

FONDS POUR GELÉES BLANCHES

Observer les mêmes proportions en ce qui concerne les Éléments nutritifs, aromatiques et gélatineux.

Les proportions de mouillage sont également les mêmes, mais avec du fonds très blanc.

Mêmes temps de cuisson et Traitement.

FONDS POUR GELÉE DE VOLAILLE

(Proportions pour 5 litres.)

Eléments nutritifs : 1 kilo 500 de jarret de veau; 1 kilo 500 de rondin de gîte de bœuf; un kilo d'os de veau cassés; 1 kilo 500 de carcasses de volaille, abatis, et surtout pattes échaudées.

Eléments gélatineux : 3 petits pieds de veau désossés et blanchis.

Eléments aromatiques : Les mêmes que pour la gelée ordinaire, mais en proportions un peu moindres.

Mouillement : 8 litres de fonds blanc léger.

Temps de cuisson : 4 heures et demie.

Traitement : Est le même que celui des Fonds pour Sauces.

FONDS POUR GELÉE DE GIBIER

(Proportions pour 5 litres.)

Eléments nutritifs : 1 kilo de jarret de veau; 2 kilos de rondin de gîte de bœuf; 750 grammes d'os de veau; 1 kilo 750 de débris, carcasses, et bas morceaux de gibier; le tout coloré au four.

Eléments gélatineux : Les mêmes que ceux du Fonds pour gelée de volaille.

Eléments aromatiques : Les mêmes que ceux du Fonds pour gelée ordinaire, en augmentant d'un tiers les proportions de céleri et de thym, et en ajoutant 7 à 8 baies de genévrier.

Mouillement : 8 litres d'eau.

Temps de cuisson : 4 heures.

Traitement : Le même que celui du Fonds de gibier pour Sauces.

FONDS DE POISSON POUR GELÉE ORDINAIRE

(Proportions pour 5 litres.)

Eléments de base : 750 grammes de poissons inférieurs, comme grondins, vives, merlans; 750 grammes d'arêtes et parures de soles.

Eléments aromatiques : 200 grammes d'oignons émincés; 2 racines de persil; 100 grammes d'épluchures de champignons frais.

Mouillement : 6 litres de fumet de poisson, peu corsé et limpide.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Traitement : Le même que celui du Fumet de poisson.