

MONTAR OU MONTER AU BEURRE

Adicionar manteiga gelada a um preparo quente batendo com um fouet para emulsionar. Isso vai espessá-lo, dar brilho e textura aveludada. O preparo não pode ferver.

NAPPÉ

Esse termo se refere à consistência de um molho. Quando este recobre as costas de uma colher com uma camada fina e translúcida (molho velouté, creme inglês).

OBLIQUE

Corte transversal e largo específico para vegetais de formato cilíndrico.

OLEAGINOSAS

Frutos, sementes e leguminosas ricos em gorduras (amêndoa, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha-do-pará, nozes etc.).

PINÇAGE

Caramelização de um ingrediente (normalmente o tomate) em gordura. Esse processo reduz a acidez, a doçura ou o amargor excessivo que pode afetar o resultado final de um molho.

POMMADE

Ponto em que a manteiga fica em consistência de pomada (quando deixada em temperatura ambiente).

QUENELLE

Formato dado a pastas, mousselines ou recheios com o uso de duas colheres úmidas. No processo, o recheio é "passado" de uma colher a outra, resultando assim num formato elíptico. O tamanho final da quenelle depende do tamanho da colher utilizada.

RAMEQUIM

Recipiente de porcelana, tradicionalmente branco, canelado, usado para suflês.