firmes, se debe entender que para ello se necesita utilizar una batidora.

- En los países en los que no es frecuente el uso de una licuadora, como en algunos países europeos, se recomienda utilizar una batidora de inmersión.

- Los estados de la crema de leche se definen como picos firmes y picos suaves (ver anexo pág. 146 – *picos firmes y picos suaves*).

- Si se encuentra en clima cálido, los tiempos de enfriamiento dados en las recetas tendrán que aumentar.

- El horno se debe precalentar siempre que se vaya a utilizar.

- Asegúrese de que la rejilla de hornear esté ubicada en la parte media del horno, a menos de que la receta indique lo contrario. No utilice la parrilla superior ni la inferior.

- Las medidas en cucharadas y tazas, referidas en todas las recetas, están dadas en cucharadas y tazas medidoras universales. Se consiguen en cualquier almacén de uten-

silios de cocina. Para todos los casos estas medidas deben ser tomadas al ras.

- Medir en tazas y cucharadas siempre resulta más práctico, pero nunca será tan exacto como utilizar una pesa o báscula.

- Las temperaturas del horno varían ligeramente de acuerdo a la altura en la que se encuentre con respecto al nivel del mar. Para ello y en todos los casos, debe tener en cuenta la tabla de temperatura de cocción por altitud (ver *Datos de temperatura de cocción por altitud*, pág. 150). **Éste libro fue elaborado en la ciudad de Bogotá, Colombia, ciudad que tiene una altitud de 2640 metros sobre el nivel del mar. Se debe recordar que a una mayor altitud es necesario utilizar mayores tiempos de cocción; y a una menor, utilizar tiempos menores.** Lo anterior tiene que ver con la presión atmosférica.

- Recuerde que la temperatura de horneado también puede variar según el horno que utilice. Esto es normal, de manera que adáptelo de acuerdo a sus necesidades.

- Siempre puede añadir un poco más de azúcar a las recetas si así lo desea.

- La crema de leche no se debe batir demasiado, ya que tomará un aspecto de mantequilla.

- Si no se utiliza mantequilla en las recetas en las que se especifica utilizarla, el resultado obtenido no será el esperado. No utilice margarinas.

- Los diversos ingredientes deben ser manipulados a temperatura ambiente. Nunca congelados o derretidos.

- Si usted no utilizó crema de leche espesa en donde estaba especificado, no obtendrá los resultados esperados.

Si el resultado de la receta no fue el esperado, es posible que haya habido un error en la medición de los ingredientes o en los tiempos de cocción.



Tiramisú

tropical

Este elegante postre ofrece una delicada mezcla entre la mora, la piña, el queso y un toque de ron



Ingredientes:

400 grs. de chocolate partido en trozos pequeños = 2 ½ tazas
24-30 deditos de galleta tipo champagne

Almíbar de piña

600 grs. de piña cortada en cubitos pequeños = 3 tazas
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de ron

Crema de queso

300 ml. de crema de leche espesa = 1 ½ tazas
80 grs. de azúcar refinada = 6 cucharadas
1 cucharada de vainilla
115 grs. de moras = ⅔ de taza
3 cucharaditas de gelatina en polvo sin sabor
188 grs. de queso crema = 14 cucharadas

Para la decoración

10-12 unidades de fresas
10-12 unidades de moras
unas hojas de hierbabuena

Tiempo de preparación: 1 hora y 20 min.

Tiempo de cocción: 15 min.

Tiempo de refrigeración: 2 horas

Grado de dificultad: medio-alto

Porciones: 8 - 10

Utilizar un molde para pan de 30 cm de largo x 11cm de ancho y 7cm de alto

Forre el molde por completo con papel aluminio. Alise el papel lo máximo posible, marcando los bordes. Reduzca al máximo las arrugas evitando romper el papel - *de esta forma la canasta de chocolate se desmoldará más fácilmente* -.

Derrita el chocolate al baño maría o en el horno microondas durante aprox. 3-4 min., (ver anexo pág. 147 *chocolate derretido*). Mézclelo con una cuchara hasta que se vea liso, brillante y sin grumos.

Ponga una tercera parte del chocolate derretido sobre una de las paredes del molde y deslícelo hasta cubrirla por completo. Luego gire el molde hasta que las demás paredes queden cubiertas. Utilice una cucharita para extender el chocolate si es necesario (*foto 1*). Una vez cubiertas las paredes, sostenga el recipiente de manera horizontal, para que el chocolate cubra la base. Refrigérela durante 5 min. y repita esta operación dos veces más, **para darle fortaleza a la canasta**. Prolongue la última refrigeración por 30 min. - *procure que la base no quede demasiado gruesa* -. Una vez transcurrido el tiempo, saque la canastilla del molde (*foto 2*). Luego desprenda suavemente todo el papel (*foto 3*).

Prepare el almíbar de piña: Licúe la piña con 6 ó 7 cucharadas de agua. Debe obtener un jugo espeso. Póngale una o dos cucharadas más de agua si ve que hace falta. Pase el jugo por el colador haciendo presión con una cuchara. Caliéntelo junto con el azúcar en una olla pequeña a fuego medio-alto. Déjelo hervir 30 seg., retírelo y transfíralo a otro recipiente. Añádale el ron.

Moje de uno en uno la mitad de los deditos en el almíbar de piña hasta que lo absorban muy bien. Póngalos dentro del molde de chocolate, cubriendo por completo la base (*foto 4*) - *puede cortar las puntas de algunos deditos si ve que no caben del todo* -. Reserve.

Prepare la crema de queso: En un recipiente mediano, a **baja velocidad** bata la crema de leche con el azúcar y la vainilla hasta formar picos suaves (ver anexo pág. 146 *picos suaves*). Refrigérela. Aparte, en un recipiente grande, bata el queso crema brevemente hasta que tenga una consistencia cremosa (*foto 5*). Licúe $\frac{2}{3}$ de taza de moras con



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

1 ½ cucharadas de agua hasta obtener un jugo espeso. Páselo por el colador haciendo presión con una cuchara. Póngalo en una olla pequeña. Espolvoree uniformemente la gelatina en polvo sobre el jugo de mora y deje reposar la mezcla dos min. (foto 6). Llévela a fuego medio, mezclándola constantemente con una cuchara, hasta que la gelatina se disuelva por completo y no se vean grumos. Deje enfriar la mezcla 3 min. y añádala al queso crema, batiendo hasta que se incorpore bien. Finalmente agregue la crema semi-batida a la mezcla de queso y mora. Bata todo a velocidad baja durante aprox. 20 seg., hasta que los ingredientes estén bien mezclados. **No bata en exceso.**

Ponga la mitad de la crema de queso encima de la base de deditos, extiéndala. Moje el resto de los deditos en lo que queda del almíbar de piña y dispóngalos sobre la crema de queso, formando así otra capa intermedia. Cúbralos con el resto de la crema y alísela bien con una espátula. Trabaje con rapidez para que la crema no se solidifique.

Decore la superficie del postre: parta las fresas y las moras por la mitad. Luego, dispóngalas sobre la superficie intercalándolas (foto 7). Refrigérela durante 2 horas. Para obtener un corte perfecto, caliente muy bien un cuchillo filudo sobre la llama de una estufa o fogón de gas y proceda a cortar en caliente. Repita la operación para cada porción. Mantenga el postre refrigerado.

Consejos:

- Si la mezcla de mora y gelatina se llega a cuajar, caliéntela hasta que se vuelva líquida de nuevo.
- Puede sustituir la mora y la piña por pulpas de muy buena calidad. En este caso serán: 1 ½ tazas de pulpa de piña y ½ taza de pulpa de mora. No le añada agua.
- Si se encuentra en clima cálido, guarde la canasta de chocolate en la nevera, mientras prepara lo demás.
- Si por algún motivo la crema de queso se llega a solidificar, llévela un rato al baño maría.



Foto 5



Foto 6



Foto 7