

Preparaciones en molde

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:58

Actualizado: 30/04/2018 20:01

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/preparaciones-en-molde.pdf>

PREPARACIONES EN MOLDE

Responden a los nombres de flanes, budines, pasteles, tarrinas y "soufflés". Se caracterizan por tomar la forma del molde en el que se cuajan. Unas, como las tarrinas, surgieron de la necesidad de conservar la carne de ciertas especies en épocas de abundancia, para consumirlas en momentos de escasez. Otras son el resultado de la imaginación de los cocineros, deseosos de presentar fórmulas cada vez más elaboradas y originales, cuya consecuencia ha sido convertir una necesidad en un auténtico placer.

Tipos y Variedades



Flanes

Como en el caso de las preparaciones dulces, consisten en una base de huevos y leche o nata a la que se incorporan uno o varios ingredientes. Se cuajan al baño María.

Tarrinas



Reciben el nombre del recipiente, en el que se cuece un picadillo de carne, pescado o verduras ligado con huevos o grasa, prensado y servido frío.

"Soufflés"



Son la versión caliente de las *mousses*. Tienen como base un puré o una bechamel espesa, a los que se incorporan yemas y claras de huevo a punto de nieve que, por efecto del calor, hacen subir la mezcla hasta sobrepasar holgadamente las paredes del molde.

"Mousses"



Tienen como base un puré de verduras, pescado o carne, y nata y claras a punto de nieve para aligerar su textura. Algunas no llegan a moldearse, otras se cuajan mediante la incorporación de gelatina y, en ocasiones, se cuecen en el horno al baño María.