DEMİ GLACE SAUCE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

4-5 kg kırılmış süt dana kemikleri
250-300 g mire poix (Eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)
1 adet defne yaprağı
½ çay kaşığı kekik
100- 150 g sıvı yağ
100 g domates salçası
250 g sirke
10 litre Kahverengi fond
3 yemek kaşığı (150 g) un
1 yemek kaşığı tuz
5-6 tane karabiber kırılmış

Kırılmış dana kemikleri kalın dipli tencerede ocak üzerinde kavrulur (Tepsiyle fırınlanarakta kavrulabilir)
Mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa), defne yaprağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) eklenir ve kavurmaya devam edilir.
Sebzeler kahverengileşince domates salçası eklenir ve 10-12 dk kadar kavrulur.
Sirkenin yarısı eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır.
Sirke fond eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Sirkenin geri kalanı eklenir, çektirilir. Bu işleme özleştirme (reduction: redakşın) denir. Bu işlem 3-4 seferde yapılabilir.Bu işlem sosa renk, koku, lezzet ve parlaklık kazandırır.
Ayrıca un ve yağ kavrularak kahverengi meyane (roux) hazırlanır. Karabiber eklenir. Karışım oda sıcaklığına getirilir. Kaynamakta olan sosa ilave edilir.
Soğuk fond eklenir, kaynayıncaya kadar karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir.
Ocak kısılır ve sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynatılır (Ara sıra karıştırılır.)
Üzerindeki yağı ve kefi ara sıra alınır. Hiç yağ kalmamalıdır.
İnce mutfak bezinden süzülür.
Lezzet kontrolü yapılır. Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buz dolabı veya derin dondurucuda saklanır.

Not: Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında ve braisé usulü pişen yemeklerde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:97245 • adı:Demi Glace Sauce • gönderen:kuşçu • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:27