VINAGRETE E AS MANTEIGAS COMPOSTAS

Vinagrete

É um molho de emulsão fria, elaborado por meio de um cozimento químico com ingrediente gorduroso fluidificado (óleo) e um ácido (vinagre) temperado com sal, pimenta e aromatizado com ervas, que variam de acordo com o tipo de salada.

O pleno sabor da vinagrete é fundamental para todas as saladas, em particular às de legumes frescos. Convém igualmente como a marinada para batatas em saladas.

-Molho vinagrete tradicional:
Sal, vinagre, pimenta moída, óleo.
Tempo de preparação: 5 min.

1. Colocar uma pitada de sal, 2 colheres de sopa de vinagre e misture para dissolver o sal.
2. Colocar pimenta em pó a gosto.
3. Colocar de 4 a 6 colheres de sopa de óleo, bata-o para emulsionar.
   * O sal só deve ser dissolvido no vinagre, não o adicione por último.
   * Você pode substituir o vinagre pelo suco de limão e o sal pelo sal de salsão ou aipo.
   Prestar atenção na proporção da mostarda:
   Uma colher de chá para 4 pessoas.

Os tipos de vinagretes:

- Para salada de tomate:
Adicionar em uma vinagrete clássica:
1 colher de chá de massa de anchovas e uma de manjericão delicadamente cortado.

- Para salada de frutos do mar:
Adicionar a uma vinagrete clássica:
1 colher de sopa de pastis (licor de anis-estrelado).

- Para salada de frutos do mar com sabor frutificado:
1 Colher de sopa com óleo de nozes ou avelã,
1 maracujá (suco de maracujá sem diluição).

Rua do Sol, 97. Carmo – Olinda – PE
Fone : (81) 3325-0469

- Para salada de frango:
Adicionar em uma vinagrete clássica:
1 colher de sopa de amêndoas picadas.

- Para salada de endiva (Chicon, berinjela, folha de endiva)
Adicionar em uma vinagrete clássica:
60 g de queijo Roquefort.

- Para uma vinagrete leve:
Utilizar 2 colheres de sopa de óleo e 2 de água, ou a substitua pela mesma proporção de iogurte natural.

- Receita completa de vinagrete com marinada:

Um repolho roxo de aproximadamente 500 g
20 g de açúcar sêmola
1 cebola, um pimentão verde, um dente de alho, uma pimenta pequena fresca.
6 colheres de sopa de vinho tinto.
Louro, 1 colher de chá de mostarda em grãos, 3 colheres de sopa de óleo, 1colher de sopa de mostarda doce.
Sal e pimenta moída a gosto.

Preparação da marinada:

Cortar o repolho em uma fina juliana, polvilhar com o açúcar e deixar repousar uma hora,
Cortar a cebola e o pimentão em juliana, amassar o alho e misturá-los.
Em uma panela pequena colocar o vinagre, a pimenta moída, o louro, a mostarda, e a pimenta fresca, ferver até reduzir para 2 colheres de sopa.
Deixar esfriar, filtrar o vinagre reduzido, colocar o óleo, a mostarda, o alho e adicioná-los ao repolho, misturando-os.
Sirva-os acompanhados por folhas inteiras de radicchio, à temperatura ambiente.

Em seguida, tempere-a com uma vinagrete concentrada à base de óleo de girassol e vinagre de sidra.

Rua do Sol, 97. Carmo – Olinda – PE
Fone : (81) 3325-0469

As manteigas compostas
Les beurres composés.

As manteigas compostas são manteigas adicionadas de uma ou mais substâncias e de elementos aromáticos.
Estes são esmagados ou moídos finamente. Estas manteigas são tratadas “a frio” ou “à quente”.

Utilização como guarnição:
1. Para as carnes e aves grelhadas, os peixes grelhados.
2. Para canapés e para finição dos molhos.

Apresentação:
1. Em molheira, pomada.
2. Em rodelas, ou em um bol com gelo, sobre a carne, peixe ou torradas para canapés.

Duas maneiras de trabalho:
1. Elementos crus;
2. Elementos cozidos.

A) A manteiga maître d´hôtel

A.1) Trabalhar 125 g de manteiga em ´´pomada´´ (este termo designa para a temperatura ambiente), salgar e apimentar (poivre ou pimenta do reino moída).

A.2) Adicionar uma colher de salsa moída e ¼ de de suco de limão.

A.3) Misturar tudo no triturador, parar duas vezes no curso da elaboração para retirar a manteiga das paredes do triturador.

A.4) Moldar em forma de um cone, envolver em papel alumínio e congelar.

B) Manteiga de escargots. (para mais ou menos 50 peças)

B.1) 350 g de manteiga em pomada.

B.2) 35 g de cebola espanhola (roxa, moída finamente).

B.4) 20 g de alho dourado (frito).

B.4) 12 g de sal.

B.5) 3 g de pimenta moída.

* Facultativo:
Uma pinça de amêndoa moída finamente e não torrificadas.

C) Manteiga de anchovas.

C.1) 80 g de manteiga em pomada.

C.2) 60 g de filé de anchovas ao óleo ou “Anchovy sauce”

C.3) 1 dente de alho.

C.4) Pimenta moída a gosto.

Misturar a manteiga e os filés de anchovas com os demais ingredientes.

Passar em uma peneira se necessário.

D) Manteiga de camarões ou siris, para canapés:

D.1) 80 g de manteiga em pomada.

D.2) 60 g de filé de camarão ou siri.

D.3) Pimenta moída e paprika a gosto.

Reunir todos os ingredientes em um bol do tritutador, misturar rapidamente até a obtenção de uma consistência lisa e homogênea. Parar duas vezes em curso da elaboração para descolar a mistura das paredes do triturador. Assim que a mistura estiver lisa, passar para um recipiente de vidro e conservar no refrigerador.

E) Manteiga Bercy, manteiga com elementos cozidos:

A.1) 250 g de manteiga em pomada.
E.2) 25 g de cebolas espanholas.
E.3) 50 ml de vinho branco seco.
E.4) 20 g de salsa moída delicadamente.
E.5) 1 osso com tutano.
E.6) Sal, pimenta moída a gosto.

Reduzir o vinho com a cebola moída: colocar em uma panela o vinho e a cebola em fogo brando até a evaporação (para diminuir a oxidação do vinho), ficar observando até que esta redução atinja 70% da quantidade do vinho, retirar do calor e deixar esfriar.
Mergulhar o osso por 3 minutos em água fervendo, retirar o tutano e desprezar o osso.
Misturar a manteiga com a salsa, a redução do vinho com a cebola e o tutano. Colocar em molheiras no congelador.
Servir com carnes e peixes grelhados.

F) Manteiga manié.
Misturar a manteiga em pomada com farinha de trigo sem fermento, para ligar um molho.

Rua do Sol, 97. Carmo – Olinda – PE
Fone : (81) 3325-0469