

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.

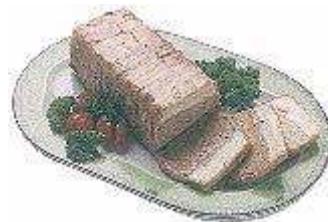
Tipos y Variedades



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.



Patés

Se confeccionan a base de carne de diversas procedencias, cocida, triturada y ligada con grasa. Suelen presentar la textura de una crema que se toma untada en pan. Pueden ir recubiertos de una capa de gelatina.

"Aspics" y Gelatinas



Los alimentos aparecen unidos por capas translúcidas de gelatina, ya sean procedentes de un caldo elaborado con carne y determinados huesos o espinas, o bien por incorporación de gelatina industrial. Deben de presentar una textura suave que apenas ofrezca resistencia a la cuchara.



Pasteles

Se trata de fiambres de carne, pescado o verduras cuajados en molde y servidos enteros o en lonchas. Pueden estar rodeados o envueltos en masa quebrada u hojaldre.

Budines

Son semejantes a los flanes y se cuajan de la misma manera. La diferencia estriba en que los distintos ingredientes que incorporan, crudos o cocidos, se disponen en el molde mezclados o a capas, y se bañan luego con una mezcla de huevos y leche o nata.

Técnicas

Flanes:

Se suelen preparar con queso rallado o aplastado según la variedad elegida; también se hacen de verduras, pescados o mariscos cortados en trozos pequeños o reducidos a puré. Los ingredientes, limpios y troceados, se preparan según indique la receta y se incorporan a la mezcla de huevos y nata o leche batidos. Se salpimenta y se introduce la preparación en un molde engrasado que se cubre con un papel de aluminio. Se

cuece en el horno, al baño María, el tiempo indicado en la receta. Se comprueba que está cuajado introduciendo una aguja que debe de salir limpia. Se deja reposar el flan unos minutos antes de volcarlo. Por último, se sirve acompañado de la salsa o guarnición elegida.

Budines:

Se limpian los ingredientes, se trocean y cuecen o se rehogan juntos o por separado, según indique la receta. Se van colocando en capas en un molde engrasado y espolvoreado con pan rallado. Se vierte sobre ellos una mezcla de huevos batidos, leche y nata. Se dan unos ligeros golpes al molde para que se asienten bien los ingredientes y se cuecen en el horno al baño María, a temperatura media, el tiempo indicado en la receta. También se pueden cocer en la olla a presión con el molde tapado con una tapa que encaje bien, o cubiertos con papel de aluminio para evitar que entre el agua en el molde. Si se cuajan en el microondas no es necesario el baño María y, además, el tiempo se reduce a un tercio del indicado para el horno convencional.

"Mousse":

Se preparan con la misma técnica que las *mousses dulces*, pero sustituyendo la crema o el puré de frutas indicado en la receta por un puré de verduras, pescados o carnes, previamente cocidos o rehogados antes de triturarlos. Se incorpora al puré nata montada y, por último, claras a punto de nieve que le aportan la textura espumosa característica. Se pasan a una fuente y se dejan reposar varias horas en el frigorífico. Si se quieren moldear, se agrega al puré gelatina fundida en agua o caldo caliente. En este caso el molde no se engrasa, se moja en agua fría y se escurre antes de verter en él la preparación. Se guarda en el frigorífico hasta que se cuaje. Algunos se cuajan en el molde al baño María. Se desmolda, se decora y se sirve frío.

Tarrinas y Patés:

Se prepara un picadillo, más o menos fino para las tarrinas y casi un puré en el caso de los patés, con los ingredientes elegidos. Se mezcla con los huevos o la grasa que indique la receta. Se sazona y se vierte en una tarrina o en un molde engrasado que puede ir forrado con tiras de bacón, verduras, jamón o lo que se prefiera. Se cuece en el horno el tiempo indicado de acuerdo con el tamaño del molde. Según los ingredientes que se empleen, puede resultar aconsejable forrar el molde con papel engrasado para facilitar el posterior desmoldado. La técnica es la misma que la utilizada en los bizcochos.

"Soufflés":

Se emplea la misma técnica que para los *soufflés* dulces, pero sustituyendo la crema pastelera por besamel o un puré espeso, al que se añaden las yemas y por último las claras, normalmente en número superior a las yemas, montadas a punto de nieve. El molde, bien engrasado con mantequilla, se espolvorea con harina antes de verter en él la preparación. Se introduce en el horno precalentado a 200 °C y, pasados 10 minutos, se baja la temperatura a 175 °C. Se continúa la cocción el tiempo indicado en la receta, según el tamaño. Durante la cocción no se debe de abrir la puerta del horno, ya que la entrada de aire frío haría bajar el *soufflé*, perdiendo así la ligereza, que es su mayor atractivo.

"Aspics" y Gelatinas:

Los *aspics* se elaboran con un caldo de carne muy concentrado, en el que se cuecen carne de morcillo, las verduras que se prefiera, un ramito de aromáticos y huesos de babilla y manos de ternera o codillo de buey, con gran poder gelificante. El caldo se desengrasa y clarifica para que la gelatina resulte transparente. Para ello, se retira la grasa que se forma en la superficie, se añaden al caldo frío 2 claras de huevo sin batir y 1/2 tomate. Se acerca al fuego y se mueve con una cuchara de palo hasta que empiece a hervir. Cuando se cuaja, las claras suben a la superficie con todas las impurezas adheridas a ellas. Se cuelan a través de una servilleta húmeda y, cuando el caldo se haya enfriado, se cuaja permaneciendo transparente. Las gelatinas industriales se elaboran con ingredientes naturales que se comercializan desecados en forma de láminas o polvo. Antes de utilizarlas, se ablandan poniéndolas en remojo en agua fría. Luego se escurren y se disuelven en caldo caliente para las preparaciones saladas, y en zumo de frutas, agua o vino calientes para las dulces.
