

# PREPARAZIONI DI BASE PER LA CONFEZIONE DELLE SALSE E DEI FONDI

## ROUX

Sono delle miscele di burro e farina preparate a caldo e servono per addensare preparazioni liquide (salse e creme). Per certe preparazioni particolari, il burro viene sostituito con dell'olio .

La loro proporzione quantitativa varia a secondo del grado di densità che si vuole raggiungere nel prodotto finito: per legare una minestra si utilizzeranno in media 50g di burro e 50g di farina, per addensare una salsa il roux sarà invece composto da 70-100g di burro e da 70-100g di farina o anche più.

Per ottenere un roux si farà quindi sciogliere il burro in una casseruola, vi si incorporerà, fuori dal fuoco, la farina setacciata e quindi si riporterà il tutto sulla fiamma a calore moderato lasciando cuocere per qualche minuto mescolando in continuazione .

In base al tempo di cottura potremo avere :

*roux bianco* dove la farina ed il burro saranno stati semplicemente amalgamati sul fuoco ed il tutto ritirato prima che possa colorirsi ;

*roux biondo* la miscela sarà lasciata colorire dolcemente sul fuoco fino a quando ha acquistato un colore biondo ;

*roux bruno* dove il tutto verrà fatto rosolare bene fino a che sia divenuto di colore nocciola .

E' da ricordare che come la farina viene ad essere cotta o rosolata perde leggermente le proprietà leganti ma anche il "tipico sgradevole sapore" .

## BEURRE MANIÈ (Burro maneggiato)

Si ottiene amalgamando bene (evitando la formazione di grumi) del burro ammorbidito con della farina .

Serve per addensare salse: va aggiunto al liquido caldo e va lasciato cuocere qualche minuto mescolando bene .

## MIREPOIX

E' un composto di verdure: cipolle, carote, sedano (porro e aglio), tagliati a cubetti di 4-5 millimetri, anche irregolari.

Serve generalmente come elemento aromatizzante per fondi di cucina, fondi di cottura, marinate, soffritti. A seconda della preparazione che deve aromatizzare può essere arricchita con altri ingredienti.

Possiamo trovare anche una *mirepoix grassa*, cioè arricchita con cubetti di pancetta o di prosciutto o di lardo .

In talune ricette si trovano anche citate la *mirepoix bianca* (usata soprattutto per creme e vellutate) dove non si mette la carota e la *mirepoix per arrosto* con poca cipolla, che se bruciata, rendere amaro il fondo di cottura della carne .

Pare che il primo a citare la mirepoix in un testo di cucina fu Antonin Carême nel suo “L’Art de la cuisine française”.

Fu creata probabilmente attorno al XVIII secolo dai cuochi del duca *Gaston-Charles-Pierre de Mirepoix* (1699 – 1757) ambasciatore di Luigi XV e Maresciallo di Francia

## MATIGNON

Ha la stessa composizione della *mirepoix* e generalmante viene fatta “grassa” cioè con l’aggiunta di prosciutto crudo, ma si può comunque trovare anche “magra” .

A differenza della mirepoix le verdure sono tagliate più grossolanamente, cioè a cubetti o bastoncini irregolari di 6-8 millimetri o anche in lamelle e vengono stufate nel burro e deglassate con Madera e vino bianco .

Per aiutare la glassatura si può aggiungere un po’ di zucchero .

E’ utilizzata soprattutto per preparazioni brasate o stufate.

Pare sia stata creata nelle cucine dell’albergo di *Jacques de Matignon* attorno al XVIII secolo.

## DUXELLES

E’ un composto a base di funghi affettati e tritati, scalogno o cipolla e prezzemolo .

Si usa principalmente come farcia o per arricchire alcune farce .

Si prepara facendo rosolare dolcemente nel burro lo scalogno tritato. Vi si aggiungono poi i funghi (generalmente champignons) affettati o tritati.

Far rosolare il tutto a fiamma viva ed al termine aggiungere sale, pepe, noce moscata e prezzemolo tritato.

Nel caso sopra descritto si parlerà di *duxelles asciutta* .

Si potranno comunque avere *duxelles per ripieni di verdure* se a quella asciutta si aggiunge vino bianco, demi-glace, purea di pomodoro, o *duxelles per ripieni di tartelette* se vi è l’aggiunta di farce .

Questa preparazione (talvolta viene anche scritta d’Uxelles) sembra sia stata creata da François-Pierre de La Varenne nel XVII secolo che la dedicò al marchese d’Uxelles governatore di Chalon-sur-Saône.

Un’altra ipotesi collega invece questo nome alla cittadina d’Uxel sulla côte d’Armor.

## SALPICON

Si tratta di una dadolata semplice o composta .

La prima è una dadolata di circa mezzo centimetro di lato di un solo elemento: prosciutto, lingua, pollo, funghi, selvaggina, animelle, fegato grasso, tartufi, pesci, crostacei .

La seconda è invece composta da più elementi riuniti assieme .

Queste dadolate sono sempre legate con salse bianche o brune di carne o di pesce a seconda della qualità della preparazione e servono in genere per farcire tartelletes, vol au vent, bouchées, ecc.

Pare che l’etimologia originale sia da far risalire allo spagnolo *salpicón* (piatto freddo di carne tritata con cipolla, olio, sale, pepe).

Esistono anche dei salpicon di frutta: si tratta di una dadolata di frutta, generalmente fresca o cotta in uno sciroppo o macerata in un liquore, legata con delle creme. Sono in genere utilizzati

per completare dolci come brioches, timballi di riso o di semolino, crespelle, coppe gelato, tartellettes, ecc.

## **JUS DE PARIS** **(caramello colorante)**

È uno sciroppo ottenuto cuocendo dello zucchero (possibilmente in casseruola di rame) con poca acqua fino a che non assume un colore scuro.

A questo punto facendo attenzione bagnarlo con dell'acqua e lasciarlo sciogliere a fuoco moderato . Filtrarlo e conservarlo in bottiglia.

E' usato per rinforzare il colore a salse, sughi, brodi, creme. Va usato in dosi minime .

## **SACHET D'ÉPICES** **(Sacchetto aromatico)**

Si tratta di un sacchetto di tela o di garza contenente le spezie e le erbe aromatiche necessarie per profumare un brodo, un fondo, una minestra o altro .

Il sacchetto viene sigillato bene con uno spago e generalmente fissato con un pezzo di spago ad un manico della pentola per poterlo facilmente recuperare in qualsiasi momento .

## **BOUQUET GARNI** **(bouquet aromatique - mazzetto aromatico – mazzetto odoroso)**

Mazzetto di verdure e erbe aromatiche (o talvolta di sole erbe aromatiche) che serve per aromatizzare fondi, brodi, salse, o altro. I vari elementi che lo compongono sono legati insieme tra loro da uno spago da cucina: ciò consente di recuperarli facilmente e di eliminarli rapidamente dopo la cottura.

Esempio: alloro e timo legati ad un pezzo di porro o di sedano; pezzi di carota e sedano legati con gambi di prezzemolo; rametti di timo e rosmarino avvolti e legati con foglie di salvia.