Univeridad del Este

Vicerrectoria Asociada de Admisiones y Mercadeo

Salsas madres y sus derrivadas

Linnette Saez Rodriguez

Food Preparation

Prof. E.Ortiz

7:00-11:59

Tabla de Contenido

Introduccion.....1

Salsa Bechamel.....2

Veloute.....5

Española.....8

Tomate.....11

Hollandesa.....14

Introduccion

Este trabajo es sobre las salsas madres. Trata de la historia de cada salsa y quien las creo. Algunas de sus derrivadas de las salsas. Información de la receta de cada una de ellas. Y es para aprender mas sobre las salsas madres y aprender hacerlas y porque son tan importantes en el mundo de la cocina.

Bechamel

Historia:

La invención de esta salsa se atribuye al cocinero francés del duque Louis de Bechameil (1630-1703), aunque se considera que procede de una receta mas antigua, llevada a Francia por los cocineros de Catalina de Medici. El descubridor de la bechamel Louis de Bechameil, financiero de las campanas bacaladeras de Terranova y administrador en el corte de Luis XIV. La había inventado para acompañar al bacalao seco. Es una de las salsa mas fácil de preparar. Tradicionalmente es echa añadiendo heavy cream a una veloute de ternera espesa. Aunque algunos chef siguen creyendo que espesando leche caliente como un roux blanco y añadiendo sazones. El sabor de la cebolla y clavos utilizados para sazonarla debe ser aparente pero no sobre ponerse sobre el sabor de la leche.

Receta

Ing.

1 Onion Pique

1 gal. Leche

8 onz. Harina

8 onz. Mantequilla

T.t. Sal/ Pimienta blanca

T.t. Nuez Moscada

Proc.

1. En una cacerola anada leche y el Onion pique y cocine por 20 min. Simer
2. En otra cacerola prepare el roux blanco con la harina y la mantequilla.
3. Remueva el onion pique y gradualmente anada esta leche al roux mientras lo bate constantemente para prevenir grumos y llévelo a ebullición.
4. Reduzca a Simer anada los sazones y continue cocinando por 3 minutos.
5. Cuele la salsa con un colador y varias capas de muselina (estopilla o algodón). Una vez echa le puede agregar mantequilla derretida a la superficie para prevenir que forme una capa dura y para dar brillo

Derivadas

1. Cream Sauce: Anade a la Bechamel de 8 a 12 onz. Fl. De crema caliente y algunas 4-5 gotas de jugo de limón.
2. Cheese: Anade 8 oz. de queso rallado Cheddar o americano un toque de salsa inglesa y 1 cdta. Dry Mustard (Mostaza Seca).
3. Mornay: Anada 4 oz. de queso Gruyeve 1 oz. queso parmesano adelgace con crema caliente (heavy cream), remueva del fuego anada 2 oz. de mantequilla entera.
4. Mantua: anada 4 oz. fl. heavy cream, 6 oz. crayfish butter. Anada paprica para obtener color deseado y luego decora con cray fish picado. Algunos chef le echan cayen, y es muy bueno para los mariscos y es picante.
5. Soubise: sude: 1 lb de cebolla s.d. en 1 oz. de mantequilla entera sin dorar. Anada la bechamel y cocine (Simmer) hasta que la cebolla este completamente cocidas. Cuele con un colador fino.

Veloute

Historia:

Esta salsa se considera una de las cinco salsas madre de la cocina francesa y fue creada y descrita por primera vez por el cocinero francés Marie-Antoine Careme a comienzos del siglo XIX. Este cocinero fue uno de los primeros en clasificar las salsas en cuatro categorías dependiendo de la salsa base empleada, a cada categoría le puso el nombre de su salsa mas característica. La veloute forma una característica en la que se emplea un caldo claro o un bouillon blanco como fondo. Tiene que cocer siempre a fuego minimo por 90 minutos, hasta que adquiera el aspecto bien aterciopelo, que sale al finalizar.

La salsa veloute esta echa espesando un caldo blanco o de pescado con un roux. El caldo blanco puede estar hecho de ternera o pollo. El fish veloute es utilizado para crear otras salsas pequeñas. Las salsa veloute hecha con ternera o pollo es usualmente utilizada para hacer una de dos salsas intermedarias. Alemande y la Supreme de las cuales muchas salsas pequeñas son derivadas. La salsa Alemande es echa añadiendo jugo de limón y lianson a una veloute de ternera o pollo. El caldo utilizado depende del plato en el cual la salsa se va a servir. La Supreme es echa añadiendo heavy cream a un chicken veloute. Una salsa veloute apropiadamente echa debe ser rica, suave y sin grumos. Si la salsa esta echa de pollo o pescado debe saber a pollo o a pescado. Un veloute echo de caldo de ternera tiene

Receta

Ing.

- 8 oz fl. mantequilla
- 8 oz. harina
- 5 qt. caldo de pollo, ternera o pescado
- T.t. sal/ pimienta blanca

Proc.

- Calentar la mantequilla anadir la harina hasta hacer un roux rubio.
- Gradualmente anade el caldo al roux batiendo constantemente para prevenir grumos. Hierbala y redúzcala a simmer. (Sazonar es opcional).
- Simmer por 30 minutos para que reduzca hasta aproximadamente 1 gal. Liason: leche, whipping cream y huevo.

Derivadas

1. Salsa Suprema o Parisinne: Formada por una veloute de ave con el agrego de mantequilla, zumo de limón y crema de leche liquida.
2. Salsa de vino blanco: Hecha con una base de voeloute de pescado, aceite vegetal, zumo de limón, crema liquida, yemas de huevo, fondo de pescado y vino blanco.
3. Salsa veneciana: Se trata de una salsa donde el caldo es un fumet de pescado aromatizado con vinagre de estragon.
4. Bercy: Saltear 2 onz. Shallots finamente picados en mantequilla. Luego anadir 8 onz. fl. vino blancosero y 8 oz fl. fish veloute. Reduzca una tercera parte y anada el fish veloute termine con mantequilla y decore con perejil picado.
5. Cardinal: Anada 8 onz fl. al fish veloute. Reduzca a la mitad anada 1 pinta (16 onz) de heavy cream y una pizca de pimienta Cayenne. Hierbala, remuevela y anada 1 ½ oz de mantequilla de langosta. Decore con coral de langosta picado a la hora de servir.
6. Normady: Anada 4 oz. de sobrantes de hongos y 4 oz fl. de caldo de pescado al qt de fish veloute. Reduzca una tercera parte y termine con una yema y crema liason. Cuele con colador fino.

Espanola

Historia:

Su origen es realmente moderno y fueron sus creadores los cocineros españoles que acompañaban a la emperatriz francesa Eugenia de Montijo. La cocina francesa emplea la denominación de demiglace, para una salsa prácticamente igual. La salsa española es básicamente un fondo oscuro que se liga mediante un roux de harina tostada. Se puede confundir con la demi-glace, ya que esta es igual, pero ligada con fécula. Su color será muy oscuro y brillante, debido a la harina tostada y a la limpieza del fondo, que será transparente y muy oscuro.

La historia de esta salsa se remota al 18 de octubre de 1615, dia en que se celebraron en Burgos las bodas por poder del rey Luis XIII de Francia (1601-1643), con la infanta Ana Maria Mauricia (1601-1665), llamada mas tarde Ana de Habsurgo, hija de Felipe III, siendo el rey representado por el duque de Lerma. Ella aporto la magnifica dote de 500 mil florines. Para la ocasión la nueva reina llevo a algunos cocineros españoles, que con sus salsas triunfaron en la corte francesa. Uno de los primeros en advertir que el realce y nuevo sabor que alcanzaban los platos de carne y volatería se debía a esta salsa desconocida, fue el cardenal Richelieu, enemigo acérrimo de la joven reina. Como los cocineros españoles, según su costumbre no bautizaban sus creaciones, fue conocida como "salsa española". A partir de entonces, la salsa española, también llamada demi glace, es una de las grandes salsas de la cocina francesa. Antonin Careme (1784-1833), clasifico cuatro salsas madres, entre las que se encontraba la salsa alemana, la salsa bechamel y la salsa veloute. Según Careme, todas las grandes salsas derivan de estas cuatro. A comienzos del siglo XX, Auguste Escoffier (1846-1935) actualizo la clasificación de Careme reemplazando la salsa alemana por la salsa holandesa y la mayones, y añadiendo la salsa de tomate.

Receta

Ing.

- 2 lb mirepoix
- 8 oz. mantequilla clarificada
- 8 oz. harina
- 5 qt. Caldo Brown
- 8 oz. pure de tomate
- 1 sachet: hoja de laurel
- ½ cdta. tomillo seco
- ¼ cdta. pimienta entera (aplastada)
- 8 ramitas de perejil
- T.t. sal / pimienta

Proc.

- Caramelizar bien el mirepoix en la mantequilla
- Anadir la harina y cocinar hasta hacer un roux Brown
- Anada el caldo y pure tomate y batir para romper cualquier grumo. Hierva y reduzca a simmer.
- Anada el sachet y simmer por 1 ½ hora permitiendo que la salsa reduzca y remueva las impuresas como sea necesario
- Cuele y ajuste sazon

Derivadas

1. bordelaise: Combine 16 oz fl. de vino rojo seco, 2 oz de shallots, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo fresco, 1 pizca de pimienta negra en una cacerola. Reduzca a ¾ luego anada el demi glace y simmer por 15 minutos cuele y termine con 2 oz. de mantequilla.
2. Madeira o Port: lleve el demiglace a ebullición y reduzca un poco, luego anada 4 oz. de vino madeira o Ruby Port.
3. Chateaubriand: combine 1 pinta de vino blanco seco 2 oz. de shallots en dice. Reducir la mezcla a dos terceras partes. Anadir el damiglace y reduzca a la mitad sazone con el limón y la pimienta cayenne. No cuele termine con 4 oz. de mantequilla y decore con tarragon chopiado.

Tomate

Historia:

La salsa de tomate es una salsa elaborada, con tomates frescos, que han sido trabajados hasta obtener una cosistencia espesa, adicionada con sal, azúcar, vinagre y especias.

Aunque el tomate sea original de America, la historia de la salsa de tomate nace en Italia, donde era un producto básico para la elaboración de sus tradicionales pastas. Posteriormente esta salsa fue producida de manera industrial en 1876 en Estados Unidos, haciendo de ella un ingrediente básico para acompañar, no solo pastas, sino la mayoría de comidas rapidas.

En Colombia este proceso industrial inicio en los anos cincuenta, cuando la producción de tomates era tan alta, que el mercado potencial no tenia la capacidad de consumir tal cantidad, asi los precios fueran bastante bajos, haciendo este negocio poco rentable. Este fenómeno genero gran inquietud por parte de los comerciantes, quienes viajaron al exterior a capacitarse en técnicas de conservación de alimentos, trayendo las tendencias de la época para la elaboración, empaque y conservación de la salsa de tomate a nivel industrial.

Receta

Ing.

- 4 oz. tocino small dice
- 1 lb (8 oz.) mirepoix
- 3 qt. Tomate fresco o de lata
- 2 qt tomate pure
- 1 cdta. schet (tomillo seco)
- 3 ajo entero fresco
- 3 hojas de laurel
- 10 ramitas de perejil
- ½ cdta. pimienta entera
- ½ oz. sal
- ¾ oz. azúcar granulada
- 3 qt caldo blanco
- 2 lb huesos de cerdo

Proc.

- Saltear el tocino a fuego medio para remover la grasa
- Anade el mirepoix y sartea pero sin dorar
- Anada los tomates, tomate pure, sachet, sal, azúcar
- Anada caldo y hueso
- Simmer a fuego bajo entre media hora a 2 horas o hasta que la consistencia deseada sea alcanzada.
- Remueva los huesos y el sachet y pase la salsa a través de un food mil. Enfrie en un bano de agua y refrigere.

Derivadas

1. Creole: saltear 6 oz. cebolla brunoise, 4 oz. celery finamente rebanado y 1 cdta. de ajo en 1 oz. de aceite. Anada 1 q salsa de tomate, 1 hoja de laurel, 1 pizca de tomillo y simmer por 15 minutos luego anada 4 oz. pimienta verde brunoise y una pizca salsa picante y simmer por 15 minutos. Mas ya lista remueva la hoja de laurel.
2. Spanish: prepare la salsa creole y anada 4 oz. de hongos rebanados a la cebolla salteada. Decore con aceitunas negras.
3. Milanesa: saltea 5 oz. de hongos rebanados en ½ oz. de mantequilla entera. Anada la salsa de tomate y luego anada 5 oz. jamon cocido julianne y 5 oz. panceta cocida julianne. Llévelo a simmer.

Holandesa

Historia:

El origen es, Frances.ya en el siglo XVIII se comienza a refinar y a tener un sabor mas aromatico y elaborado. El sistema de cocina francesa empieza a dar frutos en terrenos de la elaboración de salsas. Marie-Antonie Careme (1784-1833) ha sido uno de los principales investigadores y clasificadores de las diferentes salsas en cuatro familias: espagnole, veloute, allemande y bechamel. Careme mostro como era posible a partir de estas cuatro salsas madre construir un sistema jerarquico en la elaboración de salsas madresconocida como: el "sistema francés de salsas". Auguste Escoffier (1846-1935) promueve el arte culinario a rango profesional y revisa la clasificación de las salsas que anteriormente hizo su compatriota Careme en: española, veloute, bechamel, hollandaise ytomate. El sistema de Escoffier es el que se ha enseñado a los cocineros del siglo XX.

Receta

Ing.

- ½ cdta. pimienta grano
- 6 oz. vinagre básico
- 4 oz. agua
- 10 yemas huevo
- 2 ½ oz fl. jugo de limón
- 1 qt. Mantequilla clarificada
- T.t. sal y pimienta
- T.t. pimienta cayena

Proc.

- Combine la pimienta, vinagre y el agua y coloque en un sauce pan, reduzca a la mitad.
- En un chianois drene la reducción del acidisante
- En un mixing bowl grande coloque las yemas de huevo y el acidisante
- En un bano de Maria, moviendo las yemas constantemente con un batidor. No sobre cocine las yemas
- Mezcla 1 oz fl. de jugo de limón en las yemas para la cocción de estas
- Anada la mantequilla aun tibia a la mezcla de las yemas pero a cuenta gota para dar tiempo a la emulsificacion. Mezcle de forma suave y constante
- Mezcle el restante del limón. Ajuste los sabores con los condimentos
- Si es necesario drene la salsa a través de un cheese cloth, y luego mantenga tibia (no es simmering) en bano de Maria suave, hasta que vaya a usarse (storage) 12-12 horas.

Derivadas

1. Bernaise: 2 oz. shallots, 2 cdta. tarragon, 3 cdtas. Chervil, crush peper, todo mezcla en 1 qt holandesa
2. Charon: 2 oz. pasta tomate, 2 oz heavy creamy anada a la Bernaise
3. Foyot: anada a la Bernaise 3 oz de glaze d'viande

Conclusión

Al buscar información sobres las salsas madres me ayudo a saber mas sobre ellas. Saber su receta y saber algunos de sus derrivados. Me informe acerca de sus historias, quien las creo. El porque son tan importantes y son llamadas salsas madres. Te da una idea porque son llamadas asi.

Bibliografías

- http://es.m.wikipedia.org/wiki/Bechamel
- http://elgranchef.imujer.com/2007/04/24/historia-de-la-salsa-bechamel
- http://es.m.wikipedia.org/wiki/Velout%C3%A9
- http://notas-de-cocina.blogspot.com/2008/04/salsas-espanola.html?m=1
- http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/matapa/matapa14.htm
- http://elclubdelasalud.wordpress.com/2011/11/20/salsa-holandesa-y-derivada/