

LE GUIDE CULINAIRE, Auguste Escoffier.
Ed. Flammarion, 2009.

En estas páginas que escribo vais a poder leer observaciones, clasificación y reflexión sobre el mundo dulce y las elaboraciones que aparecen en la edición mencionada arriba.

En esta edición del libro no encontramos ningún índice (que sí encontramos en la de 1912), a medida que vamos avanzando las paginas, nos vamos encontrando las clasificaciones.

Al final del libro sí encontramos una tabla alfabética en la que están todas las recetas y página.

1. Salsas
2. Guarniciones
3. "Potages", Sopas.
4. Aperitivos calientes y fríos.
5. Huevos.
6. Pescados.
7. "Declaraciones" y entradas. ("*Relevés et entrés*")
8. Foie Gras.
9. Caza
10. Entremeses fríos.
11. Frío. (Galantinas, patés, terrinas)
12. Asados.
13. Verduras, harináceos y pastas alimentarias.
14. Entremeses.
15. Helados.
16. Savorys
17. Compotas y confituras.

OBSERVACIONES:

- Indica que las elaboraciones variarán según el gusto de cada país.
 - Indica que deberán ser ligeros.
 - Indica que se deberá tener nociones de los entremeses extranjeros.
 - No indica herramientas.
 - No indica tiempo de preparación.
 - No indica tiempo de cocción.
 - No indica temperaturas para la cocción.
 - Uso de colorante (vert végétal) para potenciar elaboraciones con pistachos.
 - Apartado, dentro del capítulo "entremets", donde explica todo lo relacionado a la clasificación por cocción del azúcar (*petit filet, grand filet, grand boulet, petit cassé, grand cassé*).
 - Apartado, dentro de "entremets" para "sauces pour entremets chauds.
 - Gran dominio de las densidades de los jarabes y del control y estudio para la elaboración de elaboraciones heladas, tanto alcohólicas como no.
- NO TIENEN ELECTRICIDAD, todas las masas son elaboradas a mano, en encimera, formando el "volcán".

No soy capaz de encontrar evidencia clara para afirmar rotundamente que no tuviese electricidad, ya que Paris, por ejemplo, se conoce que a mediados del XIX ya era una de las ciudades en las que se utilizaba electricidad. También tener en cuenta que el frigorífico es del año 1834, inventado en EEUU, el lavavajillas el 1886.

-LAS ELABORACIONES SIGUEN LOS MISMOS PROCEDIMIENTOS QUE AHORA.
-En las recetas “clásicas” (hojaldre, babá, choux, ...) no han cambiado prácticamente en nada.

HERRAMIENTAS DE PASTELERIA QUE NO VEREMOS EN ESTA ÉPOCA:

- Balanza de precisión.
- Silpat.
- Termómetro.
- Microplane.
- Guantes protectores para horno..
- Útiles de acero inoxidable.
- Útiles de plástico.
- Cualquier utensilio eléctrico (KitchenAid, 1-2-3, microondas, turnmix, hornos de precisión).
- Mangas pasteleras desechables.
- Boquillas artísticas para manga.
- Moldes de silicona.
- PVC para encamisar moldes.
- Spray de grasa para moldes.
- Aros perforados para tartas.
- Hojas de guitarra.
- Moldes de papel de un solo uso.
- Hornos a vapor.
- Carpiggiani
- Microondas

- Productos elaborados
 1. Mundo Vegetal: 75 (pocas alteración (p.e. fruta))
 2. Mundo Animal: 38 (p.e. filete de buey, caviar, ...)
 3. Alcoholes/Destilados: 30

- Productos NO elaborados
 1. Mundo Vegetal/Mineral: 2
 2. Mundo Animal: 3

- Elaboraciones que se degustan Dulces

Son aquellas elaboraciones con protagonismo del sabor dulce.

604 Elaboraciones = 91,24%

- Elaboraciones que se degustan Saladas

Son aquellas elaboraciones cuyo protagonismo es el sabor salado y que forman parte, como elaboración, del mundo dulce y son heredadas por el gremio desde la antigüedad.

58 Elaboraciones = 8,76%

- Elaboraciones que se degustan en Formato Individual (intención de consumo)

Son aquellas elaboraciones pensadas para ser consumidas individualmente (buñuelos, helados, copas de helado, bebidas, ...).

125 Elaboraciones = 18,88%

- Elaboraciones que se degustan en Formato Compartir (de corte, p.e. pudding)

Son aquellas elaboraciones hechas en formato "grande", de corte, o elaboradas para compartir (moscovitas, puddings, bombas heladas, frutas "aliñadas, ...).

233 Elaboraciones = 35,2%

- Elaboraciones que se degustan Calientes

Son aquellas elaboraciones pensadas para ser consumidas en caliente (crêpe suzette, buñuelos, omelettes, soufflés, ...).

41 Elaboraciones = 6,19%

- Elaboraciones que se degustan Fríos

Son aquellas elaboraciones pensadas para ser consumidas a temperatura ambiente o refrigeradas (manjar blanco, gelées, frutas "aliñadas, bebidas y refrescos, ...).

185 Elaboraciones = 27,95%

- Elaboraciones que se degustan Helados

Son aquellas elaboraciones que necesitan de bajas temperaturas para ser elaborados y se degustan en estado helado (omelette Norvégienne, charlottes, helados, sorbetes, copas de helado, ...).

241 Elaboraciones = 36,4%

- Elaboraciones que se degustan Frágiles/Efímeros

Son aquellas elaboraciones (calientes o heladas) que tienen una vida corta una vez servidas al cliente (soufflés, charlottes, helados, sorbetes, mousse heladas, ...).

288 Elaboraciones = 43,5%

- Elaboraciones que se degustan Fritos

Son aquellas elaboraciones que necesitan la fritura para ser elaborados (buñuelos, croquettes, ...).

11 Elaboraciones = 1,66%

- Elaboraciones que se degustan de Aprovechamiento

Son aquellas elaboraciones que aprovechan otras elaboraciones (intermedias o que se degustan) para obtener un nuevo resultado (torrijas, rissoles, ...).

9 Elaboraciones = 1,36%

- Elaboraciones que se degustan Flambeados/Delante Cliente

Son aquellas elaboraciones que se flambean con alcoholes diversos delante del comensal).

3 Elaboraciones = 0,45%

- Elaboraciones que se degustan Gratinadas

Son aquellas elaboraciones que necesitan ser gratinados antes de servir al comensal. (Norvégienne, fruta gratinada, ...)

4 Elaboraciones = 0,6%

- Elaboraciones que se degustan Horneadas

Son aquellas elaboraciones que necesitan ser horneadas.

70 Elaboraciones = 10,57%

- Elaboraciones que se degustan que necesitan molde

Son aquellas elaboraciones que necesitan un molde para elaborarlas, tanto para ser cocidas, cuajadas o congeladas (soufflé, puddings, biscuits, bombas heladas, ...)

129 Elaboraciones = 19,49%

- Masas Secas

Son aquellas elaboraciones base, cocidas, que normalmente sirven para soporte en el que montar postres compuestos por más elaboraciones intermedias (hojaldre, sablée, ...)

3 Elaboraciones = 0,45%

- Elaboraciones que se degustan Gelificadas

Son aquellas elaboraciones que necesitan de la gelatina para su realización (manjar blanco, gelées, moscovitas, puddings glacées, ...)

31 Elaboraciones = 4,68%

- Elaboraciones Intermedias

116 Elaboraciones = 17,52%

- Elaboraciones Que Se Degustan

512 Elaboraciones = 77,34%

- Elaboraciones Que Acompañan

A diferencia de la elaboraciones intermedias, el uso de estas es como acompañamiento (salsas, gelées, confituras, ...)

59 Elaboraciones = 8,91%

- Elaboraciones Intermedias Tipo Salsa

Son aquellas con uso de salsa y acaban formando parte de una Elaboración Que Se Degusta

13 Elaboraciones = 1,96%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) tipo Bebida/Refresco

Son aquellas elaboraciones con uso de bebida o refresco.

18 Elaboraciones = 2,72%

- Recursos/Decoración

Son aquellas elaboraciones con utilidad de decoración o como recurso.

2 Elaboraciones = 0,3%

- Elaboración (QueSeDegustan) Ligera

Son aquellas elaboraciones que no llevan grasa de ningún tipo y son de digestión ligera.

102 Elaboraciones = 15,41

- Elaboración (QueSeDegustan) Grasa

Son aquellas elaboraciones que contienen algún tipo de grasa (leche, nata, grasa, ...)

278 Elaboraciones = 41,99%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) Cremosas

Son aquellas elaboraciones de sensación cremosa al degustarlas (flan, Charlotte, helados,...)

240 Elaboraciones = 36,25%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) Rellenas/Compuestas

Son aquellas elaboraciones que son formadas de varias elaboraciones intermedias y que forman una unidad (buñuelos de crema, omelettes, puddings, soufflés, ...)

441 Elaboraciones = 66,62%

- **Elaboración Tradicional Francesa** (Cabria hacer un estudio más centrado en el origen de las elaboraciones y que por tiempo yo no he podido hacer.)

Son aquellas elaboraciones de origen francés (crêpes, blanc-manger, ...).

10 Elaboraciones = 1,51%

- Elaboración De Origen Foráneo

Son aquellas elaboraciones de origen que no es francés (pudding, mince pies, Bischoff,...)

44 Elaboraciones = 6,65%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) con Alcohol

Son todas aquellas elaboraciones en las que hay uso de alcohol (licor, vino, cerveza, ...)

151 Elaboraciones = 22,81%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) a base de Arroz/Pasta

Son aquellas elaboraciones que utilizan el arroz o la pasta como ingrediente principal o secundario (pudding de arroz, arroz a la emperatriz, ...)

20 Elaboraciones = 3,02%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) con Fruta

Son aquellas elaboraciones (frías, calientes, heladas, ...) en las que el elemento principal es la fruta (flan de cerezas, melocotón Melba, helado de melón, ...)

186 Elaboraciones = 28,1%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) con Nombre Propio

Son aquellas elaboraciones Que Se Degustan bautizadas con nombres propios (melocotón Melba, helado Carmen, copa de helado Jaques, ...)

83 Elaboraciones = 12,54%

- Elaboraciones (QueSeDegustan) con Nombre Kitsch/Ridículo

Son aquellas elaboraciones bautizadas con nombres ridículos de la época (crema capricho, moscovita mi reina, copa de helado sueño de bebé, ...)

9 Elaboraciones = 1,36%

- Elaboraciones que han trascendido

Son aquellas elaboraciones que a día de hoy todavía son elaboradas y cuentan con adeptos (melocotón Melba, isla flotante, crêpes, ...)

10 Elaboracions = 1,51%

- Elaboraciones que se conservan en frío

Son aquellas elaboraciones que en el libro se indica la conservación (merengue italiano, helados, sorbetes, ...)

91 Elaboraciones = 13,75%

- Elaboraciones que indican dónde se conserva

Son aquellas elaboraciones que en el libro se indica dónde se conserva (compotas, confituras, ...)

30 Elaboraciones = 4,53%

- Elaboraciones que indique dónde se sirve

Son aquellas elaboraciones en las que se indica dónde se sirve la elaboración (soufflé, copas de helado, punch, ...)

86 Elaboraciones = 12,99%

Apuntes, resúmen, reflexiones y consideraciones del prólogo de la 1ª edición (1903):

Antes que nada, citar algunos apuntes que encontramos en el prólogo escrito por él mismo.

El libro se gesta como idea 20 años antes de su publicación en 1903 y no es hasta 1898 y con la colaboración de M. Philéas Gilbert que retoma la idea.

Cabe decir, aunque no lo cite él mismo en el libro, que en 1897 él y Cesar Ritz son despedidos del Savoy de Londres. Por lo tanto podríamos decir que eso es un detonante. En sus propias palabras dice: “A instancias de muchos colegas, y asegurándome de la entregada colaboración de mis amigos Ph. Gilbert y E. Fetu, la obra ha sido retomada en el punto donde la dejamos en 1898. Debo el aliento de algunos y sobretodo a la tenacidad perseverante de mis dos colaboradores, de haber podido llevar a buen fin este colosal trabajo.”

Con estos dos colaboradores también publican el siguiente libro: “ *Le Livre des menús, complement indispensable du Guide Culinaire*”

Sería interesante ver, analizar y reflexionar sobre este libro para poder clasificarlo.

La obra está escrita con la intención clara de ser una herramienta para los jóvenes que “*en veinte años estarán al frente de la corporación*”, de ser un compañero para todos los momentos y servir de ayuda, más que ser un artículo de lujo para una biblioteca.

“Con más de 5.000 recetas, no hay la intención de afirmar que esté completo, ya que el progreso avanza, y cada día se inventan nuevas fórmulas. Para remediar esto y tener la obra al día, se deberán escribir en él las novedades en las posteriores ediciones.”

Importante la importancia que da otra vez a sus dos colaboradores, ensalzándolos todavía más diciendo de ellos que después de Carême, son los únicos que han llevado a lo más alto la gloria del arte culinario.

Las circunstancias (“de las necesidades de la vida ultra rápida de nuestros días”) provocaron que se modificara varias veces, suprimiendo los zócalos, a crear nuevos métodos y nuevo material. Así como reformar los emplatados desde el respeto profundo que oficio a Dubois y Bernard, grandes chefs y admiradores de Carême y que ya no están en armonía con las tendencias de la época y, que a la vez, ellos comprendieron que todo se modifica y transforma.

Lo que ya existía en tiempos de Carême, que sigue existiendo hoy y seguirá existiendo, así como la cocina misma, es el fondo de esta cocina: ya que, si se simplifica exteriormente, no pierde su valor, al contrario, los gustos se afinan sin cesar de forma perpetua para satisfacer. Para combatir los desastrosos efectos de la sobreactividad moderna ella se volverá más científica y precisa.

Y afirmo que, cuanto más avanza en esta dirección, más crecerán, en la mente de los cocineros, los tres hombres que, en el s.XIX, han tenido más influencia, Carême, Dubois y Bernard, a los que muchas veces no tomamos en consideración y sus trabajos artísticos eran tan superiores sobre la base misma del arte.

Debemos citar a algunos cocineros clásicos, con obras de incalculable valor, como son Gouffé, Favre, Héloüis y Reculet y ponerlos en paralelo a esta obra.

Ofreciendo este libro a mis colegas, es un deber para mi el recomendar el estudio atento de las obras de estos grandes Maestros así como otras publicaciones culinarias. De esta

forma se aprende y se da cuenta uno de la necesidad de aprender todavía mas, y el estudio abre el espíritu del obrero, para perfeccionarse en la práctica de nuestro arte.

El único beneficio que deseo de esta obra, la sola recompensa que ambiciono, es ver que mis consejos son escuchados y seguidos por aquellos a los que va destinado.

Apuntes, resúmen, reflexiones y consideraciones del prólogo de la 2º edición (1907).

En las notas añadidas sobre la introducción a la 2ª edición (1907) reconoce las críticas recibidas del público y que estas hacen aumentar el valor técnico de la obra y remediar los fallos causados por el deseo de crear una clasificación lógica de las recetas.

Se añaden más recetas y nuevos emplatados inspirados por las exigencias de la clientela contemporánea.

Cita que el arte culinario, por la forma de sus manifestaciones, depende del estado psicológico de la sociedad. Allá donde la vida és fácil y sin preocupaciones, donde el porvenir está asegurado, el arte culinario cobra siempre un desarrollo importante ya que contribuye a uno de los placeres más agradables que se le ha dado al hombre como el comer.

Al contrario, allí donde la vida es activa, donde las miles de preocupaciones de la industria i los negocios acaparan el espíritu del hombre, este no puede gozarlo. La necesidad de alimentarse por la gente llevada por este torbellino de trabajo, no se toma como un placer sinó como una faena considerando como tiempo perdido el tiempo en la mesa.

El estómago es el que soporta estas agresiones pero está más allá de nuestro poder refrenarlos; Todo lo que la ciencia culinaria puede en tal caso es compensar, en la medida de lo posible, con la perfección de sus productos, las imprudencias de los hombres.

Los clientes exigen ser servidos con rapidez, nosotros no tenemos otra alternativa que dar satisfacción o perderlo.

Estamos obligados a plegarnos a su fantasia.

Hay una cosa que deberá permanecer inamovible, intangible; la calidad de la comida; el valor de la sabrosura de los fondos de cocina, base de nuestro trabajo. Nosotros ya hemos empezado con la reforma de los emplatados, Una serie de impedimentos han desaparecido o desaparecerán de los servicios modernos e iremos todavía más lejos en esta via. Llevaremos la simplicidad a sus últimos límites, pero al mismo tiempo aumentaremos sabor y valor nutricional de los platos, llevándolos a ser más ligeros, fáciles de digerir para los estómagos debilitados. En una palabra, **la cocina sin dejar de ser un arte, se volverá científica y tendrá que someter sus fórmulas, muchas veces empíricas, a un método y a una precisión que no dejará nada al azar.**

Nosotros estamos, en el punto de vista culinario, en un periodo de transición. Los métodos antiguos tienen sus entusiastas, que nosotros entendemos y en el fondo compartimos las mismas ideas. ¿Cómo vamos a renunciar al tiempo dónde las comidas eran una fiesta?, ¿dónde nuestra vieja gastronomía francesa instauraba sus maravillas por la mayor gloria de los gourmets?

Por eso hemos querido mantener en esta obra, que es en definitiva una recopilación de las tradiciones de la cocina francesa más que una obra personal, un sin número de platos que el repertorio moderno ha abandonado, pero que un cocinero digno de ese nombre debe conocer para poder satisfacer, según la oportunidad que se le ofrezca, tanto al cliente principesco como al modesto burgués; tanto el gourmet plácido y dichoso, para quien el tiempo no cuenta, como el atareado financiero o comerciante, para quien él lo es todo. Por tanto, no podemos acusarnos de parcialidad a favor de nuevos métodos;

simplemente queríamos seguir el avance de nuestro arte, ser de nuestro tiempo y obedecer la voluntad formal de los invitados, anfitriones o clientes; voluntad a la que solo podemos inclinarnos.

(...) Creemos estar haciendo un servicio a nuestros compañeros a instarlos a buscar mejoras que puedan ayudar a agilizar el servicio, sin perjudicar el valor de los platos. Así, mientras hemos eliminado más o menos los zócalos, nos hemos quedado con las guarniciones complicadas, elaboradas con gran pérdida de tiempo y engorrosas, cuya profusión es siempre un error desde el punto de vista gastronómico, y que conviene reservar para las raras ocasiones en que es posible utilizarlos sin comprometer la calidad de los platos servidos; es decir, cuando estos tres factores esenciales están ampliamente disponibles: tiempo, dinero y locales amplios y bien equipados.

En estas circunstancias de trabajo, es necesario conseguir simplificar considerablemente las guarniciones y reducirlas a tres o cuatro elementos como máximo, ya sean Entrantes o Relevés, ya sean carnes, aves o pescados.

Estos aderezos, cuando se requiere un **servicio rápido**, siempre deben servirse a un lado, junto con las salsas.

(...) Una vez más, queremos afirmar que al aconsejar los nuevos métodos, no pretendemos condenar los antiguos por prejuicios; solo queremos involucrar a nuestros compañeros para que estudien los hábitos y gustos de los clientes, y para adaptar su trabajo a esos hábitos y gustos.

(...) Nuestro ilustre Maestro, estaba charlando un día con uno de sus compañeros, quien le reprochaba amargamente los hábitos gastronómicos poco refinados y los gustos vulgares del maestro a quien servía; hábitos y gustos de los que estaba escandalizado, hasta el punto de que estaba decidido a dejar su lugar antes que seguir fracasando en los principios de la cocina sabrosa que había practicado toda su vida: "Te equivocarías mucho si actuaras así, Carême le contestó: en materia de cocina no hay principios: hay uno solo, que es dar satisfacción a quien se sirve".

Nos corresponde a nosotros meditar sobre esta respuesta. Es absolutamente ridículo pretender imponer nuestros hábitos y nuestras manías a aquellos a quienes servimos: debemos estar convencidos de que es el primer y más esencial de nuestros deberes conformarnos a sus gustos.

Se puede objetar que al prestarnos tan fácilmente a los caprichos de los clientes y simplificar demasiado los métodos de formación, estamos rebajando nuestro arte y convirtiéndolo en una profesión. Esto es un error: la sencillez no excluye la belleza.

(...) Admitiremos que las costumbres, la forma de vida, han cambiado desde 1850, por ejemplo: la cocina también debe cambiar. las admirables obras de Dubois y Bernard respondieron a las necesidades de este período; pero si son eternos como documentos, y para el fondo del trabajo, la forma que han puesto en honor ya no cumple con los requisitos de nuestros días.

Debemos respetar, amar y estudiar estas maravillosas obras; deben ser, con los de Carême, la base de nuestro trabajo, pero en lugar de copiarlos servilmente, debemos buscar nuevos caminos para dejar, nosotros también, métodos de trabajo adaptados a los usos de nuestro tiempo.

Apuntes, resúmen, reflexiones y consideraciones del prólogo de la 3ª edición (1912).

En las notas añadidas sobre la introducción a la 3ª edición (1912) aparte de los agradecimientos comenta que no añade más comentarios de los que ya escribieron en la segunda, dando así continuación a los sentimientos y sensaciones propias de la primera década del sXX.

En esta, aparte de comentar la eliminación de los menús para darlos por separado, cabe destacar que todavía no vemos citar la palabra receta, que sí veremos en la siguiente edición del año 1921. Hasta ahora la forma en la que las cita es en *fórmulas*.

Apuntes, resúmen, reflexiones y consideraciones del prólogo de la 4ª edición (1921).

“Desde la época en la que fue publicada la 3ª edición, así como todas las industrias y profesiones, a sufrido una gran crisis de la que todavía se sufren sus devastadores efectos”

“La cocina se resiste victoriosamente aún con la inflación en los productos y materias primas”.

Esta edición se simplifica todavía más, se rempazan recetas y se añaden nuevas recetas de creación reciente.

CONTEXTO

Para ser capaces de situarnos en la primera década del sXX y comprender bien el contexto en el que fue publicada la obra cabe destacar:

- El pensamiento de la década venia marcada por Freud.
- La economía, por el Taylorismo y el “Fordismo”, dando luz a la sociedad de consumo.
- La sociedad soñaba con volar, sus necesidades básicas eran cubiertas y sus deseos estaban en el cielo. Los zepelines, biplanos y monoplanos eran algunos de los grandes progresos para la movilidad.
- En arte y cultura encontramos las primeras vanguardias (modernismo, expresionismo, fauvismo, ...) símbolo también de lo acomodados que estaban.
- En política, imperiañismo, liberalismo, socialismo y anarquismo.

De todo este contexto

RESUMEN Y REFLEXIÓN SOBRE LAS ELABORACIONES VISTAS Y CLASIFICADAS

En relación con el apartado de los ENTREMETS:

Escoffier dice:

Esto es solo postres de cocina “(il ne s’agit ici que des entremets de cuisine), y debemos señalar que variando su composición según los gustos de cada país, debemos esforzarnos por subordinar las clases, a los gustos de aquellos para quienes están preparados. Por lo tanto, los postres ligeros, como los que se sirven en Francia, a ingleses y estadounidenses solo deben servirse excepcionalmente; prefieren siempre los postres sustanciosos a los que están acostumbrados. De ahí, para el cocinero, la obligación de tener al menos algunas nociones de postres extranjeros, especialmente los de la cocina inglesa.”

Interesante el comentario que nos da en la primera línea, “**esto es solo postres de cocina**” y todo el significado que tiene al tratarse de otro tipo de elaboraciones diferenciadas ya del uso en tienda y con personalidad propia.

En este apartado nos da:

- Las recetas de las **masas y composiciones base** (elaboraciones intermedias o como él las llama “preparaciones auxiliares para postres”; hojaldre, brioche, babá,

savarín, buñuelos, crema pastelera, inglesa, de mantequilla, ...) necesarios para construir un postre. También encontramos alguna elaboración que se degusta aunque no es lo más remarcable aquí a diferencia de las elaboraciones saladas donde sí se extiende. Da la impresión que en las elaboraciones dulces están ante un gran cambio gracias a la inmediatez del servicio y los avances técnicos y que se está abriendo una “caja de pandora” **que ya se empieza a ver diferenciada de la pastelería caremiana.**

- **La explicación, proceso y técnica para el dominio del azúcar y las densidades** para los jarabes (petit filet, grand filet, petit boulet, petit cassé y grand cassé). Una técnica y proceso ya extintos gracias a los termómetros digitales **pero denota el alto nivel de perfeccionamiento empírico para la estabilización (sobretudo) del mundo de los helados y merengues.**
- **Salsas** para postres calientes. Elaboraciones intermedias de acompañamiento. Salsas base tipo chocolate, inglesa, sabayón, y de frutas.
- **Los postres calientes.** Elaboraciones como los buñuelos de frutas muy interesantes y olvidadas hoy (p.e. albaricoques macerados, bañados en masa de buñuelo y fritos, buñuelos souffles). También nos da a conocer la diferencia de clasificación entre buñuelo y croqueta (si es una crema envuelta en pasta de freír es un buñuelo, si son empanadas a la inglesa entran en la categoría de croquetas).
- Las “charlottes”.
- **Cremas calientes** (fritas, merengadas y compuestas). Interesante la mención que hace si se quiere sustituir el azúcar por sacarina o glicerina, de la misma forma que se hace para los diabéticos.

El uso y conocimiento técnico de los edulcorantes ya en los principios del sXX.

- **Crêpes.** A partir de 4 recetas de base nos da 8 variantes, dentro de las cuales se encuentra la *crêpe suzette* (inventada “por error”, se dice, por un discípulo de Escoffier en el café de París en Monte-Carlo).
- **Croquetas.** Elaboraciones a base de un sabor convertido a crema con densidad, empanada y frita, o a base de arroz, tapiocas, sémola, o fideos.
- **Las “croûtes”.** Elaboraciones clásicas provenientes del aprovechamiento de pan seco revisitadas ahora y utilizando brioche o savarin, empapado o no con líquido y algunas con acompañamiento de frutas, siropes y purés/salsa. Elaboraciones que han trascendido como el *pain perdu* o como se le llama aquí, torrijas. Estas *croûtes* son también un precursor del postre en plato como lo entendemos hoy (elemento de base, acompañamiento y salsa, todo en un plato, individual y de elaboración con inmediatez).
- **Las omelettes.** Elaboraciones olvidadas y con un gran interés, ya que las hay saladas con carne y dulces dentro de una clasificación con 4 variantes (al licor, con

confitura, soufflés y sorpresa). También es una elaboración con un origen controvertido ya que algunas fuentes lo derivan de “*oeuf molette*” y en el mismo libro derivan a elaboraciones con base savarín o genovesa, cubierto por merengue.

- “**Pannequets**”. Crêpes rellenos (crema, confitura, macarons rotos, merengue), enrollados, caramelizados al horno y servidos en servilleta.
- **Puddings**. Clasificados en 6 categorías (de crema, de frutas a la inglesa, los plum-puddings, los de pan, de pasta y arroz y los soufflés). Postres de origen inglés y clasificados por Escoffier al haber trabajado allí.
- “**Rissoles**”. Misma preparación que la de los rissoles de aperitivo, estos guarnecidos de mermeladas o confituras.
- **Arroz para postres**. Nada más lejos que un arroz con leche. Mucho uso de arroz, pasta y fideos en el postre. **Algo prácticamente olvidado hoy a excepción del arroz con leche.**
- **Soufflés**. Elaboraciones clasificadas en 2 categorías (a la crema y a base de purés de fruta). Este uno de esos postres que aunque han trascendido, están hoy en desuso y que en la Nouvelle Cuisine todavía gozaba de fama en salado y dulce. Tuvieron gran popularidad en el s.XIX i es una de las elaboraciones con más variantes, sabores y muchas veces bautizados con nombre propio.
- **Subrics**. Masa hecha a partir de leche y sémola, cocido, porcionado y marcado en plancha con mantequilla, acompañado de gelée.
- **Timbales**. Elaboración a partir de una masa (*brioche, pâte sucrée o genoise*) rellena (fruta, frangipane, frutos secos, ...) y cocido en molde.
- **Postres calientes de fruta**. En esta categoría podemos ver gran cantidad de postres de restaurante con más de 3 elementos donde la inmediatez del servicio del restaurante da alas a la invención de nuevas creaciones en la época (Bourdalue, gratinados, merengues rellenos horneados, Norvégienne, flanes en costra, buñuelos) para platos que se sirven en caliente.
- **Postres frios** (bavarois, blanc-manger, charlottes, cremas, cremas frias a base de nata montada, gelées, acompañamientos de las gelées, moscovitas y puddings frios)
- **Postres de fruta frios**. Gran cantidad de postres de restaurante a base de fruta y acompañada de otras elaboraciones, entre ellas muchas heladas. Elaboraciones con gran ingenio (helado presentado dentro de la piel del platano, ...) solo aptas para el servicio de restaurante.
- **Postres frios diversos**. Estos también son postres solo aptos para el servicio de restaurante, con cierta dificultad, compuesto por 3 o más elementos. Algunos de ellos han trascendido (ille flotante, Mont-Blanc, oeufs à la neige, ...)

Postres grasos en la mayoría de los casos, algo que más adelante en la Nouvelle-Cuisine se evitará.

Concluyo este apartado de postres sorprendido por la “poca” cantidad de elaboraciones clásicas en el mundo dulce en Francia. ¿Acaso reniegan de esas elaboraciones de tienda para el restaurante? ¿Es a causa de esa ligereza de la que nos habla al principio? La sociedad de la época está inmersa en grandes cambios.

En relación al apartado de las elaboraciones heladas:

Deberíamos estudiar bien si el hecho de encontrar tantas copas de helado, y prácticamente todas con nombre propio, es cosa de la época, o si ya era habitual encontrar este tipo de elaboración.

A mediados del s.XIX se escribía lo siguiente:

“Al final de la comida se sirvieron helados, de los llamados “plombieres”. Como todo el mundo sabe, este tipo de postre tiene delicadas frutas en conserva colocadas sobre el hielo, que se sirve en un vasito, no amontonado por encima del borde. Estos helados los había encargado Madame du Val-Noble de Tortoni, cuya tienda está en la esquina de la rue Taitbout y el Boulevard.”

Es interesante ver la gran cantidad de elaboraciones heladas en la época, el gran conocimiento técnico de los azúcares, densidades de los jarabes, y el control en la técnica de helar sin electricidad.

En el libro, Escoffier nos dice:

“Los helados, junto a los petit-fours que los acompañan, son la conclusión de la comida al menos en lo que respecta a la cocina. Además son, si están bien hechos y presentados, el ideal de la “finesse” y la exquisitez. En ningún otro lugar de su dominio, el genio del arte culinario ha dado un vuelo más libre a la fantasía, ha creado tantas miserias deliciosas y eruditas y, si Italia es la cuna del arte glaciario; Si los napolitanos han conservado, en la práctica de este arte, una merecida reputación, las innovaciones de los trabajadores

franceses han llevado el clímax a la perfección de esta importante rama de la ciencia de los alimentos.”

Se entiende en el anterior párrafo, que las aportaciones de los cocineros dulces al mundo helado son importantes, y que es una nueva vía para terminar una comida, **aprovechando la inmediatez que da el servicio de restaurante.**

De igual forma, ya comenta dónde se sirve, en “vasito”, y que va acompañado de fruta en conserva.

Por lo tanto, podemos hablar del helado, o más concretamente de las copas de helado, **(de igual forma que con los postres calientes de fruta, los frios, los de fruta frios y los diversos)** como la elaboración que se degusta que “precede” el postre en plato en formato individual y que hoy conocemos sobradamente.

El alto porcentaje de postres helados (36,4%) en el libro ya nos indica la importancia de estas elaboraciones.

En este apartado nos da:

- Las instrucciones teóricas básicas para comprender lo que es un helado, cómo y cuándo se debe preparar. Las 2 fases que tiene la elaboración: **1 La preparación de la composición** (las recetas expuestas en el capítulo) y **2 El proceso de helado** (mezcla de agua, hielo, sal marina y salitre).
- La clasificación según si son enmoldados o helados en molde (biscuits glacés, soufflés, glacés, puddings, mousses, parfaits, bombes, ...) o helados en sorbetera y puestos en molde acto seguido (para helados base crema, grasos, base jarabe o helados magros).
- La técnica y proceso para el enmoldado.
- Recetas diversas para helados crema. (almendras, ¡**ESPARRAGOS!**, café, chocolate, ...)
- Recetas de helado de frutas, esencias o licor (albaricoque, piña, fresa, limón, ...)
- Helados diversos (Carmen, Condesa Maria, Carmen, ...). Combinaciones de helado, en molde y sin molde. Muchos con nombre propio. Elaboraciones creadas en la época.
- Copas de helado (Clo-Clo, Eugénie, à la Favorite, ...). Elaboraciones servidas en copa, con variedad de helados, fruta y otras guarniciones.
- Helados ligeros. Estos son enmoldados y helados directamente sin pasar por la sorbetera (biscuits glacés, bombes, mousses, parfaits, puddings y soufflés glacés). Estos helados “diferentes” se parecen mucho los unos con los otros; su denominación es enigmática en la mayoría de las ocasiones y solo revelan nombres de fantasía y propios de persona.
- Los sorbetes. Granizados, Marquesas, Punchs y Spooms. Es en esta categoría donde se explica mejor sobre el uso de los jarabes y densidades necesarias para la elaboración de helados sin grasa, sorbetes.
Dominio elevado del tema, sobretodo para realizar sorbetes con alcohol.

En relación con los Savorys:

Escoffier dice sobre estas elaboraciones:

“Creemos que el uso de Savorys es contrario a las reglas gastronómicas, y que no tiene por qué aparecer en un menú clásico; no obstante, indicamos a continuación algunas fórmulas, elegidas entre aquellas que, gastronómicamente, son las más aceptables, o que el uso ha establecido.”

Son elaboraciones modernas, dignas de un tentempié o comida rápida de la época de lujo en un buen hotel.

- Tartaletas diversas
- Eclairs
- Barquettes
- Croquetas
- Canapés (tostadas con: huevos, vegetales, ...)

Encontramos también los sándwiches, cuyo origen nos dice en el libro que es inglés y en los que encontramos jamón, lengua, rosbif, pollo, foie-gras, ...

Resumiendo, se trata de elaboraciones que van desde el tentempié al plato de aperitivo copioso, con una carga intensa de sabor. Normalmente la única diferencia que se puede hacer entre las dos preparaciones es que los savorys siempre deben condimentarse, especialmente con pimienta de cayena.

Escoffier escribe:

“Hay algunas relaciones entre los aperitivos (Hors-d’oeuvre) y los SAVORYS.

Muchas de las recetas de aperitivos (Hors-d’oeuvre) del libro pueden servir como SAVORYS. Solo se debería aumentar los condimentos. “

En relación a los platos con nombre propio:

BLA BLA BLA BLA BLA

En relación con el apartado de Compotas y Confituras:

- **Compotas simples.** De fruta entera, en mitades o cuartos, pochada en jarabe perfumado al gusto. Una vez hecha, conservada en compotera o en copas y cubiertas de jarabe reducido o no. Para servir tibias o frías. Para hacerla, la fruta no debe estar muy madura (akbaricoques, piña, cereza, ...).
- **Compotas compuestas.** Parecidas a una macedonia, compuestas de compotas de una o varias especies. Suelen llevar casi siempre una variedad de fruta confitada.
- **Confituras.** Preparaciones donde el fruto se trata directamente con el azúcar y que por su composición mucilaginoso ya nos da gelée. Cantidades de azúcar según el grado de maduración y acidez, siendo normalmente el mismo peso de fruta que de azúcar.
- **Técnica básica** de elaboración, cocción necesaria para que el resultado no fermente.
- **Confituras de:** cerezas ruibarbo, naranja, **tomate**, ...

- **Gelées** de fruta fresca (cassis, grosella, manzana, **tomate**, ...).
- **Bebidas y refrescos** (bavarois, Bischoff, café helado, limonada, agua de cerezas, agua de melón, vino caliente, ...)