



Ib3 radio

Balears fa ciència

12.03.16

SEBASTIÀ HERNÁNDEZ MARÍ,

TONI JIMÉNEZ DOLS

JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ VILA.

Reflexions sobre decoració de plats.

Sempre xerram de receptes i ens animam a entrar dins la cuina a sorprendre als nostres convidats. Però sempre queda dins el tinter el parlar de com decorar plats, de com aplicar tècniques, colors, els materials, els recipients etc. Tot allò canalitzat a donar el "toc final" a les nostres elaboracions gastronòmiques.

Està clar que la decoració depèn en gran mesura del gust de cada cuiner/a i com es sol dir dins la cultura tradicional " sobre gustos no hi res escrit" ...el cert és, però, que sa millor forma d'aprendre com decorar els plats és mirar lo que fan els altres, agafar idees, modificar-les segons les teves intencions, mirar a qui va destinat el plat, la temporada, els productes que tenim ...i llavors deixar volar la teva imaginació, posar-hi ganes i estimar lo que facis.

Així hi tot convé tenir present algunes idees per a anar ampliant "el magatzem d'idees" i així desenvolupar les pròpies.



Salut i bon profit.

La decoració en cuina consisteix en una sèrie d'operacions destinades a la bona presentació dels aliments .

La decoració en cuina és imprescindible ja que si un plat no resulta suggestiu ens deixarà indiferents . Si no transmet sensació d'abundància produirà insatisfacció , si no està presentat amb naturalitat ens provocarà rebuig. Si els seus ingredients no suggereixen contrast o harmonia ens resultarà avorrit .

En definitiva , no arribarem el que ha d'aconseguir un bon plat , la plenitud .

Els factors que condicionen la decoració són:

- * El menjar que és objecte de presentació .
- * El temps de què es disposi per decorar .
- * Les circumstàncies que ens envolten .
- * Els ingredients que tinguem per decorar .

En relació amb els aliments que presentarem cal saber que :

- * Tots els empleats per decorar han de ser comestibles .
- * La decoració ha harmonitzar i guarnir l'ingredient principal .
- * El menjar presentat ha de suggerir sensacions acord amb la seva elaboració.
- * Els aliments han de completar del punt de vista nutritiu .
- * Bon contrast de colors
- * Les carns i embotits no s'han de tallar massa fins.
- * Els peixos han de ser frescos , i amb un tall que faciliti la decoració i servei .
- * Extremer la higiene en la presentació dels aliments.

No ha d'haver taques ni res aliè a l'aliment ni guarnició principal.

També hem de tenir en compte una sèrie de factors perquè la vaixella sigui la correcta :

- * Material que faciliti la presentació .
- * Superfícies llises i de fàcil neteja .
- * Sense colors cridaners que emmascarin al de l'elaboració .
- * La forma i grandària en equilibri amb els aliments que se serveixin en ella .



COLORS

Per destacar , utilitzeu blancs i negres .

2. - Per unir , farem ús de grisos / marrons / beig .

3. - Emprar només dos colors , és preferible a tres.

4. - Els diferents colors han d'estar en la següent proporció .

1er color (principal) 60% ; 2n color (semioposat) 30% , i 3er color (contrast màxim) 10% , aproximadament

Leonardo Da Vinci va desenvolupar la teoria del color 541, en la que definia un màxim de tres colors a un plat .

El plat o elaboració hauria de tenir un 50% del color dominant

El recipient (molt important) un 40%

La decoració o guarnició un 10 %



Timbal de filet amb bolets i salsa espanyola a l'Oporto sobre creppes de patata.

Ingredients: (per a 10 persones)

5 Filets de porc tallats a escalops finets i espalmats.

Sal , llimona i pebre bo negre

1 quilogram de bolets variats, netejats i tallats a trossos irregulars.

1 litre de salsa espanyola (fondo oscur lligat i aromatitzat amb Oporto.)

10 patates tallades amb el rallador (S'han de deixar dins un recipient amb aigua)

Oli , mantega.

Elaboració:

Un cop espalmats els filets , els deixareu 24 hores dins la gelera ben adobats amb sal, oli, llimona i alguna herba aromàtica.

Saltejau els bolets i dins uns motlles individuals anau alternant capes de carn i bolets fins a omplir el motlle. Reservau fins l'hora de servei.

Dins una pella amb oli ben calent heu de fer les creppes de patata (com si fèssiú una creppe normal , però amb les patates rallades, fent una capa primeta de patates que coureu pels dos costats)

A l'hora de servir, posau la carn i els bolets a forn fort uns 10 minuts i serviu-los sobre les creppes i salsejat amb l'espanyola.

Podeu guarnir amb alguna altre verdureta.