



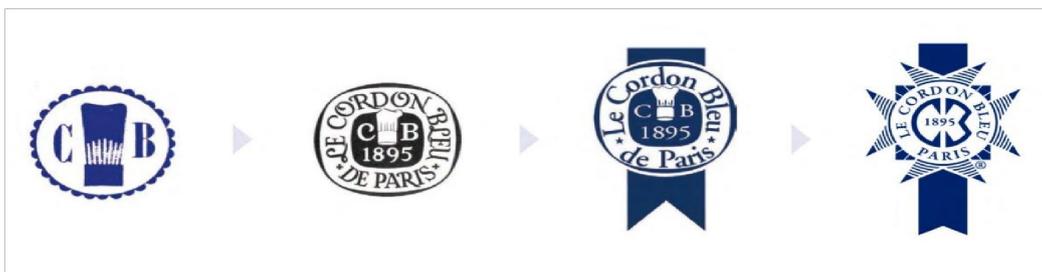
### Kit de panadería Le Cordon Bleu:

Un kit de panadería profesional es esencial para formar chefs talentosos y Le Cordon Bleu se complace en proponer una selección de accesorios de los mejores proveedores del mercado.

Le Cordon Bleu, la red mundial líder de institutos de artes culinarias y gestión hotelera, establecida en París en 1895, se enorgullece de presentar un kit de panadería en colaboración con De Buyer. Esta colaboración única entre instituciones globales e innovadoras con una rica historia y conocimientos ha llevado al desarrollo de una selección de accesorios.

La marca Lion Sabatier®, reconocida en la industria de la cuchillería desde hace más de 200 años, fabrica cuchillos totalmente forjados desde 1812. Lion Sabatier® ahora forma parte de un grupo más grande, que incluye marcas como De Buyer y 32 Dumas, todas especializadas en cuchillos premium. Equipo de cocina de calidad.

Desarrollado bajo los estrictos requisitos y la experiencia de los Master Chefs de Le Cordon Bleu, el kit contiene todas las herramientas necesarias para usted.



## Acerca de Le Cordon Bleu

El 10 de enero de 1895, Marthe Distel lanzó una publicación semanal llamada La Cuisinière Cordon Bleu, la primera revista culinaria de este tipo en Francia. Gracias a su éxito, poco después, el 15 de octubre de 1895, se abrió en París una escuela de cocina que ofrecía tanto a hombres como a mujeres la oportunidad de aprender de los mejores chefs. Esto fue bastante revolucionario en ese momento, ya que las artes culinarias eran principalmente, si no exclusivamente, dominio de los hombres.

En 1984, André J. Cointreau asumió la presidencia de Le Cordon Bleu. Con la firme convicción de que la internacionalización era su futuro, Le Cordon Bleu inició una era de expansión global.

Hoy en día, Le Cordon Bleu cuenta con una red en constante expansión de 35 institutos en más de 20 países en todo el mundo y capacita a profesionales en la industria internacional de hotelería, restauración y alimentos y bebidas.

Le Cordon Bleu es también un destacado embajador de las artes culinarias, comprometido con la preservación del patrimonio y las tradiciones culinarias locales, mientras colabora con diversas agencias gubernamentales, instituciones académicas, asociaciones y partes interesadas.

Los programas, impartidos a través de la red internacional de campus de Le Cordon Bleu, son reconocidos mundialmente por representar el más alto nivel de formación en artes culinarias y hotelería.

## El Cordon Bleu en cifras

- Fundada en París en 1895, Le Cordon Bleu tiene más de 127 años de excelencia e innovación.
- Le Cordon Bleu International comprende 35 institutos en todo el mundo.
- Le Cordon Bleu está presente en 20 países.
- Es, por tanto, la Red N°1 de Institutos de Artes Culinarias y Gestión Hotelera.
- La red del instituto forma cada año a 20.000 estudiantes de más de 100 nacionalidades.

Vea el vídeo internacional de Le Cordon Bleu: <https://youtu.be/A22l2bz3T6s>

## Rousselon Dumas Sabatier & De Buyer

La empresa de cuchillería Rousselon Dumas Sabatier, fundada en 1852 por Antoine Rousselon, fabrica en su sede histórica de Thiers una amplia gama de cuchillos de cocina, diseñados para satisfacer las exigencias tanto de calidad como de diseño de los profesionales de la hostelería y la gastronomía.

Para más información sobre la historia de nuestro nuevo socio : [rousselon.fr/manufacture/](https://rousselon.fr/manufacture/)

De Buyer, fabricante de utensilios de cocina y pastelería para profesionales y público en general, adquirió en 2021 la fábrica de cuchillería Rousselon Dumas Sabatier. Gracias a esta adquisición, De Buyer ha creado un catálogo de marcas reconocidas con universos coherentes y sinergias mutuas.

La variedad de productos propuestos por el Grupo De Buyer ha permitido a Le Cordon Bleu proponer un kit de cuchillos para estudiantes con numerosos accesorios de calidad que se convertirán en un activo premium en clase.



## ¿Sabías?

La cuchillería francesa nació en Thiers, Auvernia, durante la Edad Media. Hoy en día, la ciudad sigue siendo la capital de los cuchillos forjados. El nombre Sabatier es sinónimo de un cuchillo de alta calidad producido por uno de varios fabricantes de la región de Thiers mediante un proceso totalmente forjado; Los cuchillos de algunos de estos fabricantes, incluido Rousselon Dumas Sabatier, gozan de gran prestigio.



## Componentes del kit:

- 2 navajas de pan (Grignettes)
- Tijeras
- Espátula plana de acero inoxidable de 24cm.
- Espátula en acero inoxidable 15cm
- Espátula alta temperatura Maryse 25cm
- Espátula de plástico 30cm (Exoglass)
- Batidor de acero inoxidable 25cm
- Cuchillo para pan 28cm
- Rodillo de madera de 42 cm x diámetro 5 cm.
- Rollo de palo de madera de 40 cm x diámetro 2 cm
- Cortador de masa en plástico
- Cortador de masa en acero inoxidable
- Rascador de plástico
- Zester
- 5 Boquillas en acero inoxidable 10/15/D7/E7/BU8
- Brocha de repostería nº 40
- Cepillo para fregar harina
- Regla de plástico 30cm

- Descorazonador de manzanas
- Cuchillo pelador
- Cuchillo de cocina
- Bisturí
- Termómetro digital LCB
- Tapete de silicona para hornear 520x315 mm

**Total de 24 herramientas en una mochila con cerradura de combinación.**

**¿Sabías que Le Cordon Bleu ha publicado un libro sobre la panadería?**



Son 80 recetas ilustradas, presentadas en siete capítulos con recetas de baguette de "tradición francesa", pan de masa madre de espelta, panecillos de leche, focaccia, ciabatta, pita, jalá, croissant, pan de chocolate, brioche parisino, stollen, panettone, flan de vainilla, kouign-amann, galette des rois... y más.

El libro ahora está disponible en muchos idiomas, incluidos francés, chino, inglés, alemán, español, italiano, portugués, polaco y más.

Descubra recetas de panes tradicionales y regionales de todo el mundo, así como bollería (pasteles daneses) y pasteles franceses. Aprenda a amasar, dar forma y marcar panes y lograr el éxito en su repostería gracias al conocimiento y al asesoramiento de los mejores panaderos.

Disponible en Le Cordon Bleu La Boutique y librerías de todo el mundo.

### **Le Cordon Bleu Alumni and careers**

Obtenga más información sobre las **carreras en las artes culinarias** de la mano de los miembros de **CommanderiesCordonsBleus®**, nuestros orgullosos exalumnos de **LCB®**.

