

# MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

## CLASE 12 – 13

### 01 al 12/06/20

#### **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](mailto:cpousagastro@gmail.com))
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviarla al correo [cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com)
4. **FECHA DE ENTREGA 12/06/20**

# SALSA BERNESA

- Salsa creada posiblemente por el Chef Julio Colette en un restaurant de Paris. Es una salsa elaborada en base de reducción de vinagre de estragón y chalota. Yema de huevo y mantequilla clarificada. La salsa bernesa y sus derivados son principalmente utilizados para acompañar las preparaciones que tiene como item principal un producto carneo o pescados grillados.

Ingredientes para 400 cc aprox:

Ingredientes	Uni. de Medida	Cantidad
Vino blanco	CC	35-40
Vinagre blanco	CC	35-40
Vinagre de estragón	CC	35-40
Chalota	GR	30
Pimienta negra machacada	GR	1
Sal	GR	2-3
Yemas de huevo	UNI	4
Mantequilla clarificada	GR	250
Estragón fresco	GR	1
Perifollo	GR	1

# Preparación.

- Reducir a la mitad o a un tercio el vinagre, vino blanco, vinagre de estragón, pimienta y chalotas en brunoise.
- Poner la reducción en un bowl y agregar las yemas de huevo.
- Batir enérgicamente sobre a baño maría o a fuego directo, llama baja.
- 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).
- Incorporar batiendo progresivamente la mantequilla clarificada con la ayuda de un batidor (si la mezcla está demasiado espesa se puede agregar un poco de agua).
- Filtrar a través de un chino si fuese necesario.
- Agregar estragón y perifollo picados.
- Rectificar condimentos.
- Utilizar la salsa a una temperatura de entre 55-60° C.

# Derivados de la salsa bernesa.

- **Salsa Choron:** bernesa más concassé de tomate bien concentrado, recomendada para acompañar carnes grilladas y pescados grillados.
- **Salsa Tyrolienne:** bernesa montada al aceite más tomate reducido y/o picado, recomendada para acompañar carnes y pescados grillados.
- **Salsa Paloise:** sin estragón, pero con menta fresca, recomendada para acompañar crustáceos grillados.
- **Salsa Coral:** sin las yemas, reemplazado por coral de cangrejo o de langosta, recomendada para acompañar crustáceos grillados.
- **Salsa Foyot:** bernesa adiciona de glacé de viande, recomendada para acompañar carnes grilladas.
- **Salsa Rachel:** bernesa más concentrado de tomate y glacé de viande, recomendada para acompañar carnes grilladas.

<b>Causas de Corte</b>	<b>Solución</b>
Salsa muy espesa	* Agregar gotas de agua fría
Temperatura de la mantequilla muy alta	* Volver a montar la salsa con un poco de agua fría
Temperatura de la mantequilla muy baja	* Volver a montar la salsa con gotas de agua tibia
Incorporación de mucha mantequilla	* volver a montar la salsa con gotas de agua tibia e incorporar la mantequilla lentamente.
Error en la proporción	* Arreglar la proporción: 1 yema X 100 cc de mantequilla clarificada

## **SALSAS EMULSIONADAS CALIENTES**

Son obtenidas a través de una reducción de un medio un líquido ácido como vinagre, jugo de limón y vino, luego emulsionadas en mantequilla entera fría.

### **SALSA BEURRE BLANC (mantequilla blanca)**

Ingredientes para 400 grs aprox:

Ingredientes	Uni. de Medida	Cantidad
Chalota picada	GR	35-40
Vinagre blanco	CC	50
Vinagre de blanco	CC	25-30
Pimienta negra machacada	GR	1
Sal	GR	2-3
Mantequilla entera, picada	GR	250
Crema de leche (opcional)	CC	50

## PREPARACIÓN

1. Reducir vinagre, vino blanco, pimienta y chalotas en brunoise al 50-70%.
2. Filtrar reducción por un chino.
3. Agregar mantequilla poco a poco en cubos.
4. Batir enérgicamente sobre fuego muy suave. Retirar el recipiente del fuego cuando tome consistencia cremosa.
5. Rectificar condimentos.
6. Mantener la salsa en un ambiente tibio o preparar al momento de utilizar.

### **Nota:**

**Si cambiamos el vino por tinto y el vinagre por vinagre rojo obtenemos salsa Beurre Rouge. Si utilizas crema, agregar a la reducción de vino y vinagre.**

## SALSA BEURRE FONDUE

INGREDIENTES	UNI. DE MEDIDA	CANTIDAD
Agua	CC	50
Jugode limón	CC	25 - 30
Sal	GR	10
Pimienta	GR	1
Matequilla fría picada	GR	35 – 40

### PREPARACIÓN

1. Unir jugo de limón y agua llevar a ebullición, reducir a la mitad.
2. Agregar mantequilla poco a poco en cubos.
3. Batir enérgicamente sobre fuego muy suave. Retirar el recipiente del fuego cuando tome consistencia cremosa.
4. Rectificar condimentos
5. Mantener la salsa en un ambiente tibio o preparar al momento de utilizar.



## PARA ELABORAR UNA SALSA ES NECESARIO DESARROLLAR CINCO CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

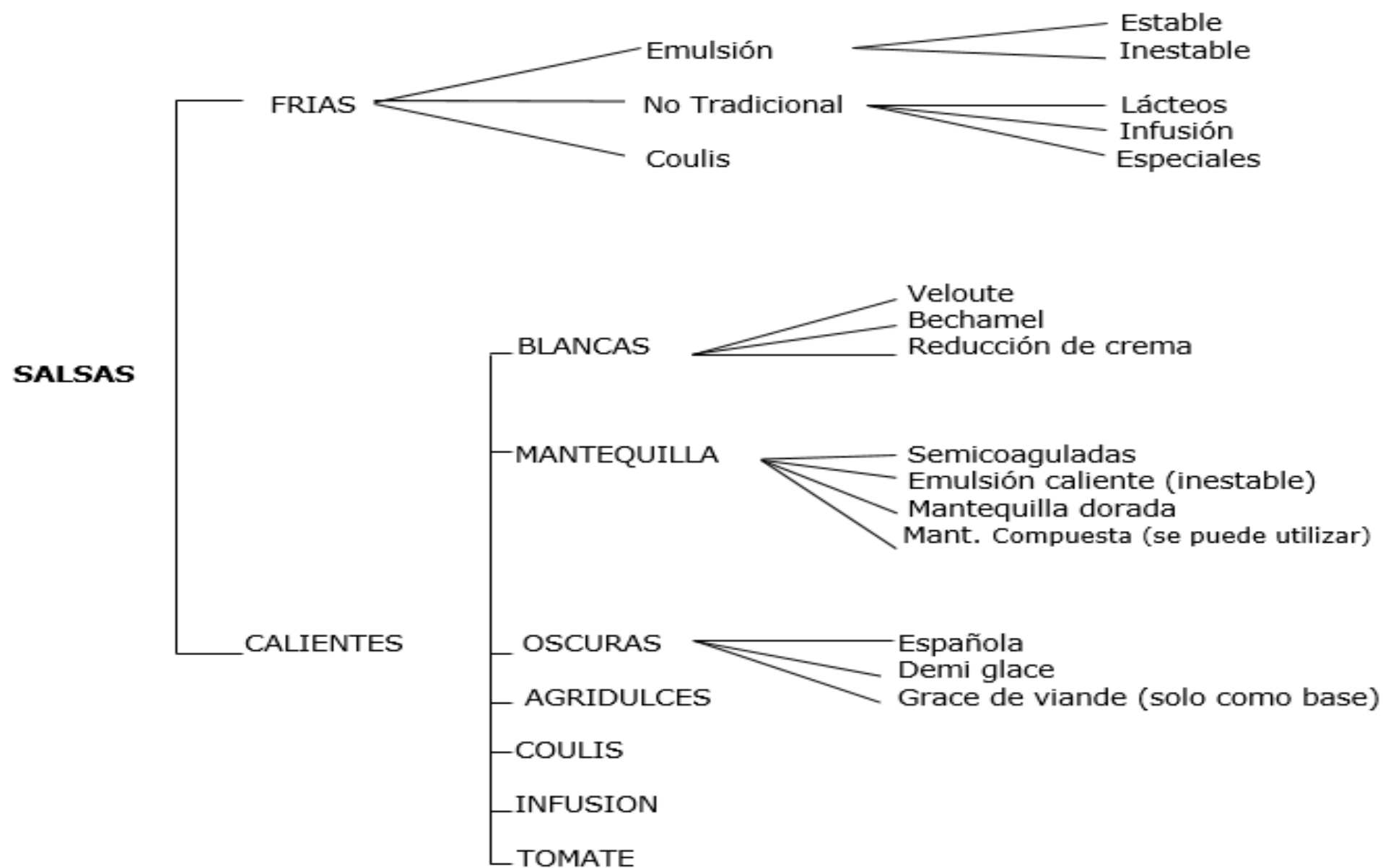
<b>VISCOSIDAD</b>	Resistencia al movimiento, dado por agente espesante o reducción.
<b>TEXTURA</b>	Característica dada por los componentes de la salsa.
<b>COLOR</b>	Es el tono dado por la combinación de ingredientes.
<b>OPACIDAD</b>	Grado de transparencia de la salsa: Opaco → no pasa la luz Translúcido → luz difusa Transparente → la luz pasa
<b>TEMPERATURA</b>	Pueden ser frías o calientes, en armonía con el plato que acompañan.

## PARTES Y FUNCIONES DE UNA SALSA



<b>BASE</b>	Es el cuerpo de la salsa: fondo, crema, mantequilla, etc.
<b>SAZON</b>	Condimento de la salsa, con el cual se identifica y realza el sabor de ésta.
<b>LIGANTE</b>	Es lo que puede aumentar la consistencia de la salsa.
<b>GUARNICION</b>	Ingredientes que acompañan la salsa, otorgan el nombre y ayudan a su presentación.

# CUADRO ESQUEMATICO BÁSICO DE LAS SALSAS EN LA COCINA



# ACTIVIDAD:

1. ¿Qué es una salsa bernesa?
2. Explique a lo menos 3 derivados de la salsa bernesa.
3. Nombre y explique 3 problemas de la salsa bernesa y cuál es la solución.
4. ¿Qué son las salsas emulsionadas calientes?
5. Explique la diferencia entre la salsa beurre blanc y beurre fondu.