



FONDOS





FONDOS

La preparación de fondos han sido simplificados desde los tiempos de Escoffier, pero esto no significa que demande poco cuidado o técnica.

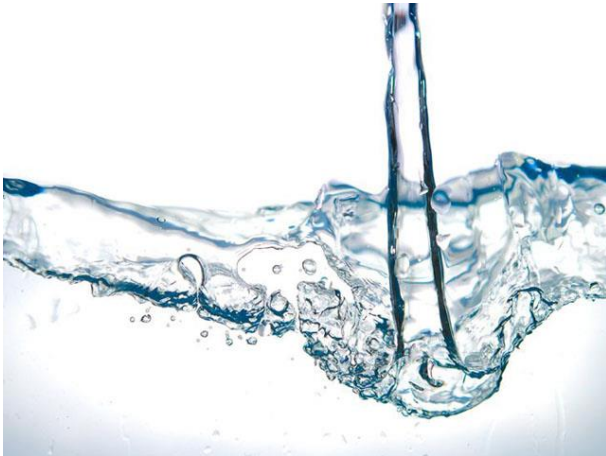
La variedad de los ingredientes dependen de el fondo que se requiera.

Un fondo es definido como un líquido muy ligero saborizado por sustancias solubles extraídas de los huesos de reses, aves, pescados, o simplemente vegetales y saborizantes.

Existen 4 tipos de fondos: Claro, Oscuro, de Vegetales, Fumet

INGREDIENTES PARA FONDOS

LÍQUIDO



- El líquido es fundamental para la preparación de los fondos.
- Ocupará el 100% de la preparación .

INGREDIENTES PARA FONDOS

HUESOS



- Los huesos son el ingrediente principal de los fondos, este equivale al 50% del total de la preparación.
- El tipo de fondo tomará su nombre dependiendo del hueso que se utilice.
- Se puede realizar solamente el hueso o también la carne de la proteína.

INGREDIENTES PARA FONDOS

MIREPOIX



- Los vegetales son ingredientes secundarios, estos equivalen al 10% del total de la preparación.

MIREPOIX

50 % Cebolla Perla

25 % Apio

25 % Zanahoria

MIREPOIX BLANCO

Reemplazar la zanahoria por:

12,5 % Champiñón

12,5 % Cebolla Puerro





AROMATIZANTES

BOUQUET GARNÍ



Hoja verde de puerro

Laurel

Tomillo

Apio

Clavo de olor

AROMATIZANTES

SACHET



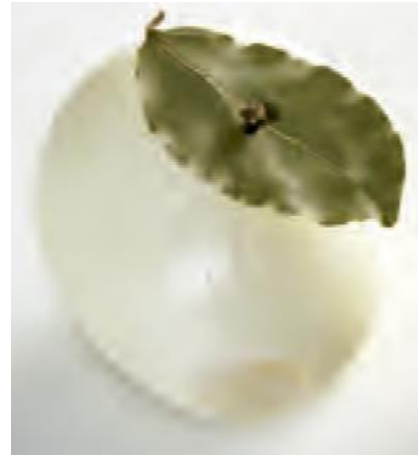
Gasa
Tomillo
Clavo de olor
Pimienta en grano
Perejil
Ajo
Laurel

AROMATIZANTES

OIGNON BRULÉ



OIGNON PIQUÉ



TIPOS DE FONDOS

PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE FONDO CLARO

1. Cortar los huesos de 8 a 10 cm
2. Blanquear los huesos
3. Llevar a simmer el agua fría con los huesos
4. Agregar el mirepoix y las especias
5. No dejar que el fondo hierva
6. Mantener el nivel de agua sobre los huesos
7. Cocinar el tiempo recomendado
8. Colar con un chinoise y lienzo
9. Enfriar lo mas rápido posible
10. Porcionar
11. Almacenar



TIPOS DE FONDOS

PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE FONDO OSCURO

1. Cortar los huesos de 8 a 10 cm
2. Enharinar los huesos y dorarlos en un horno
3. A medio dorado colocar pasta de tomate sobre los huesos y agregar el mirepoix.
4. Llevar a simmer el agua fría con los huesos dorados.
5. Hacer un deglaze a la lata donde se doró los huesos, incorporar el mismo al fondo
6. Agregar el mirepoix dorado, las especias y la pasta de tomate.
7. No dejar que el fondo hierva
8. Mantener el nivel de agua sobre los huesos
9. Cocinar el tiempo recomendado
10. Colar con un chinoise y lienzo
11. Enfriar lo mas rápido posible
12. Porcionar
13. Almacenar





TIEMPOS DE COCCIÓN

TIEMPOS RECOMENDADOS

TIPO DE HUESO	TIEMPO
Res	6 – 8 horas
Ternera	4 – 6 horas
Pollo	2 – 3 horas
Pescado	30 – 45 minutos



REDUCCIONES Y GLAZES

REDUCCIÓN

Es la concentración de un fondo por ebullición o simmer al evaporar parte de agua de la preparación

Existen 3 tipos de reducciones: a 1/2, a 1/3 y au sec

GLACE

Es la reducción de un fondo a 1/3 o mas, este toma consistencia por evaporación y presencia de colágeno en el fondo

Existen 3 tipos de glazes: viande (carne), volaille (pollo), poisson (pescado)



Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París
info@culinaryartschoolecuador.com
(593-2) 246 6975 / 224 1288