LE CORDON BLEU®
SÃO PAULO

RECEITAS

Natal

ecossistema ânima

1ª Ed.
2022



PATRICK MARTIN

Responsável pela implantação de
Le Cordon Bleu no Brasil e Embaixador
Internacional de Le Cordon Bleu.

"Se você, assim como eu, é apaixonado por gastronomia, comensalidade e reconhece que preparar e compartilhar comida com o coração é capaz de conectar pessoas, este e-book *Cordon Bleu* é para você.

Nas páginas a seguir, você encontrará receitas exclusivas para uma tradicional ceia de Natal francesa, preparada pela Equipe de *Chefs Le Cordon Bleu*, doce e salgada para tornar o seu Natal ainda mais especial e inesquecível.

Com mais de 120 anos de experiência em ensino em todo o mundo, *Le Cordon Bleu* se dedica a preservar e transmitir o domínio e a apreciação das artes culinárias e da gestão de hospitalidade, permitindo que aspirantes a profissionais da culinária transformem seus sonhos e ambições em realidade e sucesso.

Desde sua chegada ao Brasil em 2018, em parceria com a Ânima Educação, o objetivo do Cordon Bleu São Paulo e Rio de Janeiro é contribuir para o crescimento da gastronomia brasileira em mais um importante passo para a transformação do país por meio da educação em gastronomia e negócios de hospitalidade.

No e-book a seguir, *Le Cordon Bleu* deseja dar as boas-vindas a você e a quem você ama na descoberta e na experiência que oferecemos aos nossos alunos, compartilhando nosso mundo de conhecimento e paixão pela hospitalidade por meio de técnicas e receitas culinárias muito especiais.

Feliz Natal e um Feliz Ano Novo!
Bom apetite!"



ROSA MORAES

Idealizadora do primeiro curso de gastronomia do Brasil e Embaixadora de Turismo e Hotelaria da Ânima Educação.

"Há 23 anos tive o privilégio de participar da criação do primeiro curso superior de Gastronomia do Brasil. Desde então, vi a evolução da profissão em nosso país e me apaixonei pela área de educação.

Por isso aceitei o desafio de me tornar a Embaixadora da área de Turismo e Hospitalidade da Ânima Educação e continuar contribuindo para a transformação da história de milhares de alunos.

Os cursos de Gastronomia do Ecossistema Ânima vão além da formação técnica. Os nossos jovens saem daqui não só com competências para trabalhar na indústria de alimentos e bebidas, mas com conhecimentos em todas as áreas, incluindo a gestão de negócios gastronômicos. Tudo isso porque em nosso Ecossistema temos um modelo acadêmico inovador e totalmente integrado, que vai além da sala de aula.

Há mais de duas décadas tive a oportunidade de conhecer *Le Cordon Bleu* e seu representante maior e CEO, M. Andre Cointreau, que é a quinta geração do famoso licor Cointreau. Ter hoje *Le Cordon Bleu* no Brasil e especificamente em parceria com a Ânima Educação é proporcionar aos alunos e profissionais a oportunidade de viajar em diferentes áreas e experiências gastronômicas. Tenho muito orgulho de estar próxima e apoiar o desenvolvimento e a divulgação de *Le Cordon Bleu* dentro das universidades da Ânima e do público em geral, que ama a arte de conviver e a boa mesa.

E nesse contexto de paixão pela gastronomia, convido você a conhecer algumas receitas exclusivas de uma tradicional Ceia de Natal Francesa, desenvolvidas pela Equipe de Chefs *Le Cordon Bleu*, e levar à sua mesa um pouco da transformação que trazemos para a vida de milhares de pessoas todos os dias.

Aproveite esse momento para deixar marcas e criar memórias afetivas por meio da comida, levando alegria para as pessoas que você ama e quer sempre por perto.

Vamos encantar juntos neste Natal?"



ALAIN UZAN

Chef

Nascido em Paris, filho de donos de restaurantes, Alain é Chef de Cozinha, palestrante, professor universitário, escritor e consultor associado pela WACS (World Association os Chefs Societies). Começou sua carreira na pizzaria dos pais, o PizzaBella, com quem abriu outros 3 restaurantes.

Ainda na França, partindo do desejo de recomeçar, abriu sozinho um novo restaurante especializado em frutos do mar, chamado La Rivieira. Algum tempo mais tarde descobriu a paixão pela Boulangerie, se especializando em todos os tipos de pães possíveis que poderiam ser vendidos em sua loja.

Em 1999, a convite de um amigo, passou um mês no Brasil e se apaixonou pelo lugar onde em novembro do mesmo ano abriu seu primeiro restaurante, o Le Bistrot D' Alain. Em 2002 abriu seu segundo restaurante, o L'Assiete, em São Paulo.

De lá para cá fez diversas consultorias, em inúmeros restaurantes espalhado pelo país.Em 2016 recebeu o título de Maître Cuisinier de France e atualmente ocupa o cargo de Chef de Cozinha de produção no Institulo de Artes Culinárias *Le Cordon Bleu São Paulo.*



SALVADOR ARIEL LETTIERI

Chef

Senior Chef de Pâtisserie e Boulangerie, Consultor, Professor e desenvolvedor de produtos, Salvador tem mais de 29 anos no mundo das Gourmandises. Formado como Profissional Pâtissier e Boulanger na escola de Artes Culinárias Mausi Sebess em Buenos Aires, teve passagens profissionais pelos mais importantes estabelecimentos do mundo como Le Cordon Bleu Rio De Janeiro, Hotel Sofitel (Brazil-Rio De Janeiro), Lenôtre Paris (França-Plaisir), Wyck Hill House Hotel & Spa, (Inglaterra), Escola de Cozinha Mausi Sebess (Argentina-Buenos Aires), Lenôtre Paris-Marbella (Espanha-Porto Banús), Restaurante Maricel (Espanha-Sitges), Restaurante ¨Neichel¨ (Barcelona, Espanha), Hotel Rey Juan Carlos I 5* G.L. (Atualmente Fairmont, Barcelona, Espanha), Resort, Golf-Spa Llao-Llao (Argentina-Bariloche) entre outros. Salvador sempre procura atingir o ponto máximo da gastronomia em suas criações, visando o equilíbrio perfeito dos ingredientes e um resultado que realmente aguçasse todos os sentidos.

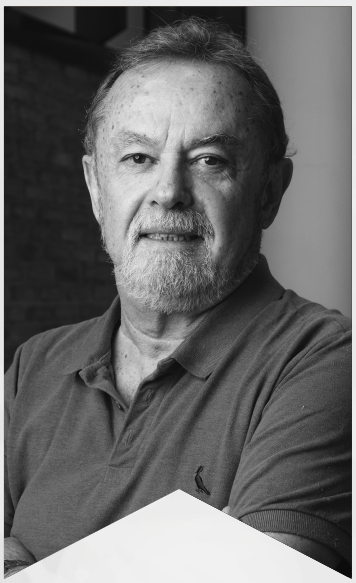
Apaixonado por inovação, buscou aprimorar-se constantemente! Possui em seu currículo formação pelo Atelier des Arts du Sucre - Stéphane Klein França-Belfort, Stéphane Glacier MOF em Espanha-Barcelona, Lo Mejor De La Gastronomia-Chocolate em (Espanha-Bilbao), Bruno Pastorelli MOF em Espanha-Barcelona, Chcolate com Ramón Morató em Espanha--Vic, Escola de Hoteleira Hofmann em Espanha-Barcelona, entre outros.

Hoje ele desfruta de formar e compartilhar conhecimento com as pessoas e na prestigiosa escola de gastronomia *Le Cordon Bleu São Paulo.*



MARCELO BATTISTELLA BUENO

Presidente da Ânima Educação



RICARDO CANÇADO

VP Executivo da Ânima Educação

Caminhamos para o encerramento de mais um ano e com ele passamos a contar os dias para as tão desejadas festas de final de ano. Um momento de celebração ao lado das pessoas que mais amamos. É nesse momento também que nós temos a possibilidade de criar memórias afetivas, alegres e que permanecerão para sempre em nossas vidas.

E quando falamos em memórias afetivas automaticamente relacionamos com boas refeições, afinal quem nunca se pegou em uma lembrança gostosa ao sentir o cheirinho de canela que era usada na rabanada preparada pela avó?

Justamente por isso, quando refletíamos sobre desenvolver algo voltado para nossa comunidade de estudantes, educadores, educadoras, parceiros e parceiras estratégicos, pensamos mais do que rapidamente na cozinha, pois, além de formarmos os melhores profissionais de gastronomia em nosso Ecossistema, sabíamos que poderíamos proporcionar uma experiência única para vocês, quer seja no preparo e execução – referenciada pela equipe de Chefs do Le Cordon Bleu | Ânima – quer seja ao receber os seus.

É em um contexto de celebração e alegria que você recebe este e-book – de autoria do time da Ânima e do Le Cordon Bleu | Ânima – e terá ao toque de suas mãos a oportunidade de preparar receitas exclusivas para uma Ceia repleta de carinho e sabor. Junte-se a nós e transforme este período em um momento de alta reflexão, união e amor regados pelos deliciosos pratos que vocês poderão preparar.

Mãos na massa e tenha uma excelente ceia!


1895
PARIS

01 Tomate Assado com Queijo de Cabra e Pesto

02 Carré de Cordeiro em Crosta de Ervas, Purê de Castanha Portuguesa, Farofa de Frutas Secas, Molho ao Vinho do Porto

03 Bûche de Noel

04 Sablé Nantais

RECEITA

01



Escaneie ou clique para assistir o vídeo da receita.

TOMATE ASSADO COM QUEIJO DE CABRA E PESTO

Ingredientes

2 unidades de tomate médio

6 unidades de queijo de cabra a l'huile (bolinhas em azeite)

100 g de cream cheese

2 dentes de alho

Manteiga

Pinoli

Sal

Pimenta do reino

Pesto

Folhas de manjericão
Pinoli
Queijo parmesão
Azeite
1 dente de alho

Finalização

Azeite trufado
Aceto balsâmico
Salsinha, brotos ou ciboulette

Progressão da receita

1. Retirar a pele do tomate, passando rapidamente na água fervente. Deixar esfriar e descascar.

2. Abrir a parte de baixo do tomate e retirar as sementes. Reservar a tampinha retirada do tomate.

3. Branquear rapidamente o manjericão em água fervente e escorrer.

4. Processar todos os ingredientes do pesto e reservar.

5. Reduzir o aceto balsâmico e reservar.

6. Picar finamente o alho e saltear em azeite. Misturar com o creme cheese, temperar com sal, pimenta e rechear o tomate até um pouco mais da metade (aproximadamente 60% do espaço)

7. Sobre o cream cheese, colocar as bolinhas de queijo de cabra, adicionar pesto e alguns pinolis (opcional). Colocar a tampa do tomate e levar ao forno a 180°C por aproximadamente 5 - 10 minutos

8. Antes de servir, decorar o prato com aceto balsâmico reduzido, azeite trufado, pesto e pinolis. Colocar o tomate no centro e decorar com brotos ou ciboulette

9. Servir quente

RECEITA

02



Escaneie ou clique para assistir o vídeo da receita.

CARRÉ DE CORDEIRO

EM CROSTA DE ERVAS, PURÊ DE CASTANHA PORTUGUESA,
FAROFA DE FRUTAS SECAS, MOLHO AO VINHO DO PORTO

Ingredientes

1 carré de cordeiro com 4 ossos
Azeite ou manteiga
Sal e pimenta do reino

Crosta de Ervas

45 g de farinha de rosca
1 gema de ovo
1 dente de alho haché
10 g de azeite
15 g de manteiga
1 ramo de alecrim+ manjericão + salsinha + tomilho
Sal e pimenta do reino

Purê de Castanha

200 g de castanha portuguesa
60 g de creme de leite
Sal

Farofa de Frutas Secas

80 g de damasco
50 g de passas
1 figo ramy
40 g de cebola
80 g de manteiga
30 g de castanha do Pará
150 g de farinha de mandioca flocada (biju)
Salsinha, sal e pimenta do reino

Molho ao Vinho do Porto

Vinho do Porto + demi glace + sal

Progressão da receita

1. Limpar o carré de cordeiro, temperar com sal e pimenta. Reservar.
2. Fazer a crosta de ervas e modelar nos carrés.
3. Assar com a sonda programada a 55°C. Forno a 180°C.
4. Retirar e repousar por aproximadamente 7 minutos.
5. Cozinhar as castanhas portuguesas, processar e finalizar com creme de leite e sal.
6. Para a farofa, saltear a cebola na manteiga, incorporar frutas secas, farinha de mandioca, sal, pimenta e cozinhar por aproximadamente 5 minutos, ou até que a farinha esteja cozida. Ajustar tempero e adicionar manteiga se necessário. Finalizar com salsinha antes de servir.
7. Reduzir o vinho do porto com a demi glace até ponto nappé. Ajustar sal para servir.

Para uma opção vegetariana, substituir o carré de cordeiro por Cogumelo Porcini Fresco, salteado em manteiga ou azeite.

RECEITA

03



Escaneie ou clique para assistir o vídeo da receita.

BÛCHE DE NOEL

Ingredientes Speculoos

110 g de manteiga
110 g de açúcar mascavo
30 g de açúcar
Pitada de sal
20 g de ovo
220 g de farinha de trigo
2 g de bicarbonato de sódio
5 g de quatre épices

Pasta de Speculoos

130 g de speculoos
50 g de chocolate 70%
25 g de manteiga
50 g de pasta de avelã
70 g de praliné
40 g de xerém de castanha de caju

Biscuit

150 g de clara de ovo
100 g de gema de ovo
85 g de açúcar
25 g de farinha de trigo
10 g de cacau em pó
30 g de amido de milho
35 g de manteiga
Pitada de sal

Ganache de Giaduia

280 g de creme de leite
200 g de chocolate ao leite
148 g de pasta de avelã

Calda

150 g de água
100 g de açúcar
30 g de kirsch

Progressão da receita

Speculoos
1. Fazer uma cremage com a manteiga e os dois açúcares
2. Adicionar os ovos, tomando cuidado para não talhar a mistura
3. Adicionar os secos peneirados juntos

Pasta de Speculoos
1. Processar o speculoos
2. Derreter o chocolate e a manteiga
3. Adicionar todos os ingredientes e adicionar o xerém de castanha de caju.

Calda
1. Aquecer a água com açúcar e adicionar kirsch

Biscuit
1. Bater as gemas com a metade do açúcar.
2. Bater as claras com o resto do açúcar e o sal.
3. Misturar as gemas com as claras.
4. Adicionar farinha de trigo, cacau em pó e o amido de milho peneirados. Adicionar, por último, a manteiga derretida

Ganache de Gianduia
1. Aquecer o creme de leite e verter sobre o chocolate e pasta de avelã. Misturar bem até obter uma mistura homogênea

RECEITA

04



Escaneie ou clique para assistir o vídeo da receita.

Sablé Nantais

Ingredientes

100 g de manteiga
200 g de farinha de trigo
2 g de sal
6 g de água
40 g de gemas de ovos
100 g de açúcar confeiteiro
3 g de fermento químico
Baunilha ¼ de fava

Progressão da receita

1. Peneirar a farinha, sal e o fermento, faça um buraco no centro da mesa e acrescente a manteiga cortada em pedaços.
2. Fazer um Sablage (uma areia) com a ajuda da Racle-Corne (raspador) até obter uma textura
arenosa, acrescentar as gemas, baunilha, água e seguir mexendo SEM amassar. Adicionar o açúcar e continuar até formar uma massa homogênea, fraiser (moer a massa com a palma da mão), mas sem dar elasticidade.
3. Cobrir a massa com plástico filme, deixar descansar para evitar que encolha durante a cocção.
4. Abraisser (estender) a massa em uma placa com silpat ou papel manteiga com uma espessura de 3 milímetros. Cortar discos de 5 cm de diâmetro e colocar sobre uma assadeira com silpat ou papel manteiga.
5. Pincelar com ovo e assar a 170° C de 10 a 15 minutos aproximadamente.

Edição:

Agência MAK

Produção:

Ana Carolina Rosa dos Santos - Relacionamento com Aluno - Ânima Educação
Ana Paula Werka Rossa - Relacionamento com Aluno - Ânima Educação
Iara Cristina Martins de Moura - Relacionamento com Aluno - Ânima Educação
Rosemeire Aparecida dos Reis Souza - Relacionamento com Aluno - Ânima Educação
Profa. Patrícia Oliveira Garcia - VPA Área Turismo e Hospitalidade - Ânima Educação
Priscylla Castellani de Lima - Relacionamento com Aluno - Ânima Educação
Thais Panizza Pereira - Le Cordon Bleu

Fotografia:

Aline Carlos Silva - Agência Comunica Lab - Universidade São Judas Tadeu
Gustavo Meca e Camila Alexandroni - Educadores Estúdio Universidade São Judas Tadeu
Prof. Juca Rodrigues - Universidade São Judas Tadeu

LE CORDON BLEU SÃO PAULO

ecossistema ânima