



TEMARIO COCINERO DIPUTACION DE ALICANTE

Tema 16.- Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios. Características y clasificación. Esquema de elaboraciones: especificidades, fases, resultados y aplicaciones. Hierbas aromáticas y especias más habituales. Decoración y presentación de elaboraciones

www.teleoposiciones.es

HYa U% '! '9`UVcfUW]cbYg`W `]bUf]Ug`XY`a • `hd`Yg`Ud`]WUW]cbYg.`
ZcbXcg`Vzg]Wcg`m`Wca d`Ya YbUf]cg"7 UfUWYf`gh]WUg`mWUg]Z]WUW]cb"
9gei Ya UXY`Y`UVcfUW]cbYg.`YgdYW]Z]V]XUXYgžZUgYgžf`Ygi `hUXcg`mUd`]WUW]cb

GUIÓN-ÍNDICE

1. CARACTERISTICAS
2. CLASIFICACION
 - 2.1. Fondos básicos
 - 2.1.1. Fondo blanco
 - 2.1.2. Fondo Oscuro
 - 2.1.3. Consomé
 - 2.1.4. Fumet
 - 2.1.5. Glaces
 - 2.2. Fondos complementarios
 - 2.2.1. Gelatinas
 - 2.2.2. Ligazones
 - 2.2.3. Mantequillas Compuestas
 - 2.2.4. Caldos
 - 2.2.5. Farsas

1. CARACTERISTICAS

Los fondos son las preparaciones culinarias, líquidas, claras, sin ligazón, más o menos concentrados y ligeramente perfumados, que se obtienen de cocer en agua dos tipos de ingredientes.

Los elementos que determinan su nombre:

- Huesos, jarretes, recortes, patas para el fondo de ternera.
- Carcasas, despojos de ave para el fondo de ave.
- Espinas de pescado, recortes de pescados blancos para el fumet.

La guarnición aromática:

Mirepoix o paisana dependiendo el caso zanahoria, cebolla y puerro). pudiéndose utilizar y según el caso, tomate, ajo, apio, vinos y hierbas y especias.

La tendencia actual es realizar el fondo o el fumet utilizando los huesos o espinas del plato que vamos a realizar, con esto se consigue mantener el sabor del genero principal.

Las salsas dependerán de la calidad de los fondos realizados, hoy se tiende a hacer estos lo más gelatinosos posible para evitar así la utilización de ligazones, la tendencia de la cocina actual es elaborar platos más ligeros, con menos grasas y menos ligazones que los de la cocina tradicional.

2. CLASIFICACIÓN

2.1. FONDOS BASICOS

2.1.1. Fondo Blanco de ternera y ave

Composición Básica:

Huesos, tendones, jarretes, recortes de ternera o carcasas y despojos de ave.

- Hortalizas frescas en mirepoix: zanahorias, blanco de puerro, cebollas, apio.
- Hierbas aromáticas: Bouquet Garni, clavos, pimienta en grano.
- Agua fría en proporción de 4 a 5 veces el volumen de huesos y nervios.

Especificidades:

Tendremos en cuenta lo explicado anteriormente, los fondos deberían elaborarse atendiendo al género que se va a cocinar por lo que utilizaremos los huesos, carcasas y despojos propios del género a elaborar.

Los fondos blancos se conservan en cámara a 3 °C siendo 6 días lo máximo si estos han sido enfriados rápidamente después de su elaboración.

Pueden ser congelados a – 18 °C con una duración de 12 meses máximo.

Los síntomas de descomposición se manifiestan en el color ligeramente rosado, espuma en la superficie, sabor acidificado, mal olor, etc. Al existir dudas sobre su estado se “levanta “ y se comprueba.

Fases:

- Asegurarse de que los ingredientes sean frescos.
- Trocear los huesos o las carcasas.
- Blanquear los huesos desde agua fría.
- Sacar y refrescar al agua corriente.
- Colocar en una marmita limpia, llenar con agua fría y llevar a ebullición.
- Espumar y desgrasar.
- Añadir la guarnición aromática.
- Cocer suavemente de 2 a 3 horas para la ternera y de 45' a 1 hora para los de ave.
- Seguir espumando y desgrasando.
- Al término de la cocción pasar por un chino con estameña sin presionar.
- El fondo debe quedar limpio y no lechoso.

Refrescar rápidamente

Conservar en cámara a 3 °C

Resultados:

Debe resultar un fondo transparente, sin grasa y sabroso.

Aplicaciones:

Para la elaboración de salsas como las veloutes, para la salsa Aurora, Suprema; para el mojado de arroces, potajes, para blanquetas, legumbres breseadas, elaboración de consomés, etc.

Alternativas:

- Se puede realizar de otro tipo de carnes y aves incluso para caza.
- Se puede restar algo de agua y sustituirla por vino.
- Se puede salar un poco al principio de la cocción.
- Se pueden introducir restos crudos gelatinosos como jarretes y patas de ternera para obtener un fondo más denso y gelatinoso.

2.1.2. Fondo Oscuro, de ternera, aves

Composición Básica:

- Huesos, tendones, jarretes, recortes de ternera o carcasas y despojos de ave.
- Hortalizas frescas en mirepoix: zanahorias, blanco de puerro, cebollas, tomates y ajo.
- Hierbas aromáticas: Bouquet Garni.
- Agua fría en proporción de 4 a 5 veces el volumen de huesos y nervios.

Especificidades:

Teniendo en cuenta lo explicado anteriormente, los fondos deberían elaborarse atendiendo al género que se va a cocinar por lo que utilizaremos los huesos carcasas y despojos propios del género a elaborar. 1

Los fondos oscuros se conservan en cámara a 3 °C siendo 6 días lo máximo si estos han sido enfriados rápidamente después de su elaboración.

Pueden se congelados a - 18 °C con una duración de 12 meses máximo.

Los síntomas de descomposición se manifiestan en espuma en la superficie, sabor acidificado, mal olor, etc. Al existir dudas sobre su estado se “ levanta “ y se comprueba.

Fases:

- Asegurarse de que los ingredientes sean frescos.
- Trocear los huesos o las carcasas.
- Tostar los huesos en una placa.
- A 2/3 de la coloración añadir la zanahoria, la cebolla y el puerro.
- Terminar de dorar todo
- Colocar en una marmita limpia, llenar con agua fría.
- Desglasar la placa con agua o vino y añadir a la marmita.

- Llevar a ebullición.
- Espumar y desgrasar.
- Añadir la guarnición aromática. Ajos, tomates y bouquet.
- Cocer suavemente de 2 a 3 horas para la ternera y de 45' a 1 hora para los de ave.
- Seguir espumando y desgrasando.
- Al término de la cocción pasar por un chino con estameña sin presionar.
- El fondo debe quedar limpio y no lechoso.
- Refrescar rápidamente
- Conservar en cámara a 3 °C

Resultados:

Debe resultar un fondo transparente, sin grasa y sabroso. El color y sabor depende del tostado de los huesos, si éste es excesivo el fondo saldrá muy oscuro y su sabor será amargo.

Aplicaciones:

Para la elaboración de salsas básicas como la Española, y numerosas salsas como Madera, Perigord, y también para todas las salsas oscuras realizadas al momento, a la Pimienta, al Vino, etc. Sirven también para la elaboración de Glaces y para el mojado de los breseados.

Alternativas:

- Se puede realizar de otro tipo de carnes y aves incluso para caza.
- Se puede restar algo de agua y sustituirla por vino.

Se puede salar un poco al principio de la cocción.

Se pueden introducir restos crudos gelatinosos como jarretes y patas de ternera para obtener un fondo más denso y gelatinoso.

2.1.3. Consomé Blanco

Especificidades:

Es el caldo de carne (ave, ternera, buey caza) o de pescado (se considera siempre de carne si no se especifica), servido, generalmente al principio de las comidas, totalmente desgrasado

Composición básica:

- Carne, huesos y nervios sin grasa.
- Hortalizas: puerro, zanahoria, apio, rodajas de cebolla tostadas, bouquet garní.

- Agua

- Sal

Fases:

- Limpiar y desgrasar si es necesario la carne y cortar.

- Cortar los huesos.

- Blanquear y lavar los huesos y la carne.

- Poner en una marmita los huesos y la carne, y cubrir con agua, sazonar y cocer. - Añadir las verduras y la cebolla tostada en la plancha. Una hora después de empezar la cocción.

- Espumar y desgrasar.

- Dejar cocer despacio de 3 a 4 horas, espumando de vez en cuando.

- Agregar de vez en cuando un poco de agua fría y desgrasar inmediatamente.

- Sacar la carne y tirar la verdura. Dejar reposar un poco.

- Volver a desgrasar.

- Colar por un chino con estameña, enfriar rápidamente.

- Conservar en cámara a 3 °C máximo

Resultados:

Debe resultar un caldo muy sabroso, no turbio, perfectamente desgrasado y de color rubio, más claro el de ave, un poco más oscuro el de ternera o vaca y más oscuro el de caza.

Aplicaciones:

Se utiliza principalmente para la elaboración de consomés clarificados, simples o dobles y para gelatinas, para la realización de pequeñas marmitas para potajes claros.

Alternativas:

- El consomé puede no ser blanqueado previamente, en ese caso deberá de ser espumado más frecuentemente.

- Puede elaborarse en vez de con agua con un fondo de huesos hecho previamente. Consomé clarificado, Doble

Especificidades:

Si hablamos de consomé clarificado es importante entender en qué consiste la clarificación.

La clarificación son materias albuminoides que a la vez que van coagulando por medio del calor, van por si mismas atrapando las impurezas que se encuentran suspendidas en un caldo. Las materias que mejor cumplen esta misión son la clara de huevo y la sangre contenida en carnes rojas.

Se denomina “doble” porque partimos ya de un consomé blanco y además en la clarif le añadimos carne picada.

Composición básica:

- Consomé
- Clarif: Carne roja magra picada, claras de huevo, zanahorias, apio, puerro.
- Hielo o agua fría
- Agua o fondo blanco

Fases:

- Cálculo de ingredientes: como regla general se establecen entre 200 y 300 gr de carne magra por litro de consomé, 2 claras y 150 gr de hortalizas.
- Picar la carne no muy finamente.
- Lavar pelar y cortar las verduras finamente.
- Preparar las claras
- Mezclar la carne, las claras y las verduras y colocarlas en la marmita
- Añadir el consomé progresivamente frío y sin nada de grasa.
- Llevar a ebullición muy lentamente y remover lentamente con una espátula.
- Reducir el fuego cuando empieza a hervir y mantener el hervor muy despacio
- No volver a remover.
- Asustar: Consiste en romper la ebullición de vez en cuando y seguir hirviendo.
- Dejar cocer muy despacio 1 hora más o menos.
- Colar, mediante dos chinos, uno dentro de la olla para eliminar mayor cantidad de impurezas y otro fino recubierto de una estameña que se encargará de retener las pequeñas impurezas.

Desgrasar. Como cualquier caldo en frío o en caliente mediante cacillo, servilleta o solidificación de la grasa.

- Enfriar: Lo más rápido posible.

- Conservar: En refrigeración en temperaturas cercanas a los 0 °C entre 5 y 7 días como tiempo límite.

Resultados:

Debe resultar un caldo muy sabroso, sin nada de grasa y perfectamente transparente.

Aplicaciones:

Como consomé con sus diferentes nombres, para la realización de pequeñas marmitas y sopas claras, reforzado con elementos gelatinosos para gelatinas.

Variedades:

Los consomés varían de nombre atendiendo al género con que es elaborado:

- De ave: Gallinas y pollos.

- De vaca, buey o ternera; Carnes huesos y nervios de estas especies. -

De caza: Faisán, pato, ciervo, liebre, perdiz o conejo, aromatizado con tomillo, laurel, bayas de enebro, clavos, etc. De fuerte sabor.

De pescado y mariscos: Sería un fumet clarificado.

Para base de consomés que varían de nombre atendiendo a su guarnición:

- Profiteroles: Consomé guarnecido con pequeños choux rellenos.

- Vermicelle: Guarnición de fideos fino

- Consomé Gelle: Realizado con géneros gelatinosos con el morcillo o morros o patas de vaca o ternera o ave, servido frío y espeso.

2.1.4. Fumet

Especificidades:

Existen dos tipos de fumets: blanco y oscuro. Como elemento base llevará cabezas y espinas de pescados blancos y como guarnición aromática: blanco de puerro, cebolla, zanahoria (optativo), bouquet garní y pimienta en grano y para la cocción se utilizará, agua, vino blanco y en ocasiones tinto.

Fases:

- Limpiar, trocear y lavar las espinas quitando toda la sangre que pueda tener adherida. Las cabezas quitar los ojos (enturbiaría el caldo).

- Limpiar, pelar y cortar las verduras.

- Confeccionar el bouquet garní.

- Hacer sudar con un poco de mantequilla la verdura, añadir las espinas y las cabezas y dejar sudar todo junto. El sudado es optativo.

- Añadir el agua y eventualmente el vino. Poner el bouquet garní.

- Llevar a ebullición y dejar cocer lentamente de 20 a 25 minutos.

- Espumar frecuentemente a lo largo de la cocción.

- Añadir los granos de pimientas machacados al final de la cocción

(Optativo)

- Pasar por el chino y estameña y enfriar rápidamente

- Debe hacerse a diario.

Resultados:

La obtención de un buen fumet viene marcada principalmente por el grado de frescor del pescado. El fumet debe resultar claro y esto se consigue, con la limpieza del pescado al principio, con una cocción lenta y sin remover. El exceso de cebolla le da un color amarillento.

Aplicaciones:

Mojado de platos de pescado, veloutes, para salsas como las de Vino blanco, Nantua, Bercy: se utiliza también para el pochado de pescados, para la cocción en caldos cortos, para las sopas, etc.

Alternativas:

Puede no ponerse cebolla, se pueden poner pies de champiñón

El Fumet Oscuro es una variante que consiste en que se tuestan tanto las espinas como las hortalizas hasta el momento en que empiezan a soltar agua entonces se flambean y se añade el agua y el vino tinto. Par mojar platos de pescado con salsas oscuras.

2.1.5. Las Glaces

Especificidades:

Las glaces de carne, de ave, de caza o de pescado son los fondos, sin sazonar que han reducido muy lentamente una parte del agua y se han

concentrado así los jugos. Depende del color que queramos optaremos por fondos claros u oscuros.

Fases:

Para una glace de carne:

- Llevar un fondo oscuro de carne a ebullición y dejar reducir lentamente.
- Espumar si es necesario.
- Según va reduciendo pasar por la estameña a un recipiente más pequeño y seguir cociendo.

Repetir esta operación hasta que el líquido tenga la consistencia de un sirope. Que nape la espátula.

- Volver a pasar a un barreño de acero inoxidable por la estameña.
- Enfriar rápidamente y mantener en la cámara cubierto.

Resultados:

Será una glasa marrón oscura, densa, gelatinosa y brillante.

Aplicaciones:

Para reforzar salsas y guisos en su sabor y en su color, Para napar ciertos géneros de una capa fina y brillante, por ejemplo, láminas de trufa, o directamente como salsa mezclada con mantequilla (Colbert), crema, hierbas... en las salsas Chateaubriand, Bercy, Solferino, etc.

2.2. FONDOS COMPLEMENTARIOS

Se denominan fondos complementarios a una serie de artículos de uso más restringido, que tienen como objeto complementar, facilitar, aderezar y homogeneizar una elaboración culinaria.

Se consideran fondos complementarios las: Gelatinas, ligazones, caldos, aparejos y farsas.

2.2.1. Las Gelatinas

Especificidades:

Las gelatinas pueden ser naturales y elaboradas. En el punto anterior ya hemos tocado por encima este tema.

Las gelatinas naturales son las extraídas de alimentos gelatinosos, las hay tanto de carne como de pescado, como de fruta.

Las gelatinas de carne se obtienen por la cocción prolongada de carnes gelatinosas como morros, y patas de ternera o vaca; carnes de morcillo y huesos. Se reduce por evaporación el agua y finalmente se clarifica.

Las gelatinas de pescado se obtiene de igual manera utilizando pescados cartilagosos como el rape, rodaballo, merluza.

Las de frutas se obtiene por la cocción, en agua y azúcar, prolongada de frutas, especialmente la piel y el corazón, más ricas en pectinas. Las frutas con más pectina son la manzana y el membrillo.

Las gelatinas elaboradas son aquellas que se elaboran añadiendo gelatina a un fondo o a agua.

La gelatina que más se usa es la llamada "cola de pescado" que la encontramos tanto en hojas como en gránulos. Es incolora y no tiene ningún sabor.

Otro tipo de gelatina artificial es el Agar Agar pero esta es de peor calidad ya que tiene un poco de sabor.

Fases:

- Poner a cocer el fondo con la clarif explicado en el punto anterior) - Cuando casi va a hervir añadir las colas de pescado remojadas y de una en una - Cuando rompe a hervir "asustar" y volver a dejar hervir muy lentamente (es mejor que el fuego le de solo a una esquina de la base del recipiente) pero no debe dejar de hervir.

- Dejar cocer repitiendo el "Asustado". No debe hervir a borbotones. Unos 30 minutos.

- Dejar en reposo fuera del fuego unos 15 minutos.

- Colar por estameña humedecida sin apurar. Rectificar el sazonamiento y el color.

- Dejar enfriar para ver el punto.

- Conservar en la cámara a 3 °C de 8 a 10 días. Si la volvemos a levantar se conservara un poco más.

Resultados:

Viene marcado por su transparencia, sabor y consistencia adecuada obtenida por la dosificación correcta de las colas y empleo de caldos adecuados.

Los colores van en relación directa con el género empleado:

- Tonalidad muy clara para las de Aves y pescados
- Tonalidad rubia para vaca, ternera y buey.
- Tonalidad oscura para las de caza.
- Tonalidad sonrosado para las de mariscos.

Aplicaciones:

En la cocina fría para abrillantar canapés y piezas frías; para la elaboración de mousses fríos, timbales, turbantes. Costrones de gelatina o picada para adornar.

Alternativas:

- Según su composición: de ave, de buey o ternera, de caza, de pescados, de mariscos y de frutas.

- Si las gelatinas no tienen suficiente color se pueden acentuar añadiendo algún licor. También se puede cambiar el color añadiendo colores vegetales autorizados o naturales (Salsa París, Extracto de remolacha, Extracto de espinacas).

- Los vinos y licores, los colores y la sal se añadirán una vez clarificada.

2.2.2. Las ligazones

Son las preparaciones culinarias simples o elaboradas obtenidas por productos alimentarios capaces de aglutinar o unir sólidos o dar consistencia a un líquido.

Se dividen en: Ligazones de almidón o fécula; ligazón por proteínas de origen animal (huevos, mantequilla, la caseína de la leche, la nata, el plasma de la sangre, el coral de los moluscos y de los crustáceos y los hígados, y la gelatina (tratada aparte).

Tienen la propiedad de modificar el sabor y el color de los alimentos, las ligazones proteicas de origen animal tienen un gran poder emulsionante, gran retención de agua y a excepción de la caseína de la leche y de la gelatina, coagulan al calor y aseguran así la cohesión y la estabilidad de las mezclas.

Las ligazones de huevo, sangre, hígados y coral no deben hervir nunca porque se coagulan, en contraposición las ligazones en las que el almidón está presente deben hervir.

2.2.2.1 Ligazones con almidón y féculas

Las dividimos en dos tipos:

a) Almidón o fécula diluido en agua, fondo, fumets, vino.

Fécula de patata o Maicena

Fases:

- Diluir el elemento de ligazón en un poco de líquido frío.
- Añadir poco a poco al líquido en ebullición.
- Remover

Aplicaciones:

- Fondo oscuro ligado.
- Jugos ligados
- Rectificación de ligazones.

Arroz, Tapioca, Sónola de trigo o de Maíz

Fases:

- Añadir en forma de lluvia al líquido hirviendo.
- Remover con espátula de madera.

Aplicaciones:

- Bisques de crustáceos
- Potajes
- Guarniciones de sopas
- Gnocchis
- Polenta
- Pudines

Miga de pan y pan rallado

Fases:

Empapar la miga de pan o el pan rallado en leche o huevo y mezclar

Aplicaciones:

- Relleno de cocido
- Farsas para aves rellenas

Purés de Patatas y de Legumbres frescas

Fases:

Las propiedades de la patata y de las legumbres por su gran contenido en almidón son utilizadas en numerosas aplicaciones.

Aplicaciones:

- Cremas de patata (Parmentier)
- Cremas de legumbres secas. (Esau, Conti, Saint Germain, etc.)

b) Ligazones de almidón mezclado con un cuerpo graso. Mantequilla

Manié

Fases:

- Mantequilla en pomada mezclada a partes iguales con harina cruda.
- Incorporar poco a poco en pequeñas cantidades.
- Remover con varilla y dejar cocer algunos minutos.

Aplicaciones:

- Principalmente para rectificar la untuosidad de las salsas.

Los roux (Blanco, rubio, oscuro)

Fases:

- Mantequilla fundida al fuego mezclada con la harina cruda en proporciones iguales.

- Cocer al fuego despacio sin que tome color.
- El líquido debe estar hirviendo y se anade al roux frío.
- Remover con varilla.

- El roux rubio y el oscuro se obtienen dejando que tome color en el juego y por el tostado de la harina.

Aplicaciones:

- Roux Blanco: Salsa Bechamel y derivadas, Veloutes, Salsas blancas diversas, Cremas.

- Roux Rubio: Salsa de tomate, Salsa americana.

- Roux Oscuro: Para la salsa Española.

2.2.2.2. Ligazones con proteínas de origen animal

Huevos enteros

Fases:

Añadir progresivamente la leche hirviendo, azucarada y con vainilla sobre los huevos batidos, mezclar.

Añadir tal cual en ciertos preparados.

Aplicaciones:

Base para cremas de repostería.

En farsas para patés, terrinas, gelatinas y albóndigas.

Yemas con azúcar

Fases:

Añadir progresivamente la leche hirviendo y con vainilla sobre la mezcla de yemas y azúcar.

Cocer hasta que nape, pasar y espumar.

Aplicaciones:

- Crema Inglesa
- Base de los helados al huevo, crema inglesa.
- Base de bavaois.

Yemas mezcladas con nata líquida.

Fases:

Añadir un poco de la cantidad del líquido sobre la mezcla para diluirla.

Añadir esta mezcla al líquido poco a poco.

Cocer hasta que nape o llevar otra vez a ebullición y colar.

Aplicaciones:

- Consomés ligados.
- Ligazón de veloutes.
- Ligazón de blanquetas.

Yemas o huevos enteros utilizados en segunda ligazón en una preparación a base de almidón

Fases:

- Las preparaciones de almidón ligadas en una segunda ligazón con yemas de huevos o huevos enteros pueden cocer unos minutos sin problemas.

Aplicaciones:

- Crema Pastelera
- Salsa Mornay
- Veloutes
- Aparejo de Soufflé
- Aparejo del puré Duquesa

Yemas utilizadas en crudo como emulsionante

Se explica en el tema de salsas. Mahonesa.

Yemas en semi coagulación utilizadas como emulsionante

Se explica en el tema de salsas. Holandesa, Bearnesa.

Ligazón utilizando la sangre o el coral

Fases:

Estas ligazones tiene las mismas propiedades que las yemas de huevo.

- Desleír la sangre o el coral en un poco de líquido caliente, después agregar poco a poco la ligazón a la preparación.

- Evitar la ebullición, pero se puede mantener en el caso de segunda ligazón con almidón.

Aplicaciones:

- Civets
- Morcillas
- Calderetas
- Salsas al vino blanco con el coral.
- Salsa Americana para langosta o Bogavante.

Ligazones por la reducción de un fondo, jugo o fumet

Fases:

La reducción de estos líquidos con elementos gelatinosos produce por si sola líquidos de consistencia de sirope, brillantes y muy sabrosos.

Esta reducción puede utilizarse tal cual o mezclarse con nata reducida o mantequilla montada.

Ligazón por reducción de nata líquida.

Fases:

La nata líquida reducida asociada a otros elementos de ligazón a fondos o fumets reducidos o a mantequilla emulsionado producen una cierta untuosidad en las preparaciones en las que se use.

Aplicaciones:

- Todas las salsas de crema.
- Salsa al vino blanco para pescados pochados o al caldo corto o breseados.

Ligazones por emulsiones de cuerpos grasos

La mantequilla y otros cuerpos grasos como el aceite añadido poco a poco y montado o con la varilla o con movimientos rotatorios, ligan produciendo cierta untuosidad.

Las preparaciones montadas con mantequilla no pueden volver a hervir.

Aplicaciones:

- Mantequillas fundidas
- Mantequillas emulsionadas
- Terminación de salsas y potajes.
- Elaboración de salsas. Pil - Pil

2.2.3. Mantequillas Compuestas

Son las preparaciones culinarias a base de mantequilla, de elementos aromáticos y colorantes, crudos o cocinados para empleos diversos.

Se clasifican de la siguiente manera:

a) Mantequillas compuestas realizadas en frío a partir de ingredientes

MANTEQUILLA MAITRÉ D'HOTEL	Mantequilla, zumo de limón, perejil picado, sal y pimienta	Mezclar los ingredientes con la mantequilla en pomada	Carnes y pescados a la parrilla
MANTEQUILLA DE ANCHOAS	Mantequilla, filetes de anchoa en aceite escurrecidos, pimienta	Mezclar y pasar por el tamiz	Pescados a la parrilla y canapés.
MANTEQUILLA DE SALMÓN	Mantequilla y salmón ahumado.	Mezclar y pasar por el tamiz	Canapés

crudos.

b) Mantequillas compuestas realizadas en frío a partir de elementos cocinados.

MANTEQUILLA COLBERT	Mantequilla Maitr� d'hotel, glace de carne, estragón o perejil	Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla en pomada	Carnes, pescados y aves a la parrilla.
MANTEQUILLA BERCY	Mantequilla, chalotas picadas, vino blanco, tuétano en dados, sal y pimienta	Reducción del vino blanco con la chalota, enfriar y mezclar con la mantequilla el perejil y el tuétano.	Carnes y pescados a la parrilla.
MANTEQUILLA MARCHAND DE VINS	Mantequilla, chalota picada, vino tinto, tomillo, laurel, glace de carne, limón, perejil picado, sal puede llevar tuétano en dados.	Reducir el vino con la chalota , el laurel y el tomillo y la pimienta. Añadir la glace. Enfriar y añadir la mantequilla en pomada el zumo de limón y el perejil picado. Sazonar.	Carnes de buey a la parrilla

c) Mantequillas compuestas realizadas en caliente y luego enfriadas.

MANTEQUILLA DE CRUSTÁCEOS	Mantequilla, caparazones y cabezas de crustáceos	Machacar las cabezas y los caparazones con la mantequilla Fondear . colar por una estameña a un recipiente metido en agua con hielo. Volver a fondear y decantar.	Terminación de salsas y cremas a base de crustáceos. Salsas: Cardinal, Nantua de Bogavante.
---------------------------	--	--	---

2.2.4. Caldos

2.2.4.1. Marinadas

Son las preparaciones líquidas, aromáticas, destinadas a aromatizar, enternecer y prolongar la duración de conservación de carnes rojas y pescados.

Hay tres tipos de marinadas:

- a) Crudas
- b) Cocidas
- c) Instantáneas.

a) Se utilizan principalmente para las carnes de vacuno mayor y caza

Composición:

- Zanahorias, cebollas, puerro en trozos
- Apio en rama
- Ajos machacados

- Perejil, tomillo y laurea.
- Cimentita en grano.
- Vino blanco o tinto.
- Aceite

Técnica o Fases:

- Preparar la pieza de carne
- Sazonar
- Poner la mitad de la guarnición en la parte de abajo del recipiente de acero inoxidable.
- Poner la pieza y cubrir con el resto de la guarnición.
- Añadir el vino.
- Cubrir con una película de aceite. y tapar el recipiente con film.
- Mantener en la cámara a 3 °C.
- Dar la vuelta a la pieza de vez en cuando.

b) Para grandes piezas de carne de animales mayores y de caza que tengan un gusto fuerte.

Composición:

Es la misma que la anterior.

Técnica - Fases:

- Rehogar las hortalizas en el aceite.
- Cocer con el vino
- Añadir el bouquet garní, el ajo, la sal y las especias.
- Cocer despacio durante 1/2 hora.
- Refrescar rápidamente.
- Meter la pieza y conservar en la cámara a 3 °C.

La marinada debe estar totalmente fría antes de introducir la pieza. Tiene las mismas propiedades que la anterior pero la ventaja de acelerar los tiempos de penetración de los compuestos aromáticos y se conserva mejor.

c) Se aplican a pequeñas piezas.

Carnes a la parrilla

- Aceite, tomillo y laurel en polvo, hierbas aromáticas.

Pescados parrilla

Aceite, rodajas de limón peladas, laurel y tomillo en polvo.

Pescados crudos cortados en finas láminas

- Sal, azúcar, aceite de oliva y zumo de limón.
- Sal, vinagre y aceite.

Hortalizas

- Meter en sal durante 24 horas.
- Aceite, vinagre, cebollitas pequeñas, ajo pimienta en grano.

Técnica - Fases:

- Extender en una placa los géneros.
- Cubrir con la marinada.
- El tiempo dependerá de el origen anatómico de la pieza de su grosor y de su peso.

2.2.4.2. Caldo Corto o Court - Bouillon

Son las preparaciones líquidas, aromáticas, perfumadas y aciduladas, que se utilizan para cocer los pescados enteros o sus lomos y en algunos casos los crustáceos.

Composición:

- Agua, vinagre para crustáceos o salmón); zumo de limón para pescados blancos) vino tinto (Matelotes). Leche para pescados que deben resultar muy blancos, como el rodaballo)
- Hortalizas: Puerro, Cebolla, Zanahoria, Apio, Chalota.
- Hierbas aromáticas: Tallos de perejil, Tomillo y Laurel.
- Especies: Granos de pimienta.

Su denominación internacional es Court - Bouillon.

Se pone todo a cocer a fuego moderado regulando su cocción, no es imprescindible que el agua hierva. Cuando se trata de pescados grandes, puede usarse el termómetro para que el caldo no sobrepase los 95 °C. Se retira del fuego y se deja enfriar total o parcialmente en el caldo.

Para los mariscos el caldo deberá estar hirviendo.

2.2.4.3. Caldo Blanco

Es el caldo empleado para hervir hortalizas de fácil oxidación, como alcachofas y cardos.

Se mezclan en frío el agua, el zumo de limón, la harina y la sal. Se ponen a cocer las hortalizas en esta mezcla.

Este caldo viene desarrollado en el tema de las guarniciones.

2.2.4.4. Escabeches.

Se trata del caldo confeccionado principalmente para la conservación de pescados, ave y caza, que previamente han sido cocinados.

Composición:

- Ajos
- Cebollas
- Laurel, Tomillo
- Pimienta en grano
- Vinagre, a veces vino o agua.
- A veces pimentón.

Técnica. Fases:

- Sofreír los ajos, las cebollas, las hierbas y especias y el vinagre a veces vino o agua.
- Cuando rompe a hervir se vierte sobre el género ya cocinado.
- Cubrir completamente, enfriar y mantener en la cámara unas 48 horas antes de ser consumido.

2.2.4.5. Adobos

Son caídos o elementos de condimentación que se utilizan para conservar, aromatizar y reforzar el sabor de las carnes y los pescados.

Componentes:

- Aceite
- Pimentón
- Ajo y perejil
- Sal

También pueden llevar cualquier otra hierba aromática o especia y acompañarse de vino, jerez, brandy, zumo de limón o vinagre

Con esta mezcla se cubren los géneros crudos o se untan las piezas. Se confeccionen siempre en frío y se aplican sobre el género y no se mantendrán más de 48 horas. En el caso de piezas pequeñas estas se ponen con el adobo y pueden ser utilizadas después de media hora.

2.2.4.6. Salmueras

La salmuera es otro procedimiento de conservación y preelaboración de pescados carnes y hortalizas. Existen dos modalidades : En seco y en solución salina, con diferentes variantes cada una de ellas según la aplicación.

La aplicación de la salmuera en seco se inicia frotando la pieza con sal que contiene cloruro sódico, nitrato potásico y sacarosa. Posteriormente se cubrirá con sal marina y se dispondrá en lugar seco. Como mínimo tantos días como kilos pese la pieza. Pasado este tiempo se lavará al chorro de agua fría quedando listo para su cocinado o curado.

El nitrato potásico solo se emplea para las carnes en proporción 5% de la cantidad de sal común, es lo que da el color rojo a la “ lengua escarlata “ y los jamones.

Se entiende por solución salina una mezcla de agua y sal a la que se añadirá azúcar y especias aromáticas que ha sido cocida y un vez fría tiene la concentración deseada (1 8' de densidad.). En charcutería la salmuera suele utilizarse en inyección antes de la inversión. El tiempo que debe estar el género en la salmuera es similar al anterior.

La conservación se desarrolla en el tema 16.

2.2.5. Farsas

En español el término sería relleno. Consiste en una mezcla de elementos picados muy finamente por la picadora o tamizados, que ligados y sazonados con especias, hierbas aromáticas e incluso vinos generosos, sirven para rellenar aves, espanadas, huevos, hortalizas galantinas, balotinas, pastas, etc.

Existe una gran variedad de farsas pero se pueden agrupar en cuatro grandes bloques:

a) Farsa de carne (Aves, ternera, Cerdo, caza y tocino como elementos base

b) Farsas de pescado (Pulpa de cualquier pescado y nata)

c) Farsas de yemas de huevo (La yema de huevo más cualquier carne o pescado cocinado y vino

d) Farsas de hortalizas y legumbres (La cebolla y elementos de acompañamiento como el jamón el foie grass y el, champiñón)

La composición de la farsa depende del género que se va a rellenar, así como su sazónamiento, especias y hierbas aromáticas.

Se elaboran en frío, homogeneizándolas sobre el hielo, o en caliente dejándolas reducir hasta que evapore la humedad sobrante.

a) Farsa o relleno de carne o ave

Composición:

- Carne de ternera cruda y magra	500 gr
- Carne de cerdo	500 gr
- Tocino fresco y graso	800 gr
- Claras fresca	3 unid
- Nata líquida	1/2 litro
- Sal	50 gr
- Pimienta y nuez	
- Brandy y Oporto	1 dl
- Piñones	
- Trufaopcional	

Fases:

- Desangrar en agua fría las carnes
- Escurrir
- Picar por máquina picadora o cutter pasar 2 ó 3 veces
- Mezclar la farsa con el resto de los componentes Claras, nata, etc

Alternativas:

Sustitución total o parcial de la carne de ternera por la carne de la pieza e hígado, del cual recibe el nombre. Así podemos hacer relleno de ave o caza.

Sirve para rellenos de Balotinas y Galantinas. Las balotinas rellenas de esta farsa y bridadas después se asan. Las galantinas deshuesadas y rellenas se escalfan en fondo y fuego se prensan.

Farsa para Patés y terrinas

Componentes:

- Hígado de ave 0'600 kg
- Tocino 0'300 kg
- Chalota 0'100 gr
- Brandy 0,10 l
- Laurel
- Tomillo
- Sal y pimienta

Fases:

- Picar las chalotas.
- Cortar el tocino en dados
- Limpiar el hígado y escalonar
- Fondear el tocino en un soute
- Añadir el hígado saltar a fuego vivo.
- Añadir las chacotas rehogar sin que tomen color.
- Añadir el laurel y el tomillo.
- Flambear con el brandy
- Pasar la farsa.
- Trabajar la en un recipiente de acero inoxidable.

Esta farsa se utiliza para hacer patés en costra, para terrinas y para canapés, también para rellenos.

Farsa muselina de ternera de ave, pescado y crustáceos

Componentes:

- Carne de ave o
de ternera o
de crustáceos o
de pescado

1 kg

- Claras de huevo 2 a 4
- Nata líquida 0'80 a 1'20 l
- Sal pimienta blanca y nuez moscada (optativa)

Fases:

- Todos los elementos con los que vamos a trabajar deberán estar fríos.
- Limpiar perfectamente la carne de cualquiera de los elementos que vamos a utilizar.
 - Cortar la carne en trocitos y dejarla en la cámara unos minutos para que se enfríe.
 - Picar finamente la carne con la turmix y añadir las claras.
 - Pasar por un tamiz
 - Poner la farsa en un barreño puesto sobre otro más grande con hielo.
 - Trabajar la farsa e ir añadiendo poco a poco la nata, removiendo.
 - Conservar tapada con film en la cámara.

Aplicaciones:

Para rellenar jamoncitos de ave, popietas de ternera, de pescado, para la realización de terrinas de pescado, para la elaboración de mousses y para la elaboración de quenefas.

Alternativas:

- La utilización de claras de huevo varía según la calidad y el grado de frescor de los géneros, la de pescado y ave no siempre necesita de la adición de claras.
- La cantidad de crema puede variar dependiendo de la consistencia que queramos conseguir.

Para que la farsa sea más esponjosa podemos añadir la nata en dos tiempos. Primero la montamos con un poco más de la mitad y la dejamos reposar en la cámara sobre un recipiente con hielo unas horas. Segundo añadimos el resto de la nata.

RESUMEN

Los fondos básicos se dividen en:

- Fondo blanco
- Fondo oscuro
- Consomé
- Fumet

Son preparaciones culinarias líquidas, claras, sin ligazón, más o menos concentrados y ligeramente perfumados, que se obtiene de cocer en agua dos tipos de ingredientes, los que determinan su nombre y la guarnición aromática.

El fondo blanco se diferencia del oscuro en que en éste último los huesos y las hortalizas se tuestan.

Los consomés se deben clarificar para lo que utilizamos una "clarif" Se denomina consomé doble al que en su elaboración se parte de un consomé y se clarifica con carne picada.

Todos estos fondos requieren una cocción prolongada.

El fumet es un caldo de pescado, que igual que en los fondos anteriores, si la denominación es oscuro, se deben tostar las espinas y las hortalizas

Las glaces son los fondos sin sazonar que han reducido muy lentamente una parte del agua y se han concentrado así los jugos.

Las gelatinas pueden ser naturales y elaboradas. Las naturales son las extraídas de alimentos gelatinosos. Las hay tanto de carne, como de pescado, como de fruta.

Las elaboradas son aquellas que se elaboran añadiendo gelatina a un fondo o agua.

Las ligazones son las preparaciones culinarias simples o elaboradas obtenidas por productos alimentarios capaces de aglutinar o unir sólidos o dar consistencia a un líquido.

Se dividen en ligazones de almidón o fécula, ligazón de proteínas de origen animal y la gelatina

Las mantequillas compuestas son preparaciones culinarias a base de mantequilla, de elementos aromáticos y colorantes, crudos o cocinados. Se clasifican en:

- Mantequillas compuestas realizadas en frío a partir de ingredientes crudos.

- Mantequillas compuestas realizadas en frío a partir de elementos cocinados.

- Mantequillas compuestas realizadas en caliente y luego enfriadas.

Los caldos se dividen en:

- Marinadas que pueden ser crudas, cocinadas e instantáneas.

- Caldo corto

- Caldo blanco

- Escabeches

- Adobos

- Salmueras

- Farsas: de pescado, de carne, yemas de huevo.