

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

CLASE 10 - 11 18 al 29/05/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 4):

Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre salsas bases y sus derivados.

INTRUCCIONES:

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (cpousagastro@gmail.com)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviarla al correo cpousagastro@gmail.com
4. **FECHA DE ENTREGA 29/05/20**

SALSAS SEMICOAGULADAS CALIENTES

Características:

- Se elaboran básicamente con mantequilla líquida, ligeramente templada y yemas huevo.
- Se debe elaborar y conservar a una temperatura determinada.
- Son espumosas, de un sabor ácido agradable y un amarillo suave más una garnitura según el derivado.

Utilización:

- Sirven como acompañamiento de todo tipo de alimentos o se puede utilizar para gratinar pescados, mariscos a la plancha o verduras asadas.
- Se sirve en general con las carnes y los pescados a la plancha, parrilla, horno entre otros, pero también con los huevos escalfados como entrada.

Puntos críticos en la elaboración y mantención.

- Usar siempre un recipiente de acuerdo a la cantidad de salsa a realizar, en un recipiente muy grande, los huevos coagulan muy rápido y no aumentan de volumen.
- La temperatura de la salsa no debe superar los 80° C, ya que a los 83ª C, las yemas coagulan, y con esto se corta la preparación
- Usar siempre huevos frescos (por el poder emulsionante) y pasteurizados, ya que, la yema no alcanza a cocerse. Por esta misma razón, no se debe guardar, ya que así evitamos la multiplicación bacteriológica.
- El plato, en que se montará la salsa, no debe estar muy caliente, para evitar la coagulación de las yemas.
- Mantener la salsa terminada a una Tº tibia, no a baño maría, ya que a una Tº superior a los 60º C separa los ingredientes de la salsa.
- Jamás mantener la salsa de un día para otro (multiplicación bacteriana).

SALSA HOLANDESA

- Salsa elaborada en base a reducción de jugo de limón, agua y pimienta negra molida, yemas de huevo y montada con mantequilla clarificada.
- La salsa holandesa y sus derivados son usados principalmente para acompañar preparaciones a base de pescado, huevos y verduras cocidas, pochadas o cocidos al vapor.
- Esta salsa, puede ser usada para mejorar el sabor de las salsas de pescado. Este proceso da excelentes resultados, pero es poco recomendable, ya que se pierde el carácter original de la salsa.

Ingredientes para 400 cc aprox:

Ingredientes	Uni. de Medida	Cantidad
Agua	CC	25-30
Jugo de limón	CC	35-40
Sal	GR	2-3
Pimienta negra	GR	1
Yemas de huevo	UNI	4
Mantequilla clarificada	GR	250

PREPARACIÓN

1. Clarificar mantequilla a baño María.
2. Separar yemas de huevo.
3. Colocar las yemas en un bowl apropiado.
4. Agregar de agua fría.
5. Batir enérgicamente sobre una olla a baño María o sobre la llama del fuego (fuego muy suave) hasta que alcance una Tº cercana a los 60ºC.
6. Retirar el recipiente del baño maría o del fuego cuando las yemas alcancen una consistencia cremosa y hayan subido su volumen inicial en 5 o 6 veces (cada vez que se bata se vea el fondo del recipiente).
7. Agregar sal y jugo de limón (este puede ser agregado justo al momento de la utilización de la salsa).
8. Incorporar progresivamente la mantequilla clarificada con la ayuda de un batidor (si la mezcla está demasiado espesa se puede agregar un poco de agua).
9. Filtrar a través de un chino si fuese necesario.
10. Rectificar condimentos.
11. Utilizar la salsa a una temperatura de entre 55-60° C.

DERIVADOS DE SALSA HOLANDESA.

- Salsa Mousseline: holandesa que al momento de servir, se adiciona crema batida. Se puede usar en verduras pochadas como espárragos, brócolis, fondo de alcachofa, coliflor, etc.
- Salsa Mostaza: holandesa con añadido de mostaza, se puede usar en pescados blancos pochados.
- Salsa Maltesa: holandesa con añadido de jugo y zeste en juliana fina de naranja, se puede usar en pescados, verduras cocidas al vapor, etc.
- Salsa Mikado: holandesa más jugo y zeste de mandarinas picados en juliana blanqueados, se puede usar en pescados, verduras cocidas al vapor, etc.

Diferentes causas por la que no resulte la salsa holandesa y soluciones

- Coagulación de las yemas (formación de pequeños coágulos).
- Ruptura o saturación de emulsión agua-grasa (separación de la parte acuosa y de la parte grasa).

Problemas

Soluciones

Yema de huevo demasiado cocida (coagulación excesiva): fuego muy alto o sartén muy calientes

Detener con un poco de agua fría

Mantequilla clarificada demasiado caliente (riesgo de coagulación de proteínas)

Enfriar y montar la salsa con un poco de agua fría o con cubo de hielo

Temperatura de almacenaje demasiado elevada (riesgo coagulación de las proteínas)

Enfriar y montar la salsa con un poco de agua fría

Temperatura de almacenaje demasiada baja (grasas solidas)

Recalentar y montar la salsa con un poco de agua tibia

ACTIVIDAD:

1. ¿Qué es una salsa semicoagulada?
2. Explique cuales son los puntos críticos en la elaboración de una salsa semicoagulada.
3. Describa la salsa holandesa y explique para se puede usar y cuales son las complicaciones.
4. Nombre y defina 3 derivados de la salsa Holandesa.
5. Explique las causas por las que no resulte la salsa holandesa y cuales son las soluciones.