

18 agost 2018

Anam a salsejar (I) Espanyola i Beixamel .

Quant cuinam i presentam una elaboració als nostres convidats una part important d'aquest és la salsa , que hauria d'esser un 20 % de la recepta si aquesta porta salsa. Per això aquest és un dels aspectes que no hauríem de descuidar ja que una bona elecció i correcta elaboració de la salsa acabarà d'arrodonir la nostra presentació gastronòmica.

Quant xerram de salses, a nivell professional, les classificam en bàsiques i derivades; essent les primeres la demi- glace o espanyola, l'holandesa, la veloutté, la de tomàtiga , la beixamel, la vinagreta i la maonesa. Tota la resta de salses existents les classificam com a derivades , ja que per a fer-les partim sempre d'un brou o d'una salsa bàsica.

A partir d'avui i durant algunes setmanes xerrarem de salses, com fer-les , la seva història, tècniques de conservació i tot allò necessari per a arrodonir les nostres creacions. Espero que us agradi i us sigui de profit.

La salsa més coneguda i omnipresent en gran part del receptari és la demi-glace, també coneguda com espanyola, salsa de rostit, extracte, glasa o salsa de brou . És una salsa feta a base dels concentrats dels sucus de la cocció de la carn, lligats i aromatitzats .

Trobam aquesta salsa ja relatada en receptaris del segle XVII , però no fou fins que al segle XIX quan l'escriptor i gastrònom francès Auguste Escoffier popularitza la recepta i la descriu tal s'utilitza actualment

Per a fer-la sempre partirem d'un brou fosc fet a base de verdures i ossos de vedella que prèviament haurem torrat dins una pella o al forn. Aquests ingredients , un cop desgreixats amb un poc de vi negre, es posen a bullir per espai de 2 hores fins que aconseguir un brou de tons obscurs i lleugerament concentrat .

Ara preparam per cada litre de brou entre 40 i 70 grams de farina torrada que usarem per a fer un roux (talment com fer una beixamenl), amb el brou colat . La salsa ha de napar (cobrir) la carn del nostre plat quedant un poc més suau que una beixamel per a canelons, per exemple.

Es conserva bé entre 3 i 5 dies dins de la nevera , posada després de freda en un recipient de material inalterable , untat amb mantega interiorment i posant per la superfície una petita capa de mantega fosa . No obstant per les seves pròpies característiques recomano de fer-la i usar-la al moment .

Algunes salses que deriven de l 'Espanyola i que tenen nom propi són la Bigarade (aromatitzada amb taronja) , la Bordelesa (addicionant moll d'os) , Caçadora (amb xampinyons i ceba) , Bouginone (amb llimona, xalotes i un toc de caiena) , Diabla (picant i amb un toc de vinagre) , Estragó, Madeira o la sala Robert que és una Demi-glace amb mostassa antiga i xalotes.

Si l'anterior salsa ens resultava una salsa obscura i molt aromatitzada, aquesta és blanca i delicada i entre les dues crec que cobreixen el més alt percentatge de receptes de tot arreu.

La primera recepta coneguda, encara que era bastant diferent de l'actual beixamel, va aparèixer descrita per primera vegada en el llibre de cuina titulat *Le Cuisinier Français*, publicat el 1651 pel cuiner François Pierre de la Varenne (1615-1678). Però la invenció d'aquesta salsa s'atribueix al cuiner francès del duc Louis de Béchameil (1630-1703), encara que es considera que procedeix d'una recepta més antiga, portada a França pels cuiners de Catalina de Mèdici. La recepta, malgrat el pas del temps, és manté bastant fidedigna a l'original del segle XVII.

La seva base es un roux (farina sofregida dins un greix, principalment mantega) i que serveix per lligar la llet tèbia. Per a aromatitzar-la s'usa sal, pebre bo blanc i nou moscada.

Les proporcions a emprar varien segon l'ús que li volguem donar: així per a per una salsa clareta per salsejar una carn usarem uns 40/50 grams de farina i greix per litre de llet. Per a uns canelons entre 80 i 90 grams; i per a fer croquetes arribarem fins als 150/180 grams per litre de llet, per exemple.

També podem fer amb ella un nombre ben gran de salses derivades:

Salsa de nata - Abans de servir li mesclam 125-250 ml de nata líquida

Salsa Mornay – un litre de beixamel amb 4 cullerades soperes de formatge Gruyère ratllat, i dues cullerades de formatge parmesà, també ratllat i un rovell d'ou. Abans de servir afegim 25-50 grams de mantega.

Salsa anglesa de formatge – beixamel amb Cheddar ratllat, 2-3 culleradetes de mostassa en pols i 1 o 2 culleradetes de salsa Worcestershire.

Salsa Soubise – Beixamel amb ceba sofregida dins el roux (400 grams per litre) . Cuinam fins que sigui transparent abans d'afegir la llet. Si volem, lla podem passar pel túrmix en acabar o servir-la amb la ceba que es noti.

Foto setmanal: una porcelleta rostida amb salsa espanyola.
Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com