Ogólne uwagi o kremach

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1259 razy.

Do kremów i galaret używa się sztam z nóżek, karug rybi lub żelatyna. Na formę galarety dostateczne są 4 nóżki cielęce lub 5 małych. Sztam z nóżek gotuje się w następujący sposób: Czysto oparzone i oprawione nóżki wymyć w wodzie, odjąć kopyta, włożyć do rondla, nalać wodą i gotować na wolnym ogniu, szumując pilnie. Skoro się mięso rozgotuje, wyrzucić kości, przecedzić i pozostawić tak do drugiego dnia; na drugi dzień zebrać na spodzie osadzone męty i dopiero rozpuścić na ogniu i sklarować białkiem i to w następujący sposób: rozbić 6 białek z trochą wody, wlać w rozpuszczony sztam i pozostawić tak, póki białko się nie zbije i zbierze wszystkie nieczystości a sztam będzie czysty. Należy upilnować tę chwilę i zaraz zlać na rzadką serwetę. Sztam jak i żelatyna wlewa się gorąco w salaterkę, ubija z kilku łyżkami masy kremowej lub galarety, dopiero wlewa się reszta masy, która się ubija i miesza prędko, aby sztam lub żelatyna nie zgęstniała przed połączeniem się z masą. Do kremów z kwaśnej śmietany musi być mniej ciepła, boby się zwarzyła.

Żelatyna łamie się w kawałki, przystawia w wodzie do ognia, gotuje mieszając ciągle, aby się nie przysadziła. Do kremów bierze się 7 listków żelatyny, do galaret 10 listków na małą formę. Ładnie wygląda galareta dwukolorowa lub też cieniowana. W takim razie trzeba ją podzielić na części i stopniami coraz więcej zafarbowaną dolewać, a będzie cieniowana. Robiąc dwukolorową, nalać na spód białej galarety, zastudzić a drugą połowę zafarbować na czerwono koszenilą lub aniliną na różowo, a dopiero wlać w formę. Galareta pożywniejsza i lepsza jest zaprawiona sztamem z nóżek, lecz wymaga daleko więcej pracy i wprawy, żeby się udała, jak z żelatyną, z którą można galaretę w godzinę zrobić. Z sztamem z nóżek musi być koniecznie klarowana białkiem, z żelatyną, nie potrzebuje. Galarety można także przelewać białem blanc manger, a będą w paski, ładne i smaczne. Chcąc elegancko podać galaretę, można, jeżeli forma jest z otworem w środku, po wyłożeniu jej na półmisek, wstawić kawałek orszady w środek, założyć świeczkę woskową zapaloną, niższą jak wysokość galarety, a będzie iluminowana. Robiąc galaretę, dobrze jest wziąć masy trochę i zastudzić na lodzie na próbę, czy dobrze przyrządzona. Czasem niektóre reńskie wino robi galaretę nieklarowną, w takim razie nie można go użyć. Do galaret białych bierze się białą żelatynę, do czerwonych czerwoną.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"