

MOSTRADOR DE ESPECIAS

ESPECIAS, BAYAS, PLANTAS AROMÁTICAS, FLORES Y CONDIMENTOS

La mayoría de las especias y plantas aromáticas que utilizamos cada día proceden del otro extremo del Mundo, y hace todavía algunos siglos, un gran número de ellas eran desconocidas en Europa.

La tradición de las especias es también muy antigua en China donde cada planta posee a la vez un uso culinario y medicinal entre las cuales las más conocidas son el anís estrellado y el jengibre.

Las especias fueron menos apreciadas en el siglo XVII a causa del estancamiento del mercado y de la llegada de nuevos valores comerciales. La cocina Europea conoce entonces un progreso importante y cada país, cada región elabora una cocina típica en función de las especias disponibles localmente gracias a las rutas de las Especias que surcan el continente.

La especia más utilizada en el mundo es la Pimienta. Se cosechaba originariamente en la India cerca de las costas de Malabar donde reina un clima cálido y húmedo que propicia las cosechas abundantes.

Ahora está presente en la mayoría de los países tropicales como Indonesia, Sri Lanka, Madagascar y Brasil. La palabra «especias» engloba varios tipos de productos que contienen todos aceites esenciales o poderosas sustancias aromáticas. Se distinguen:

- Hojas e hierbas (perejil, menta...)
- Flores, botones y brotes (clavos, rosas, alcaparras, azafrán...)
- Frutos, bayas y granas (hinojo, enebro, cardamomo, anís, cilantro, mostaza...)
- Cortezas (canela, macis...)
- Raíces y Rizomas (jengibre, cúrcuma, Apio...)

La cultura de las hierbas y su utilización han sido siempre empresas pacíficas. En cambio, las especias han sido el origen de muchos trastornos. Han traído la fortuna pero también la ruina a las naciones y han desencadenado acontecimientos históricos capitales. Los países de Europa, en particular, Portugal, España, los Países Bajos, Gran Bretaña y Francia, se han dejado arrastrar en guerras coloniales, consecuencia directa de los grandes viajes de exploración en búsqueda de las preciadas especias que desembocaron también en el descubrimiento de América. El Nuevo Mundo entregó, entonces, sus secretos, entre ellos nuevas plantas y principalmente las pimientos, que han influenciado ampliamente las cocinas del mundo entero extendiéndose con una sorprendente rapidez.

En nuestros días, las especias no se cosechan exclusivamente en su país de origen, sino también en países de clima similar.

El mercado de las especias depende de múltiples influencias: el tipo de cambio y de paridad del dólar, las tensiones políticas en los países de cosecha y también problemas climáticos, catástrofes naturales, cuidados a los que se someten los cultivos.

Grandes fluctuaciones hacen de ellas un producto cuyo comercio conlleva algunos riesgos: alza de los precios debida a las especulaciones de industriales o grupos de productores, diferencia de calidad y de tratamiento (Selección, secado, condicionamiento, granulometría). Cosechas insuficientes para cubrir un año de consumo, efectos puntuales de la moda...

Otro aspecto que atrae muy particularmente es la calidad gustativa y estética de las especias. Se busca siempre una calidad al más alto nivel para proporcionar un producto con un máximo poder aromático.

Muy a menudo, especias que llevan el mismo nombre son muy diferentes: el «Fagara» Pimienta de Sichuan originaria de China central es seleccionada muy especialmente por su talla, su color, su perfume delicado y su sabor acidulado. Su homónimo vendido por algunos negociantes asiáticos en Europa no tiene nada que ver (color apagado, presencia abundante de granas negras, cáscaras aplastadas y ramitas)

Hemos puesto a punto una nueva gama de especias y mezclas presentadas en tarro de cristal .PET de 330 & 970 ml. (material reciclable) con una doble garantía de frescor: una protección anti-UV y un perfecto cierre hermético. El tapón «flapper» sirve al mismo tiempo de dosificador y de espolvoreador.

En cada una de las etapas: cosecha, selección, almacenamiento y condicionamiento, se controla la calidad de los colores, aromas y aspectos. Esta gama atractiva encontrará su sitio tanto en la cocina profesional como en la sección del comercio o charcutería fina

Les proponemos descubrir nuevas sensaciones gustativas para proporcionar evasión y placer en su mesa y dar poder a su imaginación.

AJO EN PÉTALOS: Bajo esta presentación original, el ajo cortado en finas láminas se rehidrata más

rapidamente que el ajo en sémola o en copos. Se utiliza principalmente como condimento en los países mediterráneos. Ocupaba ya un lugar de honor en la alimentación de los obreros de las pirámides, hacia el 4500 antes de J.C.. El ajo es apreciado por sus propiedades medicinales y se creía antiguamente que liberaba a los poseídos por espíritus malignos. Es fácil añadirlo a sus mejores platos: ensaladas, gratinados, aliño de pastas, arroz y verduras y también vinagretas y mayonesa. Los Tunecinos preparan un condimento llamado tabil machacando una mezcla de ajo cortado en lonchas, pimienta, pimientos rojos, granas de alcaravea y de cilantro fresco. Esta pasta realza sus sopas y platos cocidos a fuego lento.

ANÍS Y BADIANA: El anís es una de las especias más antiguas, es pariente del eneldo, del hinojo, de la alcaravea, del comino. originaria del Oriente Medio, es cultivada actualmente en Rusia Meridional, en Turquía, en India y en numerosas regiones de Europa, donde se utiliza principalmente en destilerías. El célebre Pastis du Midi está constituido de anís, así como el Ouzo de Grecia y el Raki de Turquía. El anisete, muy apreciado en España y en Italia se bebe natural o se usa como ingrediente culinario, así como el pastís que figura en varias recetas de pescado, como la lubina flambeada al hinojo.

El Anís Estrellado o Badiana es el fruto del Mirobálano cultivado en China, formado de 8 folículos dispuestos en estrella que contienen un grano cada uno. Este pequeño árbol sólo produce frutos al cabo de 6 años, pero los produce durante más de un siglo. Sus flores amarillas dan origen a frutos marrones que, cuando maduran, toman la forma de una estrella cuya punta contiene una pequeña grana marrón y brillante, menos aromática que la misma vaina. El anís estrellado es ampliamente utilizado por los cocineros Chinos y Vietnamitas, y entra en la composición del polvo de cinco especias fabricado en China. Parece ser que un marino inglés lo trajo a Europa a finales del siglo XVI, donde no ha tenido nunca un gran papel en la gastronomía. El eneldo contiene el mismo aceite esencial que el anís, tiene un gusto comparable pero un poco más fuerte. Ejerce una acción estimulante y entra también en la composición del anisete y del ajeno (prohibido en Francia desde 1915)

Para dar un sabor picante azucarado a un pollo o un pato, colocad en su cavidad abdominal, justo antes de asarlos o brasearlos, una estrella de badiana. Para preparar alones de pollo a la Oriental; colocad los alerones en una olla (4 pers.) y regad con jerez seco. Hacer marinar 30 m. girándolos de vez en cuando. Añadid un caldo de ave con un chorrito de salsa de soja, una estrella partida, condimentad y hacer hervir. Dejar cocer a fuego lento, cubierto, 45 m. hasta que el pollo esté tierno. Servir como entrante con arroz bastami a la cúrcuma.

BAYAS ROSAS: Antiguamente llamadas Pimienta Rosa hasta el momento en que el servicio de Represión de los Fraudes demuestra que el origen de estas bayas era diferente de la Pimienta, en efecto se trata de frutos maduros de un árbol originario de América del Sur «schinus molle». Las que os proponemos han salido de una selección de bayas deshidratadas que se cosechan en estado salvaje al borde de los caminos de las Islas de la Reunión y de Madagascar. La baya rosa tiene un ligero gusto de resina y los adeptos a la nueva cocina lo aprecian por su aspecto y su sabor incomparable para marinadas, terrinas y salsas. Figura también al principio de las mezclas 5 Pimientas, donde ofrece un contraste sorprendente con granas de pimienta verde, negra y blanca. Los dictámenes de la moda y las incertidumbres climáticas hacen de él un producto caro que es objeto a menudo de especulación en el mercado agro-alimentario.

PETALOS DE ROSAS: ¿Podemos imaginar para un plato una decoración más bonita que flores comestibles? La mención escrita, más antigua, que atestigua su uso culinario data de 140 años antes de nuestra Era. Pero en el Próximo y Medio Oriente, la rosa y la flor de naranjo se utilizan desde hace mucho tiempo. Y, desde la Antigüedad, en cualquier cuenca Mediterránea, se preparan mezclas de especias con flores. La Rosa es apodada «reina de las flores» en Marruecos tanto por la suavidad de su perfume como por su aspecto gracioso, es muy utilizada en la cocina en la India, Asia y en el Magreb. Para realizar aguas de flores, jarabes y confiterías pero también decorados de platos de postre, sémola perfumada, arroz y currys de verduras, sorbetes y pastelería. En la receta tradicional del Ras el Hanout, se encuentran rosas machacadas que son incorporadas seguidamente a albóndigas de carne. Podrá así sustituir la tradicional rodaja de limón en sus lavadados. Las flores y botones de rosas secas bajo forma de collar al sol y condicionados sin selección (pétalos, botones, flores). Puede hacer también una decoración para perfumar fresas o realizar un cóctel con base de cava.

CARDAMOMO VERDE: Fruto ovoide, comprimido en 3 caras y agrupado en una especie de espiga. Cada fruto encierra de 6 a 8 granas, Esta especia ya era conocida y apreciada por los Egipcios de la Antigüedad, después por los griegos y los romanos. Traído a Europa por las rutas de las caravanas, sigue siendo después del azafrán y la vainilla, una de las especias más caras.

Esta especie posee un sabor picante aromático y apimentado, entra en la preparación del curry. Cosechado en la India, Ceilan, Camboya y Laos, las raíces encierran una fécula análoga al arrow root utilizada en la alimentación.

El Cardamomo verde crece en arbusto y da pequeños frutos verdes que se cosechan antes de su madurez en Guatemala y en Méjico. Esta variedad es muy diferente de la que se encuentra en los mercados asiáticos, su gusto es más franco y menos alcanforado que el cardomomo blanco o marrón. Las cápsulas blancas no existen en estado natural; de hecho han sido decoloradas. En cuanto a los marrones, o falsos cardomomos, sólo son una variedad de calidad mediocre.. El cardamomo verde aporta una nota exótica en los pescados en papillote, el pato a la naranja, las carnes blancas, legumbres secas y arroces. Para liberar todo el aroma de estas granas, hay que retirar la cápsula verde justo antes de utilizarlas, las semillas se parecen entonces a las de la malagueta que es su prima cercana. Seguidamente, hay que tostarlas, unos instantes, en una sartén caliente.

Se utiliza en América latina en las salsas, en Alemania, Rusia y Escandinavia en pastelería, en la India y en el Oriente Medio se perfuman con él numerosas platos. En Francia y en los Estados Unidos su aceite volátil es utilizado en perfumería. Sus polvos casan bien en las ensaladas de frutas y sus granas con las peras cocidas o las manzanas al horno. Se obtienen igualmente helados deliciosos haciendo una infusión de vainas de cardamomo chafadas en la crema o la leche caliente.

CINCO BAYAS (5 PIMIENTAS) : Mezcla de Bayas inventada hace una veintena de años con bayas rosas, pimienta verde liofilizada, pimienta verde, pimienta de Jamaica y pimienta gris. Las formulas comercializadas en gran distribución reemplazan, a menudo, la pimienta blanca bastante costosa por la semilla de cilandro. Existe entera o molida.

Además de sus cualidades aromáticas en cocina, es el producto ideal para presentar en la mesa con el molinillo. Este último debe ser robusto, equipado con un mecanismo sólido, de acero y de un cuerpo de cristal para dejar ver los colores. Los molinillos enteramente de plástico no son ni tan eficaces ni tan resistentes-

CÓCTEL DE ALGAS : Es una mezcla muy aromática de algas cosechadas en Bretaña, que son lavadas, seleccionadas y secadas antes de ser reducidas a pajitas. Esta mezcla se rehidrata facilmente en todas las preparaciones húmedas. Compuesto de Ulva lactuca, Nori porphyra y Palmeira palmata. Se utiliza en caldos cortos, decoración de platos de pescado crudo, pan de algas, crema de algas para canapés aperitivos. Para preparar tortas para acompañar un pescado escaldado: Mezclar copos de avena con un zumo de limón con coctel de algas, después freir en aceite.

CÚRCUMA (AZAFRÁN BOURBON) : Bonita planta vivaz de hoja larga cuyas raíces carnosas tienen un olor aromático bastante pronunciado y un sabor acre. Ciertas espécias son conocidas con el nombre de Azafrán de las Indias. Estas raíces encierran un colorante amarillo esencial denominado curcumina, utilizado en la composición de currys o para perfumar o dar color a las mostazas, condimentos y piccalilli. Crece desde hace más de 2000 años en India, China y en el Oriente Medio; hoy en día ha conquistado todas las regiones tropicales del mundo. Forma parte de las especies amarillas que los persas asociaban al culto del sol. Aporta a los platos un sabor caliente y suave, es utilizado a menudo en numerosos platos indios vegetarianos. Aunque no tenga el perfume sutil y aromático, el cúrcuma puede sustituir agradablemente al azafrán. Tiene un gusto más dulce y más almizclado pero su color amarillo es más vivo. Para preparar un Pollo al Cúrcuma: Hacer fundir cebolla en aceite, después añadir el ajo, incorporar una cucharada de cúrcuma y hacer dorar el pollo en trozos, seguidamente rociar con un fondo de ave y cocer. Hacer reducir la salsa para cubrir arroz basmati en guarnición. El cúrcuma se utiliza también para los arroces blancos y pescados, crustáceos, verduras como la coliflor y las patatas.

CURRY : Al principio se trata de hojas (kari o cary) que es difícil encontrar actualmente en Europa. Proviene de un arbusto que se encuentra en estado salvaje en el sur de la India y al pie del Himalaya. Se parecen a las hojas de laurel, pero deben ser utilizadas frescas.

Aunque la palabra «curry» haga pensar siempre en la cocina india, de hecho ha sido inventado por colonos británicos en la India. Los currys son platos de carne, pescado o verduras acompañados de una salsa fuerte y perfumada, preparada a partir de especies mezcladas.

No existe una receta exacta y cada uno las prepara en función de su región, de su casta y del plato. Reunen, sin embargo, espécias originarias de la India, de Indonesia o Malasia: pimienta amarilla, cilantro, cúrcuma, cardamomo, hinojo, azafrán, comino, ajo, mostaza, fenogreco, jengibre, laurel, macis, pimienta negra, canela, clavo, moscada, arañuela. Tradicionalmente, la mañana de un jefe indio empieza con la selección de

diferentes especias en función del plato principal, después con su tostado en sartenes antes de molerlas. Los Occidentales conocen bien los polvos de curry pero en Oriente se presentan a menudo bajo la forma de pastas ya que los ingredientes son frescos y no deshidratados.

Existe una clasificación según la fuerza o las especias dominantes:

MILD, mezcla básica con gran proporción de cúrcuma y fenogreco. Es a menudo de cualidad mediocre y pide ser trabajado de nuevo.

MEDIUM, más picante pero muy agradable tipo India o Bombay. Puede tener un dominante obtenido con extractos de carne, pescado, verdura o fruta.

HOT, para los iniciados, tipo Madras. Los currys de la region de Madras, en la costa Este de la India, figuran entre los más apreciados. El lassi, una bebida salada a base de yogurt, calmará las quemaduras. Se puede servir también una cerveza, pero evite el vino.

En la India, se encuentra también 2 otras categorías. Masalchi= Dulce, Massala=Picante.

Los currys constituyen el ingrediente de base de la cocina india. Los curris tailandeses son muy picantes. Los tallarinas orientales o las ensaladas que los acompañan compensan la fuerza de las pimientos. Los polvos de Colombo, los Garam Massala y otro Tandoori forman parte también de la familia de los currys. (o curries)

Las cocinas exóticas europeizadas utilizan estas mezclas con carnes blancas, pollos y pescados en salsa, pero también en platos criollos, arroz, sopas, buñuelos, salteados de cerdo, cangrejos rellenos. Casan de maravilla con el arroz basmati adornado con frutos secos, rodajas de plátano, cebollas y pequeños dados de piña. La dulzura del curry «Masalchi» le permite su asociación con coco, mango, menta, yogurt para preparar postres originales.

ESPECIAS DE COLOMBO : Mezcla de especias a base de cilantro, comino, hinojo, alcaravea, laurel y cúrcuma. Forma parte de la gran familia de los curris también llamados mezclas masalas. Los cingaleses que iban a trabajar a las Antillas en el siglo XIX dieron a conocer allí sus tradiciones culinarias, que los indígenas adoptaron con entusiasmo. Bautizados con el nombre de la capital de Sri Lanka, los colombos son platos cocidos a fuego lento, de cerdo, pollo, cabrito o verduras tropicales, condimentados con estos polvos, a veces aclarado con vino blanco, caldo, leche de coco o ron. Es más fácil utilizarlo en forma de pasta incorporándolo al ajo machacado y aceite de sésamo. La receta del Colombo de las Antillas trae una variante añadiendo azafrán, anís y mostaza en polvo en la mezcla de base: Corte la carne en trozos, sazone con ajo, pimienta y sal. Añada los polvos adornados con nuevos ingredientes y deje marinar con un zumo de limón durante una hora. Pique finamente cebolleta, cebollas, tomillo y perejil. En una olla que contenga aceite, haga dorar las hierbas. Ponga los trozos de carne, 2 o 3 patatas o berenjenas, hacer rehogar a fuego suave, después llenar de agua o de caldo hasta media altura y dejar cocer. Servir con un arroz redondo o basmati.

ESPECIAS A LOS 5 PERFUMES : Esta mezcla dulce de especias comprende cilantro, hinojo, anís, canela, clavo y pimienta. Es muy utilizada en la cocina asiática para perfumar las carnes asadas, salsas de condimentación y caldos. Puede untar con aceite un ave y espolvorear con la mezcla antes de asar. cortar en lonchas solomillos de buey con cebollas y ajo para cocer en wok, condimentar con salsa de soja.

ESPECIAS BARBACOA : El placer de cocinar al aire libre , los sabores incomparables de los alimentos asados sobre las brasas, un ambiente de convivencia para un momento de descanso; he aquí la mezcla ideal para sus carnes a la brasa y brochetas. Compuesto de albahaca, mejorana, orégano, tomillo, romero, laurel, moscada, clavo y pimienta. Para utilizar al final de la cocción o en marinada con aceite de oliva.

ESPECIAS PARA PESCADOS : Mezcla de especias y plantas aromáticas para condimentar los pescados asados, marinadas y jugos de cocción así como salsas calientes o frías. Compuesto de hinojo, romero, moscada, albahaca, tomillo, laurel, pimentón dulce, sal y glutamato.

ESPECIAS ROUILLE : Esta mezcla de especias sirve para preparar una salsa típicamente Provenzal. Existen dos métodos, el tradicional que consiste en machacar miga de pan o patata con las especias, un fumet de pescado y aceite de oliva. La moderna en que se añade a una mayonesa las especias, el aceite de oliva y un zumo de limón. Es el acompañamiento ideal de las sopas de pescado y Bouillabaisse. Puede preparar un «Rougail Créole» con tomates, cebollas, berenjenas y bacalao para servir con pescado o carne asada. Y también salsas Chili, arroz, guisados, marinadas.

FENOGRECO : El nombre latino de esta planta anual robusta significa «heno griego». originaria del oeste de

Asia, el fenogreco es, sin embargo, cultivado desde hace mucho tiempo en toda la cuenca mediterránea. Esta especie, indisociable de la cocina india, entra en gran proporción en los curry. Le da el color y el sabor dulce sin ningún picante. Los Egipcios de la Antigüedad preparaban con sus granas machacadas un ungüento con el que se untaban el cuerpo para hacer bajar la fiebre. En cocina, se aconseja tostar las granas para eliminar su gusto amargo, pero no demasiado, ya que tomarían entonces un sabor desagradable. En ciertas regiones de Africa, las granas puestas en remojo, se utilizan con verduras. Germinadas, adornan las ensaladas verdes, a las que dan un crujiente y un sabor ligeramente acre. Se vuelve a encontrar el fenogreco en todos los currys indios, panes egipcios y etíopes, mezclas de especias berberiscas, asados y rebozo de platos finos. Para preparar patatas al fenogreco: Cocer las patatas en agua salada, escurrir y secar. Calentar mantequilla en una gran cazuela, añadir las patatas y el fenogreco que se habrá asado y chafado anteriormente, añadir un pellizco de pimienta Jamaica triturada y dorar a fuego suave. Espolvorear con un curry Masalchi o medium. Servir como acompañamiento de platos de salsa con algunas rodajas de pera o de mango.

HABAS DE CACAO (torrefacto): Frutos del cacao cultivado principalmente en Africa Central, América del Sur y la India, las habas se extraen de las mazorcas. Después de la cosecha, las mazorcas se ponen a fermentar para que su amargura deje poco a poco sitio al perfume. Su nombre botánico «Theobroma» significa alimento divino y pocos son los que discutirían este título. Cuando Hernán Cortés tomó Méjico en 1519, los aztecas preparaban ya con la haba de este árbol una papilla de maíz y una bebida. Su gusto es neutro; ni salado ni azucarado, lo que permite utilizarlo en cocina en marinadas, para salsas al vino. Se pueden triturar las habas que se añadirán a la cocción del gallo al vino, adobo y caza. Las recetas de la «abuela» de principio de siglo utilizaban una pastilla de chocolate negro para ligar y afinar el gusto de las salsas y los fondos. En confitería: Puede hacerse una mezcla con almendras y avellanas e incorporarlas a un caramelo o a un jarabe de arce para hacer una especie de turrón.

GARAM MASSALA : Esta mezcla tradicional ligeramente picante proviene del puerto de Bombay que es una plataforma importante en la exportación de las especias. Compuesto de cilantro, comino, jengibre, canela, moscada, pimienta, plantas aromáticas y glutamato. Fuegos artificiales olfativos que os harán descubrir sabores sorprendentes que hechizan sus platos de salsas, ensaladas, carnes a la brasa. Ideal para las carnes blancas o pescados con ajo y limón cocidos en Tandoori (horno indio); para condimentar arroz basmati con un chorrito de leche de coco; ensaladas exóticas «gado-gado» con crudités (verduras y hortalizas aliñadas en crudo) coco rallado, pasta de cacahuete y un poco de taronjil, mezcla de verduras con judías tiernas, cebollas, tomates, polvos de pimienta dulce ahumada rociado con mantequilla fundida. El «massale» es una variante originaria de la Isla de la Reunión que contiene mostaza y fenogreco además de la mezcla de base. Se utiliza en carnes cocidas a fuego lento con tomate, pimienta, cebolla y ajo y servido con arroz blanco

GENJIBRE CRISTALIZADO Y PEPITAS : El genjibre, tuberculo de una bonita planta con flores, se utiliza muy largamente en la cocina asiática, con el mismo título que la sal. Aunque se cultive en Asia tropical desde hace más de tres mil años, su origen exacto permanece desconocido. Se le conocía en el Oriente Medio y en el Sur de Europa mucho antes de la época de los Romanos. Los Portugueses lo introdujeron en Africa, los Españoles en las Antillas. En el siglo XVI, éstos últimos controlaban un comercio floreciente de genjibre entre Jamaica y el continente europeo. Con un franco sabor fresco y picante, el genjibre es apreciado en los platos tanto azucarados como salados, pero son los Orientales que mejor explotan todas sus posibilidades. Se presenta bajo formas diversas: fresco, secado, con vinagre, confitado o cristalizado. Los Chinos lo prefieren fresco o confitado, tanto por su gusto como por su textura. Picado, triturado o cortado en juliana, condimenta numerosos platos de carne, pescado o verduras.

Hemos seleccionado un genjibre cristalizado (confitado con azucar) que crece en los bordes de los lagos de Asia que es tierno y crujiente, de color marrón claro y con un sabor aromático ligeramente picante. Se puede utilizar como condimento en salsas, en la cocción de aves. Las pepitas son cubitos de medida pequeña (alrededor de los 6 mm.) que amenizarán vuestros postres adornando bolas de helado de vainilla, ensaladas de frutas, cremas inglesas o flanes.

El genjibre en polvo interviene en muchas mezclas de especias y fondos de salsa. Aporta una nota fresca a los mariscos, realza el sabor de platos un poco pesados y aligera las carnes grasas como el pato y el cerdo. En las marinadas casa bien con los agrios, el ajo, la salsa de soja y las cebollas. Se alia también deliciosamente con el ruibarbo y las manzanas cocidas al horno.

GLUTAMATO DE SODIO : Sal vegetal monosódica salida de los ácidos aminados de la remolacha, se

encuentra también en las setas. Extraído originariamente de las algas y del gluten del trigo, fué descubierto primeramente en Oriente, donde realza todavía más a menudo el aroma de los platos. Este ingrediente es insípido en su estado puro pero intensifica el sabor de otros ingredientes en una mezcla de especias o un plato cocinado. Los productos muy frescos y de primera calidad solo necesitan una punta de este relevante de gusto o agente de sapidez. Se desaconseja utilizarlo con alimentos no frescos pues todos los gustos se acentuarán, tanto los buenos como los malos. Una polémica no demostrada indica que el glutamato en gran proporción provocaría malestar (síndrome del restaurante chino) sin gravedad, en algunas personas demasiado sensibles a este tipo de ácido. Es por ello que en la industria agro-alimentaria se utiliza lo menos posible en las preparaciones de fondos de salsas o mezclas de especias. Pero esta hipótesis no está confirmada. Lo que no impide a los japoneses, los chinos y los vietnamitas utilizarlo muy ampliamente en su cocina. En el comercio tradicional, se le encuentra generalmente mezclado a sal gema (20% de glutamato) para facilitar el dosaje, el límite de eficacia de la sal empieza a 0,5% (o sea 0,1% de glutamato). Hay que utilizar, pues, muy poco, bajo pena de deformar el sentido del gusto para todo el resto de la comida.

GRANAS DEL PARAISO : (Malagueta de Guinea): Es una pequeña grana marrón que se parece a la grana del cardamomo verde. Su nombre evocador proviene de algunos pueblos primitivos que consideraban que producía euforia... Su perfume recuerda el coco cuando se muele con el molino, su gusto es bastante picante y queda en la boca. Para las marinadas de caza o como pimienta de molinillo de mesa.

MACIS : El macis y la nuez moscada son mencionados desde el siglo I antes de J.C.; Plinio el Antiguo describe en aquella época un árbol que lleva una nuez que tiene dos perfumes diferentes. Macis y Moscada son dos especias muy diferentes. El Macis constituye la parte carnosa entre la cáscara y la nuez moscada, de color rojo escarlata cuando está fresca, se convierte en amarillo-anaranjado cuando se seca. Es, de hecho, la flor de la moscada que se convierte en corteza. Posee un sabor más fino que la nuez de moscada, su gusto es más amargo y su perfume recuerda la canela y la pimienta, utilizado en los condimentos, mostazas finas, marinadas, salsas y mezclas de especias. Puede sustituir con ventaja la moscada en purés, gratinados, albóndigas de carne, relleno de aves. Pero participa también en casamientos con éxito en pasteles, dulces, postres y soufflés. Para amenizar un pastel con una salsa sazonada con limón al macis: Calentar suavemente miel de acacia con un pellizco de sal, desleer fécula de maíz con zumo de limón y agua e incorporarlo a la miel, hacer hervir hasta que espese. Fuera del fuego, añadir cáscara de limón, mantequilla y macis. Antes de servir, puede añadirse un chorrito de ron.

MENTA DULCE : Las múltiples especies de menta perfuman tanto los platos azucarados como los salados y figuran todas en un buen lugar en numerosas recetas. Existen más de 600 especies y sub-especies conocidas de menta, casi todas con sus perfumes diferentes.

La menta dulce es una planta aromática muy olorante que permite aromatizar ensaladas de pepino y tomate, taboulés, carne de cordero asada, salsas de yogurt, rellenos para verduras como berenjenas, pimientos y tomates. Su sabor penetrante da una sensación de frescor en las salsas y cocktails.

MOLOKHEYA : Muy utilizada en la cocina oriental para colorear y espesar las salsas. Son hojas de espina-cas salvajes de Egipto reducidas en polvo. Una vez rehidratados, estos polvos son perfumados y permiten teñir salsas, vinagretas, mayonesas, mostazas, muselinas de verduras, sopas, sopas de cangrejo o tortillas. Condimento original de los arroces y sémolas, ingredientes de tortadas, terrinas, purés de verduras, cremas y pastas frescas.

MOSTAZA EN GRANO : Blancas, Negras, Morenas: Su nombre viene del latín «mustum ardens» que significa «mosto ardiente». Los antiguos romanos mezclaban, en efecto, las granas de mostaza molidas al zumo de uva fermentado (mosto, como para la Mostaza Violeta) Todas las mostazas provienen de tres especies: Mostaza Negra «brassica nigra» Mostaza Marrón (también llamada Amarilla o Rubia) «brassica juncea» y Mostaza Blanca «brassica alba» las mostazas marrones y negras son particularmente perfumadas; la negra es muy apreciada de los indios por el gusto específico que da a sus platos. La mostaza blanca cuyas granas son de un amarillo pálido y mucho menos picantes, muy utilizada en América del Norte en la fabricación de la mostaza, sin embargo no entra nunca en la composición de la Mostaza de Dijon.

Ligeramente picante, puede emplearse la mostaza en grano como pimienta para salsa steak, relleno de aves, decoración de queso fresco. Especia original para amenizar las carnes blancas, ensaladas, pastas frescas, tortadas y quiches. En Inglaterra, se asocian los brotes de berro con los brotes de mostaza en una ensalada crujiente y ligeramente apimentada. Las granas germinan rápidamente y son consumibles al cabo de 2 semanas. También se pueden machacar las granas de mostaza para obtener una especie de harina,

para dar fuerza a platos de salsa al final de la cocción o desleer con un jugo de cocción.

“NIGELLE” (ARAÑUELA) : Salida de una variedad de cebolla salvaje cosechada en Turquía, gusto ligeramente picante confundida a menudo con el comino negro. Se utiliza en la cocina Mediterránea como especia y se denomina « especia total ». Se utiliza también en Noruega en los arenques y anchoas en salmuera. Su aroma peculiar hace de ella un ingrediente buscado para los currys y el tandoori en la India, sustituye a menudo la pimienta una vez convertida en polvo. Como con el sésamo y la adormidera azul puede decorar panes y galletas. Condimento original para el arroz basmati con una mezcla de polvo de pimienta dulce ahumada, gengibre, cardamomo, canela y cilantro. Si se sustituye la pimienta por arañuela, se dará a los platos occidentales un gusto un poco más picante y más amargo. Para liberar mejor su aroma, tostar las granas en una sartén seca. Perfumar con ella verduras rehogadas en mantequilla: les dará un sabor exótico y una agradable consistencia crujiente. Puede también frotar, con algunas granas, una carne para guisar o freír. Para preparar una ensalada de pepino picante: poner los dados de pepino en una ensaladera y condimentarlos. Añadir yogurt, arañuela y menta fresca cortada. Servir en un plato sobre una hoja de lechuga.

NUEZ MOSCADA : Hemos seleccionado estas nueces de Indonesia por su talla y su poder aromático. Una vez ralladas, realzarán el gusto de los purés, guisados de carne y ciertos postres. La nuez se conserva mucho mejor que el polvo, se utiliza para las marinadas, ralladas para los platos de patata, tortillas, soufflés, gratinados, salsas bechamel y sopas de cebolla. El calor atenúa el gusto de la nuez moscada, añadirla recién rallada al final de la cocción. Su aroma casa con las frutas cocidas al horno o en compota, las cremas de postre, yema batida, ponches, salsas, principalmente de cebolla y en los panes, patés, verduras, sobre todo espinacas.

“PAVOT BLEU” (ADORMIDERA AZUL) : se trata, de hecho, de la grana de la adormidera para opio cuyo nombre botánico significa «portador del sueño». Originaria del Oriente Medio esta planta de alta talla tiene bonitas flores rosas, blancas o lilas. Sus granas minúsculas, muy crujientes, tienen gusto de nuez. La especia se compone de granas maduras, mientras que los derivados medicinales- opio, morfina, codeína - provienen de la sava de las cápsulas inmaduras. En el Norte de Europa, en el Oriente Medio, en la India y en ciertas regiones de América del Norte, las granas perfuman a menudo los platos cocidos a fuego lento o cocidos al horno (Tandoori) Las granas azul-gris son las más conocidas en Europa. El aceite de adormidera se saca de estas granas con una primera presión en frío. Tostando ligeramente las granas, se libera todo su perfume.

Ciertos Chefs rebozan con él pequeñas albóndigas de Foie Gras como tapas, decoran las tagliatelles al huevo y adornan panes, galletas y pasteles.

PIMIENTA DULCE AHUMADA : Esta planta aromática tiene una larga historia. El arbusto originario de Méjico, fué introducido por los Españoles en su país y en Marruecos, y de allá, tomó el camino de Hungría donde se adaptó y se convirtió, en el siglo XIX, en un ingrediente esencial de la cocina local. Esta pimienta carnosa es, a menudo, casi tan larga como ancha y, como los otros representantes de esta vasta familia, es rica en vitamina C. Originaria de España este polvo de pimienta ahumada se obtiene por secado, sobre un fuego de leña, de la pimienta dulce también llamada paprika. Su gusto muy particular inspira todas las cocinas latinas. Lo encontramos en los platos Tex Mex tipo Chili con carne, brasileños en forma de pasta, españoles o portugueses en los chorizos y los jamones y en la cocina judía oriental en Shug. Puede espolvorear las frituras, pollos, arroces, cubitos de queso, salsas, tomates...

PIMIENTA CON COLA : Las bayas inmaduras del «Piper Cubeba» o Pimienta Cubeba, son originarias de las islas indonesias y más especialmente de Java. Esta especia muy extendida hasta el siglo XVII actualmente, prácticamente, no se puede encontrar en Occidente. Destinada originariamente a fines medicinales, principalmente para tratar problemas respiratorios, se usaba ampliamente en Oriente antes que los negociantes Arabes la introdujeran en Europa. Da a la cocina indonesia un gusto muy particular, más cercano a la pimienta de Jamaica, a la menta y a la salvia que a la pimienta tradicional. se añade a menudo a mezclas como el ras el hanout en la cocina de África del Norte. No es picante en absoluto lo que le da la posibilidad de ser «usada en todas las salsas». Pruebe, pues, simplemente un steak con salsa de pimienta, rehidratando las granas 30 min. antes de utilizarlas.

PIMIENTA DE JAMAICA : Denominada también pimentón de Jamaica y de Méjico. Aunque sea originaria del Nuevo Mundo y desconocida en el resto hasta que los españoles la introdujeron en Europa en el siglo XVI, la pimienta de Jamaica es conocida actualmente por los gastrónomos del mundo entero. El árbol, el Mirto-pimiento, es gracioso y muy aromático, lleva bayas de la talla de gruesos granos de pimienta. Se las

cosecha todavía verdes y se las seca al sol, que las convierte en marrones y comestibles. Esta especia debe a su gusto, ligeramente apimentado, que recuerda el de una mezcla de nuez de moscada, canela y clavo, su nombre americano «especia total». En el Caribe, los indios Arawaks y las tribus indígenas conocían ya este pimentón, así como los Mayas y los Aztecas que le atribuyen numerosas virtudes curativas. Para preparar Gambas al Pimentón de Jamaica: En una cazuela, mezclar la cerveza rubia, un pellizco de sal y una cucharada de bayas de pimentón Jamaica machacadas, hacer hervir, cubrir y dejar cocer a fuego lento 5 min. Fuera del fuego, añadir gambas grandes cocidas, dejarlas marinar hasta que el líquido se haya enfriado. Escurrirlas y servir las como tapas o como entrante con un zumo de tomate o una vinagreta de limón y jengibre.

PIMIENTA DE SICHUANG (FAGARA) : De origen chino, tiene un gusto muy particular apreciado por los grandes chefs franceses. No tiene, de hecho, ningún lazo de parentesco botánico con la pimienta, es el fruto secado de una variedad china de fresno espinoso. También llamado Fagara o pimienta de Sichuang, estas bayas tienen un aroma picante con una nota de madera y un gusto picante. En forma de pequeña cáscara abierta en dos, su gusto recuerda el de algunos currys afrutados. Cuando el fagara es fresco, tiene un bello color malva carmesí y da una sensación de efervescencia en la lengua, un frescor acidulado que queda largo tiempo en la boca. Hemos seleccionado una variedad que se cosecha en la región originaria de Szechueng. Se utiliza entero en marinadas y terrinas o en molinillo para pescados crudos, carnes blancas y caza. Antes de utilizarlos en sus platos cocidos a fuego lento, tostar los granos en una sartén seca hasta que humeen, después molerlos.

PIMIENTAS VERDE, NEGRA, EXTRA BLANCA : Ingrediente culinario inestimable, la pimienta está considerada con razón, como el rey de las especias. Este fruto de la planta Piper Nigrum ocupa un buen lugar en todas las cocinas del mundo. La India es su principal productor pero también se cultiva en Indonesia, en Malasia y en Brasil. Su producción representa una cuarta parte del comercio mundial de las especias y América es su mayor importador. Se menciona desde el siglo IV antes de J.C. principalmente en sánscrito, con el nombre de pippali. Se convierte muy pronto, como la sal, en una especia apreciada y la fuerte demanda de los Romanos de la Antigüedad le confiere todavía más valor. Los comerciantes árabes se aprovechan de ello y algunos vendedores de especias sacaron grandes provechos: La falsificaban añadiendo bayas de jengibre, mucho menos costoso. Hubo incluso un tiempo en que valía su peso en oro. Tuvo un papel capital en la búsqueda por los Europeos de las rutas marítimas hacia el Este y por ello, intervino en el curso de la historia. Durante siglos esta búsqueda de la pimienta dominó el comercio de las especias y sin ella los imperios coloniales de los tiempos modernos no habrían quizás existido jamás. Después, la pequeña baya con pasado glorioso habría podido caer en el olvido pero, para los cocineros, sigue siendo una especia indispensable.

La pimienta es originaria de los bosques ecuatoriales de la India y las bayas que provienen de la costa de Malabar son las más apreciadas. Esta planta trepadora vivaz es adulta alrededor de los ocho años y, en buenas condiciones, puede dar frutos durante 20 años. La pimienta verde se cosecha antes de la madurez; tiene un aroma dulce y afrutado.

Cuando se ha secado al sol, toma el nombre de pimienta negra. Las bayas son recogidas apenas son rojas y se ponen a fermentar con el secado. La cáscara endurece y se vuelve negra, es ella que da el picante y el aroma característico de la pimienta negra. La pimienta blanca es al contrario, recogida muy madura, cuando se ha vuelto roja. Se pone enseguida en remojo en agua salada y liberada de su envoltura para sacar bayas blancas. Presenta la ventaja de no colorear con puntos negros las salsas delicadas.

La pimienta extra blanca se obtiene dejando remojar durante varios días las bayas para descascararlas. Entonces se selecciona y se seca. Así el fruto se convierte en grana. Seguidamente se lava de nuevo para quitarle las diferentes envolturas. A esta operación se le llama «Doble Lavado», es el tratamiento más fastidioso, pero el más ecológico. Su gusto es muy fino y mucho menos fuerte que la clásica pimienta negra. Otros importadores ponen en el mercado pimientas extra blancas que son lavadas con cloro y después tratadas clínicamente bañando la pimienta en una sustancia blanca; se la reconoce fácilmente ya que es demasiado blanca y ya no se ven las marcas marrones del pedúnculo.

PIMIENTA ROJA : madurada en el árbol es muy escasa fuera de su país de origen, puesta fresca en salmuera.

El romano Apicius, presunto autor de uno de los primeros libros de cocina, recomendaba el uso de la pimienta en los alimentos hervidos, un poco tristes, con el fin de alegrarlos, pero también en algunos platos azucarados para reforzar el gusto. De hecho, entra todavía en varias preparaciones a base de frutas, principalmente peras y fresas. Un poco de pimienta verde perfumará una mayonesa que acompañe mariscos o

una ensalada a base de huevos y una salsa a base de crema servida con una carne asada en la sartén, magret de pato o ternera por ejemplo. La pimienta blanca más picante que la negra, es, sin embargo, menos aromática, tendrá preferencia en las salsas finas y presentada en molinillo.

PIMIENTA VERDE LIOFILIZADA : Una cualidad excepcional de pimienta, la liofilización permite tener muchos frutos por un peso mínimo, alrededor de 300 g. caben en una caja de 2 litros. Para una pimienta negra harán falta 1,5 a 2 Kgs. para llenar el mismo volumen. Su gusto particular viene del hecho que se recoge antes de madurar con su cáscara que todavía no está dura. No hay que confundir la pimienta verde liofilizada con la deshidratada, no tienen la misma densidad. El deshidratado es duro y presenta pequeñas facetas, no se deshidrata muy bien y no volverá a coger ni su volumen ni su sabor inicial.

CUATRO ESPECIAS : De origen africano, esta composición contiene canela, moscada, pimienta y clavo. En Oriente se le añade también pimienta, jengibre y laurel. Sirve principalmente para aromatizar los embutidos y los platos cocidos a fuego lento.

QUINTETO DE ESPECIAS : Hemos querido crear una mezcla delicada de especias muy aromática para una utilización desde el entrante hasta los postres. En efecto, cada una de las cinco notas dará ritmo a vuestros Entrantes: ensaladas y terrinas, platos en salsa o asados, Postres: pasteles o pan de especias. Compuesto de Pimienta de Jamaica, canela, cilantro, jengibre, moscada y glutamato.

RAS EL HANOUT (rojo) : Mezcla de especias originaria de África del Norte a base de comino, paprika, menta, cúrcuma, cilantro, hinojo, fenogreco, romero y orégano. Su nombre significa «tejado de la tienda» es decir la mejor de las mezclas. Este condimento muy perfumado realza el arroz, couscous, las tajines, estos deliciosos guisos de la cocina tunecina y marroquí. Algunos añaden botones de rosa chafados y canela.

AZAFRÁN : Para obtener 1kg. de azafrán puro en estigma, hace falta más de 160.000 flores de «crocus sativus» de los cuales uno de cada tres estigma se recoge a mano. He ahí el porque esta especia es la más cara del mundo. El azafrán habría sido utilizado en la cocina desde el siglo X antes de J.C. en tiempos del rey Salomón. Los mercaderes fenicios lo apreciaban mucho y lo llevaban en todos sus desplazamientos. España es actualmente el principal productor, aunque se cultive en varios países mediterráneos. Su tierra de origen sería la cuenca mediterránea. Actualmente la mejor calidad nos viene de España y de Francia (Gatinais) después del Irán. Según ciertas fuentes, serían precisamente los fenicios que habrían introducido esta especia en la península ibérica después, más tarde, en Cornouailles, donde intercambiaban con estaño. El azafrán, de sabor picante y de un bonito amarillo anaranjado es indispensable en la preparación de algunos platos como la bouillabaisse o la paella y en Escandinavia, las galletas de azafrán forman siempre parte de la comida de Navidad. Entra en la fabricación de licores, el célebre Chartreuse principalmente. No hay que confundir el croco con el azafrán de los prados «Colchicum Autumnale» que se le parece pero que es muy venenoso.

La única flor que produce el Azafrán se denomina «Crocus sativus», se presenta bajo la forma de 3 estigmas dentados en la punta, de un rojo aterciopelado brillante y retenidos por un largo estilo amarillo (que a veces se vende fraudulentamente teñido por azafrán puro) rodeado de estambres salpicados ellos mismos de polen. Los pétalos de este croco son malvas.

La cosecha se hace en otoño por obreros cualificados (por su habilidad y rapidez) 160.000 flores son necesarias para obtener 1kg. de azafrán puro. De ahí su precio elevado que le da el sobrenombre de «Oro vegetal».

Esta apreciada especia es también la más falsificada, tanto en Europa donde algunos países demuestran un laxismo alarmante en cuanto a controles, como en los países donde se cosecha. La sed del beneficio lleva siempre a los comerciantes de especias importadores y/o trituradores a proponer a la venta (a los profesionales y a los particulares) mezclas de especias teñidas, derivados de la cúrcuma, etc... El fraude más corriente consiste en exponer el azafrán a una disolución de azúcar o de sulfato de sosa, consiguiendo seguidamente una ósmosis y una ganancia que puede alcanzar el 50% del producto noble. Hay que saber que las apelaciones abusivas de Azafrán de Alemania o Azafrán Bastardo se refieren al carthame planta del Oriente Medio y que el Azafrán de las Indias, Bourbon o de la Reunión no es otro que la cúrcuma larga.

Entre sus principales constituyentes están:

- La Crocina que aporta el poder colorante. Los laboratorios de análisis cualificados pueden cuantificar este poder. Los azafranés «fraudulentos» tienen un poder colorante inferior al 90 ya que contienen vegetales extraños y minerales en grandes proporciones. El azafrán en estigmas enteros da un poder de 190 por el Sargol de Irán y 200 por el Mancha de España; y el polvo 125 por el Sargol de Irán y 180 por el Mancha de España.

- La Picrosina que aporta este sabor amargo muy particular y característico del azafrán.
- Los aceites esenciales como el Azafranal utilizado en farmacia como sedante y tónico.

Los polvos de los azafranes Sargol y Mancha se obtienen por Criotrituración, es decir a muy baja temperatura, para evitar cualquier pérdida aromática, el color menos rojo significa que el Azafrán contiene todavía un máximo de perfume ya que no ha sido calentado. Un bonito color rojo ladrillo uniforme no es en ningún caso la prueba de un azafrán puro, al contrario es posible que posea un débil poder colorante y un aroma de hierbas secas. El azafrán de España cosechado en la región de la Mancha es considerado por los conocedores como la mejor cualidad por su aroma intenso y su ligero amargor, sin ningún sabor de boca. El azafrán de Irán tipo Sargol corresponde a la mejor cualidad de azafrán de esta procedencia.

Sus poderes medicinales son múltiples y reconocidos desde el principio de la civilización: tónico antiespasmódico y afrodisíaco, bactericida, antiviral y capaz de actuar sobre la arterioesclerosis y ciertos cáncers.

Actualmente es reconocido además en el ámbito del Arte Culinario y la industria aromática no ha conseguido todavía crear un clon válido de esta especie.

Las mezclas baratas tipo Safralia, Spigol, Safror y otras, son de calidad mediocre y no aportan ningún sabor que se acerque realmente al del azafrán. Para colorear platos cocinados o de arroz es preferible utilizar Cúrcuma en polvo llamado también Azafrán Bourbon. Dará un bonito color amarillo y un ligero sabor acre. En el curry, es irremplazable y se une íntimamente al pimentón, al cúrcuma, a la pimienta blanca, al fenogreco, al clavo y a la moscada (entre muchos otros). La Bouillabaisse sufriría demasiado su ausencia, la Bourride también. La Paella, las sopas de marisco, las salsas americanas y las tripas no se reharian jamás.

SÉSAMOS BLANCO, DE ORO, NEGRO : El origen exacto del sésamo se presta a discusión. Para algunos, vendría de África, para otros de la India; en China donde se le conoce y se usa desde hace alrededor de dos mil años, está considerado todavía como una especie extranjera. Esta planta anual de talla alta tiene hojas ovaladas verde claro, con nervaduras profundas, y flores blancas o rosas. Existen varias variedades - blanca, marrón o dorada y negra - cuyas cápsulas una vez maduras revientan y dejan escapar las granas. Aunque pequeñas, son muy ricas: contienen en efecto 50% de un aceite que se extrae para obtener un aceite extra virgen (Europa) o torrefacto (China) de un sabor muy fino para condimentos. Su gusto de avellana es apreciado en varios países y aromatiza preparaciones tanto saladas como azucaradas. Se realza el gusto un poco soso de las granas haciéndolas tostar a seco antes de utilizarlas. Decore con ellas platos perfumados al aceite de sésamo. Puede hacer cocer en agua verduras; judías verdes por ejemplo, conservándolas muy crujientes, seguidamente rehogarlas en un poco de aceite de sésamo y esparcer las granas tostadas por encima.

El Sésamo blanco, el dorado (o de oro) y el negro son tres variedades distintas. Orígenes: el Blanco de Nicaragua, Dorado de Turquía, el Negro de China. Con las granas se prepara en el Oriente Medio una especie de turrón «Halva» con caramelo y almendras. También constituye el «Hoummos» libanés: puré de garbanzos, ajo y aceite de oliva, sésamo, zumo de limón y polvos de pimentón dulce. La tahina ou tahini (Pasta de sésamo de Macedonia) es una pasta espesa hecha con granos de sésamo molidos, condimenta las salsas que acompañan las brochetas y las tortas de pan del Oriente Medio; perfuma también las preparaciones de verduras y frutas.

TE NEGRO AL JAZMIN : Hojas de té negro enrolladas y fermentadas, maceradas en China. Esta variedad es bastante fuerte y franca en gusto, con un sabor fuerte y florido. Además de la infusión clásica, puede aromatizar salsas de agrio-dulce, hacer gelatina con pectina o ahumar filetes de pescado crudos.

En algunas regiones de la China, el ahumado al té permite colorear y perfumar ciertos platos, como el pato o el pollo. El pato de Pekin era, originariamente, ahumado con madera de alcornoque, como actualmente es muy difícil de encontrar ha sido sustituido por té. Al contrario del ahumado practicado en Occidente, este procedimiento no cuece los alimentos. Mezclar algunas cucharadas de Té (Negro Jazmin o Verde Menta) con azúcar en polvo y hierbas o especias, granos de anís o de cardamomo por ejemplo. Si quiere reforzar el gusto, añadir arroz o harina. Envolver con una hoja de papel de aluminio un wok y su tapadera; colocar la preparación en el fondo del recipiente y poner encima una rejilla o varias varillas de bambú entrecruzadas. Colocar ahí los alimentos que desea ahumar y cubrir. Calentar a fuego muy vivo alrededor de 15 min., no olvide poner en marcha su campana pues la mezcla de té ahumea mucho. Dejar reposar fuera del fuego 10 min. Hacer cocer seguidamente la carne normalmente.

TÉ VERDE A LA MENTA : Otra personalidad para este té mezclado a una menta muy aromática. Después de la recogida, se dejan las hojas enteras marchitar hasta que estén perfectamente secas. Seguidamente son calentadas brutalmente y enrolladas en pequeñas bolas verde-gris. Conservan así las encimas que las

protegen de la oxidación y guardan todo su color y todo su perfume. Los primeros colonos británicos de la China le dieron el nombre de «gun powder» (pólvora de cañón) porque sus hojas enrolladas se parecen a la granalla de plomo.

En decocción, aromatizará salsas de carnes o postres.

VAINILLA BOURBON : Vainas secadas de una planta trepadora originaria de Méjico, es la única especie que pertenece a la familia botánica de las orquídeas. Los aztecas conocían esta larga liana agarrada a los árboles y utilizaban su fruto para perfumar sus preparados a base de cacao. Cogidas verdes, antes de madurar, para evitar que sus granos se escapen, las vainas sufren diversos tratamientos antes de coger el color oscuro que conocemos. La vanilina natural (no confundir con la vanilina de síntesis menos costosa y mucho menos sutil a menudo utilizada por los estafadores) bajo forma de cristales incoloros da este poderoso sabor. La Vainilla posee un perfume caliente y penetrante utilizado principalmente en postres y en pastelería, pero también en algunos platos salados: sopas de mejillones; aves asadas; "nage" de crustáceos, vaina a guiso de brocheta para filete de mero, salsa al ajo dulce-vainilla para gambas asadas. Una de las mejores vainillas es la denominada «Bourbon» originaria de La Reunión o Madagascar, no demasiado seca y vellosa.

La vainilla es indispensable en la mayoría de los platos azucarados, hasta el punto que se puede establecer un paralelismo entre su papel en los platos dulces o los postres y el de la sal en la cocina. Es el perfume más solicitado en las cremas heladas. Para obtener un aroma máximo de una vaina: Hay que abrirla por la mitad y dejarla en infusión partiendo del frío en la leche que servirá para la preparación de los postres. La vaina puede recuperarse, entonces, y una vez enjuagada, conservada en su envoltorio hasta la próxima vez.

Cuando la vaina está «escarchada», con cristales de vainilla que se forman generalmente en la parte inferior, este aspecto es apreciado por ciertos chefs aunque se trate de una vaina menos perfumada y más seca. Este fenómeno sólo se produce durante algunas semanas en febrero y se parece más a una degradación que a una bonificación de la vaina.

Os proponemos la Vainilla Bourbon bajo diferentes formas:

- La vaina de calibre extra 20/22 cm. denominada «brocheta», es la mejor de todas las vainillas, presentada en frasco de cristal de 250 gr. o en bolsa de 1 kg.
- La vaina reducida al polvo, útil en pastelería para obtener una marca (pequeños puntos negros) cuando se utiliza un aroma, polvo presentado en pet 330 ml.
- El sabor bajo forma de extracto líquido en frasco de aluminio de 125 ml. o 1 l., es una preparación aromatizante natural a base de extractos e infusiones concentradas de vainas reforzadas por plantas y bálsamos aromáticos.
- La pasta de Vainilla con granos en botes de 1 kg., es una preparación en pasta para pastelería compuesta de vainilla en granos, azúcar, aromas y gelificantes pensada para aromatizar helados, coberturas, guarnición interior y mix bavaoís.

VAINILLA TAHITI : La Vainilla Tahiti es la única vaina recogida madura en el árbol mientras que las vainillas Bourbon son recogidas verdes y fermentadas. La producción anual representa solamente algunos cientos de Kgs.

Su carácter muy particular, su bonito aspecto, y su contenido elevado en «Heliotropina» hacen de ella un producto buscado por los conocedores. En efecto, su aroma es más violento y menos marcado en vanilina, las vainas son gruesas, abultadas y untuosas.

LIOFILIZACIÓN

La liofilización es el procedimiento de conservación más moderno que existe. Consiste en extraer el agua contenida en los productos frescos, sin cambiarles el gusto, el aspecto, la estructura o el frescor. Esta alta tecnología garantiza una cualidad constante y un aroma entero en cualquier estación.

TÉCNICA

Se empieza con una congelación ultra-rápida a 40°. Los alimentos así congelados son seguidamente puestos al vacío, el punto de ebullición del agua disminuye así fuertemente. Bajo el efecto de una difusión de calor, el producto pasa directamente del estado de hielo al de vapor, sin licuarse (sublimación). Este vapor de agua es absorbido enseguida por bombas de vacío. El secado es muy suave y se hace muy largo. Puede durar según el producto, hasta 20 h., el producto puede perder hasta el 90% de su peso guardando su volumen. Como esta técnica no exige altas temperaturas, las hierbas aromáticas, verduras y frutas guardan todo su frescor y su sabor. Así, en contacto con otros alimentos (salsas, pastas, preparaciones) las células vivas se impregnan de agua y vuelven a tomar automáticamente su volumen y su color.

Los productos así tratados se conservan en seco indefinidamente y se utilizan como productos frescos para mejorar todas las recetas.

VENTAJAS

Sabor, color, textura, talla y cualidades nutritivas de origen enteramente preservadas. No se utiliza ningún aditivo, se trata de productos frescos.

Respecto a los productos frescos:

- Ninguna preparación (lavar, cortar, limpiar).
- Ningun desperdicio, ninguna pérdida, ningún despilfarro..
- Ningún problema de almacenamiento.
- Disponibilidad a lo largo del año (larga conservación).

Respecto a los productos deshidratados:

- Recuperación rápida de agua, permite una condimentación al final de la cocción.
- Frescor y crujiente garantizados, sabor a acabado de recoger.
- Mantenimiento del gusto y de los colores en condimentación de crudités.

Respecto a los productos congelados:

- No se ablandan.
- No desaguan, al contrario, absorben agua.
- Se conservan sin refrigeración (fácil manipulación).
- Utilizable y rentable hasta el último gramo.

USOS

TOMILLO: 1 Kg. de liofilizado corresponde a 8 Kgs. fresco, se rehidrata instantaneamente en medio húmedo, caliente o frío. Para sopas, salsas, ensaladas, platos cocinados, quesos y condimentos.

ENELDO: 1 Kg. de liofilizado corresponde a 23 kgs. frescos, se rehidrata instantaneamente. Para salsas, marinadas, pescados, ensaladas, condimentos, quesos, cremas.

PIMIENTA VERDE Grado A Brasil: 1 kg. de liofilizado corresponde a 5 Kgs. frescos, se rehidrata en 5 min. Para salsas, ensaladas, quesos, marinadas en terrinas.

ROMERO: 1 Kg. de liofilizado corresponde a 15 Kgs frescos, se deshidrata instantaneamente. Para salsas, asados, marinadas.

MIX

Una nueva clase denominada «MIX» presenta una gama de sabores muy apreciados en Restauración para aportar una nota de exotismo. Un pellizco aromatiza y transforma radicalmente un plato cocinado tradicional.

Es un nuevo concepto de ayudas culinarias para la elaboración de recetas exóticas a partir de platos típicos, pero con los atributos de una cocina autóctona a base de mezclas de especias y de extractos aromáticos, los Mix abren nuevos horizontes sin la necesidad de conocer las recetas originales. Se han seleccionado los temas para encontrar nuevas sensaciones gustativas. Contienen los sabores característicos pero no el punto picante fuerte al cual no estamos muy acostumbrados, queda la sutileza de la carne o los crustáceos, los vinos o las frutas que completan la autenticidad de las recetas. El uso es de una simplicidad extrema porque se pueden incorporar en todo momento a la cocción, o bien en desglaseado para obtener una salsa que necesitará menos tiempo. Estos Mix no transformarán las costumbres del Chef, pero aumentará el valor de los productos de base que utilice.

GOULASCH con los sabores de los platos típicos de Hungría, a base de cebollas y pimientos. Estas especias casan de maravilla con los platos de buey asado a fuego lento o también con mezclas de verduras tipo ratatouille.

TANDOORI & SATAY con sabores de los platos típicos de las Indias, casi tan célebre como el Curry Madras, estos dos platos tradicionales son muy valorados en la Gastronomía india, el primero a base de hierbas aromáticas, jengibre, pimentón y comino ameniza los platos cocidos al horno, el segundo aromatiza las carnes braseadas o el arroz Basmati y reemplaza al curry para aportar una nota apimentada y un sabor de sésamo y de cacahuete. Le Satay se utiliza en toda clase de platos espolvoreando antes de servir: platos de cocción lenta, condimentos, mayonesas, gratinados, pescados rebozados...

CANTON, un preparado a base de aromatizantes, extractos de soja y guisantes para aromatizar el arroz

desde el principio de la cocción.

TEX-MEX con los sabores de la nueva cocina uniendo Méjico y Tejas, muy marcado de pimentón, orégano, comino y paprika, para condimentar los platos típicos tipo Chili con carne, tortillas rellenas de maiz, carnes cocidas a fuego lento con tomate...

CREOLE (CRIOLLO), un sabor muy particular a base de frutos, genjibre, canela, cúrcuma, cebolleta y bayas rosas, para aromatizar platos de salsa tipo curry o Colombo, arroz, ensalada de crustáceos.

PUSZTA una receta original para aromatizar las condimentaciones de ensaladas, salsas frías o calientes que pueden acompañar pescados y carnes blancas. Su sabor ácido sale de una dosificación sutil entre limón y pimentón.

HABAS DE TONKA

Un nuevo sabor para vuestros postres.

Granada de Cumarona, prima del ingrediente principal del célebre extracto «Bitter» originaria de Venezuela: la Angostura. Esta haba aporta un sabor amargado y un perfume caliente que recuerda la vainilla. Hay que tostarla en paella para atenuar una buena parte de su amargor, utilizarla en muy pequeña cantidad y machacar las habas. Dejar en infusión para perfumar una crema inglesa, un helado, una compota o una confitura. Se puede también preparar una decocción con ron para remojar genovesas o dar una nota de carácter a un cóctel exótico.

ESPECIAS EN P.E.T.

Nuestra gama de especias se presenta en frasco de 100, 330 ml. y 1 litro. La materia utilizada se denomina PET, es decir, políester termoplástico, que presenta el brillo del cristal y la elegancia de un frasco de especias finas (preferible a las bolsitas).

Claro como el agua y ligero como el cartón.

Las delgadas paredes permiten un peso pluma para el embalaje, si por desgracia un frasco se le escapa de las manos o si un cartón cae, no tiene nada de catastrófico. son irrompibles y reutilizables.

Duración de vida del producto alargada gracias a una barrera anti-UV

Las propiedades de impermeabilidad frente a los aromas, a la humedad y a los rayos ultra violetas aumentan la longevidad del producto que está en el interior.

Resistencia a los alcoholes, vinagres, aceites esenciales, oxígeno. Este acondicionamiento es aún más fiable para las especias teniendo en cuenta que resiste a agentes mucho más agresivos: alcoholes, hidrocarburos, ácidos, sal, aceites esenciales, lejía...

Equipado con un tapón doble-espolvoreador «Flapper». Opérculo sellado para una perfecta hermeticidad.

El tapón adoptado está equipado con un opérculo hermético (330 ml. y 1 l.) Su doble abertura permite espolvorear sobre un plato, verter directamente o llenar una cuchara.

SECRETOS DE MARMITA

AUTÉNTICOS FONDOS DE SALSAS A LA ANTIGUA CONCENTRADOS EN PASTA

En cocina, el término de «glace» ha caído un poco en el olvido y el de «fondo de cocina» es a menudo mancillado cuando se le asocia a preparaciones deshidratadas. Proponemos una gama de nuevos fondos que se parecen a «glaces» cocinados a la antigua, elaborados a base de carnes y verduras, gracias a un procedimiento mecánico y térmico original, sin aditivos químicos.

Un procedimiento exclusivo de cocción lenta en marmita con ingredientes 100 % natural.

Este nuevo método se inspira en la cocina profesional. Se trata de veritables fondos de salsas obtenidos únicamente con materias primas «nobles» como lo recomendaban las recetas antiguas: Carnes y huesos, verduras, especias y aromatizantes y mucha paciencia para garantizar una cocción lenta y suave (inferior a 100 °) en grandes marmitas. Esta técnica favorece la aparición de sabores sutiles que no se destruyen a causa de fuertes temperaturas. Bajo esta consistencia de jarabe, los «secretos de Marmita» pueden parecerse a extractos o esencias de carnes.

La otra innovación consiste en no utilizar ningún aditivo, ni glutamato para ampliar los gustos de carnes, ni colorante y aroma para enmascarar un gusto o un color demasiado soso, ni aceite o materia grasa vegetal para diluir la preparación, ni emulsificante para darle una textura más compacta, ni tampoco conservante, pues el proceso de pasteurización a baja temperatura es suficiente para garantizar una duración de vida del producto de 12 meses a 4° y 3 meses a 20° una vez empezado.

En resumen: Sólo cosas buenas para ayudar a dar el último toque a las salsas, para reforzar el gusto de los platos cocidos a fuego lento, o para preparar un fondo después de haber añadido un caldo.

UN AUTÉNTICO FONDO COCINADO A LA ANTIGUA

Los Secretos de Marmita no pueden compararse con los fondos en pasta existentes en el mercado de la restauración. En efecto, son a menudo presentados como grandes innovaciones cuando se trata de preparados en polvo a lo que se ha añadido aceite vegetal y un emulsificante en una proporción de 30 a 50%. Nada que ver, pues, con los auténticos fondos obtenidos por reducción, sin trabazón y utilizables tanto en caliente como en frío sin recocción para:

Aromatizar una salsa, un jugo, una sopa, una puré o una gelatina.

Realizar rápidamente una salsa con mantequilla, crema o mayonesa.

Perfumar una terrina, un relleno, verduras braseadas, un jugo de cocción o un desglaseado.

Cubrir adobos destinados a ser glaseados al horno

Elaborar un fondo de salsa diluyéndolo en un caldo o una marinada.

DOSIFICACIÓN FACIL Y DIFUSIÓN RÁPIDA

Para aromatizar, es aconsejable emplear: 0,5% a 1%, es decir 5 a 10 gramos (1 cucharadita de café) por litro o kilo de preparación.

Para cocinar: 1 a 4%, es decir 10 a 40 gramos (1 cucharada de sopa)

UNA GAMA ORIGINAL DE SABORES

Para una próxima carta de otoño, es el momento de probar estos nuevos fondos de salsas que realzarán el gusto de las mejores recetas sin traicionar su talento.

FONDO DE CORDERO: Cocinado a partir de una mezcla de jugo de carne y de huesos de cordero (62%), de verduras (16%), sal, especias y aromatizantes.

Para aromatizar, marinar y cocinar: Cordero lechal relleno, Carre de cordero, Couscous, Curry, Espalda de cordero braseada o rellena; Pierna de Cordero a la panadera, Morillas rellenas de mollejas de cordero, Guisado de cordero, Costillar de cordero relleno, Riñones de Cordero, Salteado de cordero...

FONDO DE TERNERA: Una base indispensable para preparar un fondo oscuro o aromatizar cualquier clase de salsas y caldos. Este fondo se cocina a partir de 70% de carcasa de ternera que goza de la denominación «Carne vacuna francesa», de verduras y de especias. Un aliado muy aromático para preparar salsas rápidas a base de crema o mantequilla y cocinar: Buñuelos de mollejas de Ternera, Chuleta de Ternera braseada, Lonchas de ternera con Morillas, Escalopas a la Vienes, Rellenos de Ternera, Fricandó de Ternera, Salteado de Ternera Marengo...

“SAVORETTE”

ESPECIALIDADES CONDIMENTARIAS

A base de aceite vegetal aromatizado

Para cocinar y aliñar.

Aceites elaborados para cocina, condimentación y marinada. Esta gama quiere complementar nuestros Vinagres Sabores ofreciendo otros perfumes o sea una nueva fuente de inspiración en la cocina. Los savorettes están preparados a partir de un aceite vegetal refinado combinando varias grasas oleaginosas ricas en proteína y ácido graso mono y poli-insaturados.

La aromatización se obtiene por maceración de frutas, plantas y extractos aromáticos. La conservación de un frasco empezado bien cerrado no representa ningún problema. Deberá ser almacenado en un sitio fresco y guardará todas sus cualidades al menos 3 meses.

Los "Savorette" presentan también las ventajas de ser muy fluidos, de no cuajar con el frío, y de ofrecer un fuerte poder aromático.

Permiten no tener que preparar los aceites en los que se deja macerar productos que se deterioran y pueden conllevar riesgos de contaminación bacteriológica (caparazones de crustáceos, champiñones, especias e hierbas aromáticas...) Los alimentos preparados con los Savorettes, conservan todo su valor nutritivo y la oxidación natural de las vitaminas A y D se frena enormemente, lo que es muy importante para las carnes marinadas.

Resultado de una verdadera alquimia culinaria, la diversidad de los perfumes y de los colores permite una amplia utilización en todas las preparaciones calientes o frías. La aromatización se realiza a partir de productos de primera cualidad con el fin de obtener potencia, sutibilidad y estabilidad de los aromas. Los Savorettes aportan variedad, sabor y suavidad en las preparaciones culinarias: firman condimentaciones bien logradas, marinadas con gusto reforzado, salsas calientes originales (a utilizar de preferencia a final de cocción). Se aconseja mezclarlos a un aceite más neutro (de cacahuete, girasol u oliva) para realizar una vinagreta cuyo aroma no deberá cubrir el de los alimentos. Estos aceites aportan una nota de carácter y pueden sustituir una salsa tradicional, puede también casar varios perfumes: Hinojo y Eneldo para marinar un salmón. Ajo y Albahaca para una ensalada de tomate. Crustáceos y aceite de Oliva para una mayonesa que acompaña langostinos, Curry y limón verde para platos exóticos...

Nuestros Savorettes están condicionados en botella tipo « traiteur » 50 cl y permiten tener una vasta gama de Sabores al alcance de la mano.

SAVORETTE SABOR TRUFA

Con un marrón intenso, para ensaladas de hígado de ave, molleja, foie-gras o champiñones frescos. Perfumará mayonesas y salsas para acompañar caza, aves y carnes frías para terminar la cocción, amenizará patés, rellenos, embutidos y preparados de huevos, un Tournedos Rossini o simplemente Patatas cocidas en la ceniza. Los más singulares lo utilizarán para cubrir un helado de trufas, receta original de André Daguin (trufas marinadas en una crema inglesa, después cortadas en juliana, presentada en capas alternadas de helado y de trufa, servido con un foie-gras cocido en la sartén o como plato dulce).

SAVORETTE SABOR FORESTAL

Color hoja muerta, aporta un perfume de «bajo bosque» casando olores de musgo y de champiñones. Para perfumar un plato de pastas frescas o un relleno, marinar una pieza de cordero, cubrir croquetas de champiñones (champiñones salteados en aceite de oliva con ajo y tomillo, ligar una bechamel espesa, una vez enfriada, hacer tapones para remojar en una pasta de buñuelos después freír, servir caliente con una fondue de tomates y un chorrito de Savorette).

SAVORETTE SABOR GROSELLA NEGRA

Para salsas que acompañan caza o pato con frutas rojas, perfumar pasteles, cremas de mantequilla, pasta de crêpes...

SAVORETTE SABOR FRAMBUESA

Para perfumar crudités, ensaladas a base de frutas y mollejas, salsas de vino: un chorrito en una salsa Bordelaise; para cubrir helados, platos dulces y pastelerías.

SAVORETTE SABOR HINOJO

Para marinar filetes y brochetas de pescado, tártar de arenque o perfumar una dorada a la salida del horno. Este sabor ligeramente anisado casa bien con la crema fresca en una salsa para filetes de pescados tibios...

SAVORETTE SABOR ALBAHACA PIMENTON

Un perfume típico de Provenza unido al sabor agudo del Pimentón que realzará los flanes de verdura, tartas de tomate y Pizza, zumos de tomate, ensaladas, rellenos, platos de judías rojas o negras, salsas para barbacoa y fondues mejicanas.

SAVORETTE SABOR AHUMADO

Una gran innovación que permite marinar salmón crudo y obtener un gusto sutil (salido de la madera de haya) y una suavidad superior al salmón ahumado. Se apreciarán mas tambien las sardinas, caballas y anchoas marinadas con el mismo proceso. Es tambien una aromatización original para aves asadas, ensaladas de lonchas de tocino o magrets de pato.

SAVORETTE SABOR CURRY

Una nota dulce de especias Orientales para platos exóticos a base de ternera y aves, con un chorrito de Aceite Sabor Limón Verde: Conseguirá una condimentación original para pescados crudos y fricasé de gambas.

SAVORETTE SABOR AZAFRÁN

Una nota azafranada para vieiras salteadas o en ensalada, doblado con una decoración original para una terrina de pescados o un risotto. Este aceite aromatiza tambien las salsas de mejillones, carnes blancas y tripas.

SAVORETTE SABOR NUEZ

Un perfume diferente de un aceite de nuez clásica, acercandose a la nuez fresca: Para ensaladas compuestas condimentadas con vinagre de Jerez, aromatización de genovesas, tartas, cubiertas y cremas de mantequilla.

SAVORETTE SABOR TOMILLO (Thym de Provenza)

El sabor característico de la Provenza en botella, para marinar un pescado antes de asarlo, aromatizar salsas barbacoa, cassoulets, adobo, ensaladas, zumos de tomates, lentejas con tocino.

SAVORETTE PARA PARRILLADAS (Tomillo, Ajo, albahaca, Pimentón)

Los 4 ingredientes principales para aromatizar las parrilladas de carnes o pescados, perfumar una fondue Bourguignone, tomates o champiñones a la sartén, gratinados de berenjena, ensalada de morro de ternera y mayonesas.

SAVORETTE SABOR MENTA VERDE

Un sabor refrescante para condimentar un taboulé, una ensalada de tomates y pepinos y preparar decoraciones de platos altos en color. Es tambien una base de aromatización para piernas de cordero, albóndigas de carne y rollitos de primavera.

SAVORETTE SABOR LIMON VERDE

Agradable en un taboulé, practico para las marinadas de pescados o vieiras pues la carne no cocerá, brochetas de pescados.

VINAGRES "SAVEURS"

SELECCION DE VINAGRES FINOS Y AROMATIZADOS

Especialista en Especies Finas desde 3 generaciones, la experiencia con los chefs ha permitido poner a punto una vasta gama de vinagres bautizados «Vinagres Saveurs» constituida de vinagres aromatizados con los sabores más sorprendentes y vinagres finos más tradicionales.

Esencial en la preparación de la «Moutarde Maison» preparadas a base de mostaza en harina, salsas frias y vinagretas, el vinagre tiene igualmente un mayor papel en las salsas cocidas a base de reducción y los desglaseados. Es indispensable para los adobes de agrio-dulce, las marinadas y las conservas (pikles, cebollas, arenques escabechados, pepinillos, huevos duros, etc...) Según su naturaleza y su perfume, sus empleos son, sin embargo, diversos.

Los Vinagres Saveurs son objeto de una maceración con plantas, frutas, zumos concentrados o extractos aromáticos:

VINAGRE DE REIMS CON ZUMO DE TRUFA : Aroma sutil de la Trufa del Perigord que armoniza con ensalada de champiñones o foie gras, ensalada Perigourdine.

VINAGRE SABOR BERGAMOTA : Un sabor original para marinadas que acompañan la caza de pelo, el cerdo y el pato y las aves o el conejo cocidos al vapor.

VINAGRE SABOR ANIS : Perfume original para realzar las verduras marinadas, ensaladas, pescados, cerdo y pato.

VINAGRE SABOR GENJIBRE : Conviene muy bien a la ensaladas de verduras crudas (col, zanahoria) a las marinadas de pescados y de pollo, así como los platos agrio-dulces de la cocina china, acompañada de

salsa de Soja.

VINAGRE SABOR GRIOTTE : Dedicado a las marinadas de caza y desglaseados.

VINAGRE SABOR MANGO : Una nota criolla para aromatizar carnes y pescados en ensalada, desglaseado de magrets.

VINAGRE SABOR NUEZ : Sabor noble para condicionar una ensalada decorada con algunas lonchas de tocino, mollejas e hígados de ave.

VINAGRE SABOR COCO : Sabor exótico para condimentar crudités y pescados crudos, cocinar un guiso de ave, de buey o de crustáceos, marinadas.

VINAGRE SABOR TOMILLO : Vinagre muy apreciado por los meridionales para las marinadas de parrillada, conejos y pescados.

VINAGRE SABOR ESTRAGON : Casa muy bien con el pescado, el pollo y cualquier clase de ensalada, en particular de patatas.

VINAGRE SABOR HIGO : Una novedad meridional que casa con los taboulés, ensaladas picantes con uvas, canela y habas, así como las carnes blancas.

VINAGRE DE SIDRA SABOR VAINILLA : Un casamiento feliz entre un vinagre afrutado y una vainilla con gusto amizclado, en desglaseados de pescados fritos, cocción de mejillones y gambas.

VINAGRE DE SIDRA CON MIEL DE ACACIA : Una mezcla agrio-dulce de la Normandía golosa para ensalada de manzanas con magrets o carnes asadas, aportará un sabor agradable a las ensaladas de frutas.

VINAGRE SABOR LIMON : Ideal para una marinada cruda de pescados de carne tierna, los taboulés y las ensaladas de crudités.

VINAGRE SABOR MENTA VERDE : Sabor refrescante para salsas exóticas, chutney, pescados crudos, taboulés, pepinos.

VINAGRE SABOR ROSA : Sabor oriental para aves en salsa agrio-dulce con miel, crustáceos, fritos, chutneys.

VINAGRE SABOR FRAMBUESA : Para aromatizar las ensaladas de verduras, acidificar el foie-gras en la sartén, mollejas y magrets de pato.

VINAGRE SABOR GROSELLA NEGRA : Para preparaciones de caza, salsa de acompañamiento de carnes rojas.

VINAGRE SABOR PERA WILLIAMS : Para ensaladas a base de crudités y frutas, aves asadas, pescados marinados.

VINAGRE SABOR MELON : Sabor azucarado para ensaladas mezcladas con finas lonchas de jamón o de aves frías.

VINAGRE SABOR LAVANDA : Casa muy bien con el pescado crudo marinado o las tostadas a base de huevos de pescados.

VINAGRE SABOR FRUTAS ROJAS : Elaborado muy especialmente para las marinadas de caza, ensaladas de manzanas al roquefort.

VINAGRE SABOR NARANJA : Para las salsas agrio-dulce de carnes frías, arroz Basmati con mayonesa, salsas de mantequilla para trucha o lenguado, desglaseado de hígados (ternera, ave)

“LES SAVEURS”

EXTRACTOS AROMÁTICOS CONCENTRADOS AROMAS EN POLVO Y LÍQUIDOS

EI ARTE - OMATIZACIÓN : Un nuevo arte ha nacido, la Aromatización. Pensando siempre en conservar su carácter natural a los ingredientes que se utilizan, se han conseguido los medios para mejorar su gusto. La industria Agro-alimentaria se limita a obtener una cualidad a un nivel aceptable. Los sabores le ayudarán a transformar materias primas de buena cualidad organoléptica en producto de alta cualidad gastronómica. Salga de senderos trazados y atreva con estos sabores.

La producción de aromas se remonta sin duda a lo más antiguo, sobretodo si nos referimos a las costumbres de Extremo Oriente que por tradición ancestral han practicado la obtención de aromas por fermentación (salsa Soja, Nuoc Mâm, Agua de Rosas, Vino de Hidromiel) El proceso ha evolucionado mucho desde entonces pero el concepto sigue siendo el mismo.

Estudiados especialmente para la Gastronomía, los Sabores, salidos de aceites esenciales, de sustancias aromatizantes, de extractos naturales o de alcoholato de plantas o de frutas se obtienen por procesos de alta tecnicidad como la maceración, extracción, destilación y sublimación. Los Sabores son conformes a la reglamentación Europea CEE 88.388 y al decreto F 91.366, poniendo el código EMB: 77215A con respecto de la reglamentación en vigor.

Toda esta gama puesta a punto desde hace varios años, se inscribe en el curso de las tendencias culinarias actuales, donde el exotismo y la innovación ganan terreno cada día. Los sabores representan la ocasión de escapar de una cocina de conjunto de calidad, sin duda, pero clásica y monótona, al Cliente le gusta viajar en su plato.

Técnica : La única fuente de estos sabores es «la Naturaleza» bajo múltiples formas: frutas, verduras, champiñones, algas, flores, granas, bayas, raíces, aromatizantes, carnes, crustáceos o microorganismos. Los laboratorios ricos en experiencia y tradición seculares explotan simplemente un producto natural por medios tales como: destilación, concentración, maceración, extracción, fermentación o cultura celular vegetal. El Sabor nace de un casamiento de varios ingredientes al estilo de un gran perfume para ofrecer un bouquet a la vez gustativo y olfativo.

Sus ventajas: Ya no se necesitan los concentrados y reducciones, que cuestan un tiempo precioso, recordemos que este tipo de preparación y su almacenamiento no están autorizadas por las reglamentaciones sanitarias y veterinarias en cocina tradicional no equipada.

- Facilidad de utilización, ya no depende de las estaciones: Un frasco empezado se conserva al menos 3 meses en frío positivo. Regularidad de condimentación: Utilizará siempre el mismo dosaje en sus recetas.
- Homogeneización perfecta con todo tipo de salsas: Incorporación fácil en las preparaciones para helados y mousses y Difusión rápida en los alimentos: Efecto inmediato en la masa de las materias primas húmedas.
- Solubilidad y propagación en los alimentos que garantizan riqueza y fineza de sus preparados.
- Concentración mucho más fuerte que una marinada de especias o de aromatizantes tradicionales.
- Potencia y rapidez de aromatización permiten incorporarlas lo más tarde posible en la fase de cocción y evitar las pérdidas aromáticas.
- Posibilidad de condicionamiento y dilución en dosis de utilización y Conservación media de 18 meses.
- Garantía de un producto 100 % puro no diluido en un jarabe de azucre o una salmuera.

Actualmente, una amplia categoría de Chefs inventivos utilizan los “Saveurs”, porque les aportan un nuevo medio de expresión, de innovación y de búsqueda para servir una gastronomía de alto nivel. El horizonte culinario se amplía y la imaginación de los Chefs toma el poder.

Los “Saveurs” están condicionados en pequeños frascos de aluminio especialmente tratados para protegerlos de los rayos luminosos, con una capacidad de 125 ml. con un tapón inviolable y un obturador que puede ser agujereado para utilizarlo como cuentagotas.

Para el almacenamiento de los “Saveurs”, se aconseja el frío positivo (4° c a 8°c) Una vez abierto, habrá que volver a cerrar bien el tapón apretando con el obturador y consumir el resto del frasco dentro de los 3 meses para aprovechar plenamente los aromas. Si está equipado con un material agregado, puede diluir los sabo-

res y congelarlos en dosificador de uso (en un recipiente de cubitos, por ejemplo) para facilitar el uso cotidiano, haga una prueba previa inspirándose en las dosificaciones indicativas (10/100 = 1 ml. por 1 Kg o litro de preparación).

Utilización y Aplicaciones : Más de 40 sabores están actualmente disponibles, ofreciendo múltiples combinaciones culinarias saladas o azucaradas. A lo largo del año, los dosajes serán siempre los mismos ya que la eficacia aromática de los "Saveurs" es constante sea cual sea la estación, contrariamente a las especias tradicionales, por otra parte los "Saveurs" están desprovistos de bacterias, esporas, mohos y enzimas que modifican sensiblemente el gusto.

Algunos ejemplos:

Tostada aperitivo: tomar una mantequilla blanda, amasarla con un Sabor Trufa o Bogavante.

Cóctel: Sabor melocotón con cava, rosa o violeta con jugo de frutas.

Pastas, arroz y sémolas: A final de cocción, reducir la ebullición, añadir una dosis de sabor bogavante, morillas o azafrán (con un pellizco de cúrcuma para el color) y dejar al menos 5 minutos antes de escurrir.

Marinadas: Mezclar con vino, un alcohol diluido o un vinagre para marinar carnes y pescados (eneldo para el salmón, liebre para el conejo, trufa para las carnes blancas...).

Salsas: Sabor Morilla en una salsa de molleja de ternera, Menta en una crema inglesa, Violeta en una crema chantilly, Sabor Morilla en una salsa Madera, sabor Naranja en una crema pastelera para rellenar «crêpes Suzette».

Tortillas: Añadir a los huevos crudos un Sabor Trufa, Morillas o Azafrán, batir y cocer a fuego suave.

Mayonesas y vinagres: Añadir al final de la cocción el Sabor escogido, después mezclar. Limón verde o bogavante, para mayonesa. Enebro o eneldo para vinagreta, para acompañar pescados.

Mousse de chocolate Negro o Blanco: Después de haber incorporado las claras de huevo, añadir almendras picadas y una dosis de Sabor Naranja Amarga.

AROMAS EN POLVO

Tinta de Sepia: Una composición aromática a base de polvo de sépia a la que se le ha incorporado un colorante de caramelo negro para recordar la tinta de sépia. Con un aspecto gris en el estado de polvo, se convierte en negra al contacto con el líquido. Puede colorear las gelatinas de espliego, las mayonesas, las salsas y vinagretas. Puede hacer también sus pastas frescas: tagliatelles o raviolis. Dosaje entre 1 y 3 0/00 (100 grs.).

Sal Ahumada: Se trata de un aroma natural que se ha obtenido destilando humo de haya en un alambique que se ha fijado en los cristales de la sal. Su gusto es muy poderoso y permitirá, a su elección, hacer marinadas (remojo de salmón) o aromatizar las salsas o carnes espolvoreando ligeramente los alimentos antes de servirlos. Dosaje entre 5 y 10 0/00 (500 g.).

Miel: Aroma realizado a partir de miel deshidratada y extractos aromáticos naturales. Su perfume es muy potente y deberá dosificarse lentamente para evitar un gusto amargo signo de exceso de dosificación. Aportará una nota original a la pastelería, salsas para postres, cremas inglesas, helados, cóctels e incluso con sus recetas agro-dulces de caza. Dosaje entre 2 y 5 0/00 (300 g.).

Pronto: cheddar, tomate, esparrago y vieira en polvo.

AROMAS LÍQUIDOS

SABORES SILVESTRES

Sabor Morilla: A base de aceites esenciales y extractos concentrados de champiñones. Su aroma sutil permite reforzar salsas con crema fresca, terrinas de morillas. Dosaje entre 2 y 4 0/00 (2,3% vol.).

Sabor Trufa: Una preparación aromatizante a base de aceites esenciales naturales, de extractos concentrados de champiñones, de jugo de trufa y plantas aromáticas. Con un dosaje muy fino del orden de 2 a 5 0/00, se pueden aromatizar las salsas (Périgueux) terrinas, cocción de carnes rojas, todos los platos de salsas... Como para todos los Sabores relacionados aquí, es preferible utilizarla al final de cocción. Si debe hacer cocer, habrá que aumentar las proporciones en función de la intensidad y de la duración de cocción.

Sabor Setas: a base de extractos naturales de champiñones secos y aromas, su nota característica perfumará sus salsas y terrinas. Dosaje entre 2 y 3 0/00 (52% vol.).

Sabor Liebre: Un aroma original próximo al perfume de un civet con una nota de oliva realizada a partir de

extractos de carne y de especias. Personalizará así todos los platos cocinados de liebre, caza, conejo... Dosaje 5 a 8 0/00 (1º vol.).

SABOR MARINO

Sabor Bogavante: Una preparación aromatizante a base de extractos de bogavante que reforzará el perfume de las sopas de cangrejo, sopas de pescado, salsas y jugos acompañando pescados y crustáceos. Dosaje entre 4 y 6 0/00.

SABORES DE ESPECIAS

Sabor Eneldo: Aroma natural obtenido por destilación de granas y hojas de eneldo. Para salsas que acompañan los pescados. Algunos aromatizan su vodka para hacer marinadas o cocktails. Dosaje entre 2 y 4 0/00 (9,5% vol).

Sabor Albahaca: Esencia soluble de concentrado de hojas de albahaca. Para aromatizar ensaladas y sobre todo quesos frescos. Dosaje entre 0,1 y 0,2 0/00.

Sabor "Livèche": Una emulsión de aceites esenciales de esta planta que recuerda la hoja de apio y angélica en las salsas y sopas. Dosaje entre 8 y 10 0/00.

Sabor Enebro: Alcoholatos de granas y plantas aromáticas que recuerdan al gin: enebro, comino y apio. Ideal para las marinadas de caza, compota de arándanos cocinados con vino y granizado. Dosaje entre 10 y 15 0/00 (85% vol).

Sabor Genjibre: Extracto alcohólico de raíces de gengibre. Gusto muy desarrollado para los helados y pastelería. Se utiliza también en los platos exóticos como complemento del polvo de gengibre o trozos cristalizados. Dosaje 1 a 2 0/00 (94% vol).

Sabor orégano: Mezcla de oleorresinas y alcoholatos de orégano para aromatización de platos mediterráneos, salsas y platos cocinados. Dosaje entre 2 y 5 0/00 (80% vol).

SABORES DE FLORES

Sabor Jazmín: Preparación aromatizante a base de absoluto de flores para perfumar delicadamente los postres a base de vainilla o de crema chantilly. Dosaje entre 1 a 2 0/00 (10% vol).

Sabor Azafrán: A base de aceites esenciales y de infusión de pistilos de Azafrán. Realzará el gusto de los arroces, salsas y carnes blancas. Dosaje entre 4 y 6 0/00 (72% vol).

Sabor Menta: Extracto concentrado de menta para helados, galletas y licores. Dosaje entre 1 y 2 0/00 (87% vol).

Sabor Pistacho Verde: Infusión de frutos secos y plantas aromáticas, mezclada con un colorante alimentario E102 E131. Para sus helados, mousses y galletas. Dosaje entre 5 y 7 0/00 (18% vol).

Sabor Rosa: Aceites esenciales de rosas para aromatizar licores, confituras, helados. Dosaje entre 1 y 2 0/00 (95% vol).

Sabor Vainilla Bourbon: Infusión y extractos concentrados de vainas de plantas y de bálsamos aromáticos. Para pastelería, helados y crema inglesa. Dosaje entre 10 y 20 0/00 (18% vol).

Sabor Orquídea: Preparación aromatizante a base de absoluto, de esencias y de raíces de flores. Para ofrecer una aromatización refinada, un cóctel denominado «Luna de miel» a base de ron moreno, sabor y jarabe de caña y de arce. Dosaje 10 0/00 (11% vol).

Sabor Violeta: Sustancias aromatizantes con gusto característico de violeta tipo confitero. Para personalizar una crema chantilly, un granizado de vino, una salsa de carnes blancas. Dosaje entre 2 y 4 0/00 (90% vol).

SABORES AFRUTADOS

Sabor Albaricoque: Mezcla de alcoholatos, zumos e infusiones de albaricoques con un gusto muy característico para crema pastelera, ensalada de frutas, cóctels. Dosaje entre 5 y 10 0/00 (15% vol).

Sabor Almendra Amarga: Preparación a base de aceites esenciales y sustancias aromatizantes para pas-

teles de almendra, roscón de Reyes, rellenos de crêpes y genovesas. Dosaje 2 y 5 0/00.

Sabor Plátano: Aroma potente a base de alcoholatos y aceites esenciales para postres lácteos, ensaladas de frutas, cóctels, platos exóticos. Dosaje 10 0/00.

Sabor Bergamota: Extracto de este cítrico delicado a base de aceites esenciales y de alcoholatos, para pastelería y salsas. Dosaje 10 a 15 0/00 (93% vol).

Sabor Limón Amarillo: Aceites esenciales de limón de Sicilia para aromatización de platos a base de mariscos y pescado, cremas inglesas, helados. Dosaje entre 1 y 2 0/00.

Sabor Limón Verde: Alcoholatos y aceites esenciales de limón. Para helados, cremas, licores. Dosaje entre 10 y 15 0/00 (70 % vol).

Sabor Fresa: Zumo e infusión de fresas concentrados con jarabe de azúcar. Para reforzar o dar un gusto de fresas en los helados, cremas, cubiertas de tartas o mix bavarois. Dosaje 5 a 15 0/00 (21% vol).

Sabor Frutos Rojos: a base de aceites esenciales de frutas y plantas aromáticas, reforzados por un extracto colorante de uva antociana e163. Para marinadas, mousses y helados. Dosaje entre 10 y 20 0/00 (60,5% vol).

Sabor Lychi: Aroma para helados, cóctels y licores. Dosaje entre 8 y 10 0/00.

Sabor Mandarina: Esencias de piel de mandarina que recuerdan la «Mandarina Imperial» Para personalizar helados, bebidas, confitería y pastelería. Dosaje 2 a 3 0/00 (70% vol).

Sabor Mango: Extracto aromático a base de zumo concentrado y de alcoholatos para postres o platos cocinados tipo Colombo de pollo o de gambas. Dosaje entre 10 y 15 0/00 (43% vol).

Sabor Melón: Preparación aromatizante a base de infusiones y alcoholatos de Melón, frutas y plantas aromáticas. Para salsas de postre, ensaladas de frutas, mantequilla de melón con jamón. Dosaje entre 30 y 50 0/00 (41% vol).

Sabor Avellana Tostada: Sustancias aromatizantes de color oscuro que recuerda el aroma de la avellana tostada. Ideal para reforzar los ganaches, pralinés, aromatizar los helados y galletas. Dosaje 4 a 5 0/00

Sabor Coco: Aroma de coco fresco para reforzar los helados, salsas y cóctels. Dosaje 1 a 3 0/00.

Sabor Turrón de Almendras: Gusto característico del turrón tipo provenzal de almendras, con miel acaramelada, vainilla, anís y pistacho. Para reforzar el gusto de los turrones glacés, biscuits, cremas de postre y glaseados. Dosaje ente 8 y 10 0/00 (30% vol).

Sabor Naranja: Aceite esencial mezclado a una goma vegetal para los helados y cremas de postre. Dosaje entre 8 y 10 0/00.

Sabor Naranja Amarga: Aceites esenciales de frutas y de pieles de cítricos, para galletas, licores y ensaladas de frutas. Dosaje: Entre 1 y 2 0/00.

Sabor de Pan de Especias con Miel tipo Gâtinais: Otra variante, para un pan de especias (y también helados, crema inglesa, cookies) muy característico en miel acaramelada. Dosaje entre 0,5 y 1 0/00 (18% vol).

Sabor Pomelo Rosa: Esencias de frutas para aromatizar salsas y helados. Dosaje 4 a 5 0/00 (70% vol).

Sabor Melocotón: Aroma para reforzar los helados, licores, cóctels de cava, confitería. Dosaje entre 20 y 50 0/00 (45 % vol).

Sabor Pera Williams: Preparación aromatizante a base de alcoholatos de Pera Williams de frutas y plantas aromáticas. Para postres flambeados, pastelería, mix bavarois, granizados, salsas para magret de pato. Dosaje entre 20 y 30 0/00 (40% vol).

Otras bases de aromatización:

PREPA' PÂTE PARA PASTELERIA Y HELADOS, SALSAS Y PLATOS COCINADOS

Las **PREPA' PÂTES** han sido puestas a punto para los pasteleros, a partir de frutos secos finamente triturados o de extractos aromáticos, para obtener pastas de aromatización:

Cacahuete, cacao, café, coco, gianduja, nueces, avellana, turrón, pistacho, praliné, almendra-avellana, regaliz, tiramisú. Destaca una pasta de azafrán que va muy bien con los postres a base de vainilla y aromatiza los biscuits y salsas agrídulces.

GEL DE AZAFRÁN

EL AZAFRÁN DE LOS POSTRES

Un perfume célebre en todo el mundo y no obstante mal conocido, para aplicarlo a los postres o a las salsas agridulces o a los cócteles. Este gel se dosifica con una cucharilla de café para aromatizar y colorear una salsa o una mousse, durante su preparación. Se puede mezclar con miel para elaborar una cobertura de tartitas de manzana.

En caliente o en un preparado tibio, se mezclará mejor y la difusión de su aroma será mas rápida. Tambien es una base de aromatización para un desglaseado de carne que tenga que servirse en salsa agridulce diluida con vino o vinagre de sidra, por ejemplo. Entre los cócteles, el de "Safranier" es simple:

(Para 4) 10% de coñac, 10% de ron negro, 20% de champán, 60% de zumo de frutas, 1 chorrito de zumo de limón disuelto en una cuchara de café con gel de azafrán.