

## Le salse

ROUX Servono per legare le salse, ne esisto di 3 tipi, Bianco Biondo Bruno  
(Farina+Burro)

FONDO Essenza che serve per preparare le salse, si dividono in : FONDO BRUNO

FONDO BIANCO a sua volta il fondo bianco puó essere di PESCE POLLAME VITELLO CAC-  
CIAGIONE

MIREPOIX Dadolata di legumi che serve per unire al fondo

---

### SALSE MADRI

<u>Salsa spagnola</u>	Fondo bruno+Roux+Mirepoix
<u>Vellutata</u>	(fondo bianco di:Pesce, Pollo,+ Roux+ Prezzemolo
<u>Salsa Bechamella</u>	Roux+latte+cipolla+noce moscata.
<u>Salsa Pomodoro</u>	Pomodoro + Prosciutto + Olio + Farina + Cipolla

---

### SALSE DI BASE

Si definiscono cosí alcune salse che derivano dalle salse MADRI, queste salse a loro volta danno origine a numerose altre salse.

<u>Demi-glacé</u>	riduzione della Spagnola (fondo bruno legato) a base di ossa di vitello, madera o vino bianco, pomodoro.
<u>Allemande</u>	Vellutata comune (fondo di vitello) legata con tuorli d'uova e panna.
<u>Suprême</u>	Vellutata di volatili montata alla panna.
<u>Au vin Blanc</u>	Vellutata di fumetto di pesce legata con tuorlo d'uovo e panna.

---

Fondo bruno+ Roux=	<u>Salsa Spagnola</u> riduzione + pomodoro, vino b.	= <u>DEMI-GLACE</u>
fondo bianco+ Roux=	<u>Vellutata di vitello</u> + rosso d'uovo e crema	= <u>ALLEMANDE</u>
Fondo volatili+ Roux	<u>Vellutata volatili</u> + panna	= <u>SUPREME</u>
Fondo pesce+ Roux =	<u>Vellutata pesce</u> + uova panna	= <u>SALSA AL VINO BIANCO</u>

## ELENCO DEGLI INGREDIENTI DELLE PRINCIPALI "SALSE"

(Salsa Bruna)

### DEMI-GLACE

Riduzione di fondo bruno legato con aggiunta di pomodoro e vino bianco.

(salse derivate dalla Demi-glace)

### BIGARADE

Demi-glace al succo d'arancia e limone arricchita di scorzette d'arancia in "Julienne".

### BORDELAISE

Demi-glace al vino rosso ridotto aromatizzato allo scalogno, guarnita con dadini di midollo.

### CHARCUTIÈRE

Demi-glace arricchita di senape, vino bianco ridotto, scalogno, Julienne di cetriolini.

### CHASSEUR

Demi-glace con funghi tagliati a fettine.

### DIABLE

Demi-glace al vino bianco ridotto, scalogno, grani di pepe, erbe aromatiche, montata al burro e cayenna.

### DIANE

Demi-glace molto pepata con panna montata e mezzelune di tartufo.

### ITALIENNE

Demi-glace con aggiunta di salsa di pomodoro, proscuitto tritato, funghi e prezzemolo.

### MADÈRE

Demi-glace aromatizzata al Madeira.

### PÉRIGUEUX

Demi-glace profumata al madere e con tartufo tritato.

### PIQUANTE

Demi-glace al vino bianco e aceto ridotti, scalogno, cayenna, completata con cetrioli, prezzemolo e dragoncello tritato.

### ROBERT

Demi-glace al vino bianco ridotto, cipolla tritata, senape e succo di limone.

### ZINGARA

Demi-glace al vino bianco ridotto, scalogno in un poco di salsa pomodoro, aromatizzata di paprica e con una guarnizione di una Julienne di funghi, tartufi, lingua di manzo.

(Salse bianche)

ALLEMANDE

Vellutata comune, a base di fondo bianco di vitello, legata con tuorli d'uovo e panna.

(Salse derivate dall'Allemande)

AUX CÂPRES

Come indica il suo nome, vellutata con capperi.

AUX CHAMPIGNONS

Come indica il suo nome, vellutata con funghi.

AU CURRY

Come indica il suo nome, vellutata rilevata al curry e panna.

À LA POULETTE

Vellutata con funghi e prezzemolo tritato.

---

SUPRÊME

Vellutata di volatili montata alla panna.

(Salse derivate dalla Suprême)

ALBUFÉRA

Suprema, arricchita di glassa di carne.

AURORA

Suprema con aggiunta di purea di pomodoro

ESTRAGON

Suprema con foglioline di dragoncello tritate.

TOULOUSE

Suprema, con essenza di tartufo, succo di limone, burro.

---

AU VIN BLANC

Vellutata di pesce, legata con tuorli d'uovo e panna

(Salse derivate dalla Vin-blanc)

AUX CREVETTES

Vellutata con burro di gamberetti e guarnita degli stessi.

DIPLOMATE

vellutata con burro di Astice, e polpa tagliata in dadolini, tartufi.

DUGLÉRE

Vellutata di pesce o carne con aggiunta di pomodoro

NANTUA

Vellutata al pomodoro con burro di gamberi.

JOINVILLE

Vellutata con l'aggiunta dell'acqua di cottura delle ostriche, un miscuglio di burro di gamberi di fiume e di mare, guarnite di tartufi e di ostriche affogate.

RICHE

Vellutata al burro di astice, guarnita di tartufi e funghi.

(Derivate Maionese)

TYROLIENNE

Maionese alla purea di pomodoro.

VERTE

Maionese con purea di spinaci, prezzemolo e dragoncello.

---

(Salsa all'aceto ed erbe)

VINAIGRETTE

Cipolle e erbe finemente tritate con olio e aceto.

---

(Salse speciali fredde)

AUX AIRELLES (Cranberry)

Purea di mirtilli leggermente zuccherata.

CUMBERLAND

Gelatina di ribes con porto, senape, succo d'arancia e limone e una fine Julienne di scorze di arancia e limone.

RAIFORT

Panna montata e rafano tritato fine.

MENTHE (Mint-jelly)

Aceto diluito con acqua leggermente zuccherata, foglioline di menta tritate, il tutto portato a ebollizione e raffreddato.

---

#### BURRI COMPOSTI

CAFÉ DE PARIS

Burro mescolato con acciughe pestate, scalogno, aglio, prezzemolo, succo di limone, cognac, condimento.

COLBERT

Burro Maître d'Hôtel con l'aggiunta di glassa di carne e dragoncello tritato.

FONDU

Burro fuso a bagnomaria.

NOISETTE

Fuso fino a raggiungere una colorazione nocciola.

BERÇI

Burro con vino bianco, scalogno, midollo, prezzemolo, limone, pepe, sale.

MAÎTRE D'HÔTEL

Burro, prezzemolo, succo limone, sale e pepe bianco.

<u>BÉCHAMEL</u>	Roux bianco, cipolla, latte, nocemoscata.
(Salse derivate dalla Béchamel)	
<u>AURORA</u>	Bechamel con panna e purea di pomodoro
<u>CRÈME</u>	Bechamel addizionata di panna
<u>MORNAY</u>	Bechamel con panna e formaggio grattugiato.tuorli d'uovo
<u>NANTUA</u>	Bechamel alla panna e burro di gamberi con code di gamberi, Brandy
<u>CARDINAL</u>	Bechamel al fumetto di pesce, tartufi, pezzetti d'astaco.

---

SALSE AL BURRO Tuorlo d'uovo battuto in una riduzione di vino bianco e aceto, montato con burro fuso.

(Salse che derivano)

BÉRNAISE Salsa al burro fuso, foglioline di cerfoglio, scalogno tritato.

HOLLANDAISE Salsa al burro con succo di limone, sale, pepe.

CHORON Bernese con l'aggiunta di purea di pomodoro.

MALTAISE Salsa al burro con aggiunta di succo e Julien di buccie di arancia.

MOUSSELINE Salsa al burro arricchita di panna montata.

---

(Salse all'Olio)

MAIONESE Tuorlo d'uovo montato con l'aggiunta di uovo versato a filetto, il tutto aromatizzato con senape, aceto succo di limone, sale, pepe.

(Salse derivate dalla Maionese)

COCKTAIL Maionese con ketchup, Worchester, cognac, succo di limone.

RÉMOULADE Maionese alla senape, capperi, cetrioli, acciughe tritate.

TARTARE Maionese con cetrioli, capperi, prezzemolo, cipolla tritata, tuorli d'uovo sodi.