



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 22 OCTUBRE DE 2009

“LAS CREMAS, MOVIMIENTO BÁSICO DE LA COCINA TRADICIONAL”

AUTORÍA DAVID BLANCO SOTO
TEMÁTICA CREMAS
ETAPA CGM DE COCINA Y PASTERÍA, CGS DE RESTAURACIÓN

Resumen

Actualmente podemos definir “crema” como sopa espesa, ligada o trabada por elementos del propio alimento que estamos cocinando para su posterior triturado, o por elementos externos a él, como es el caso de la maicena, de harina de trigo (mediante roux), de tapioca, de cebada, harina de arroz, maíz, pan, y algunos más.

Generalmente podemos usar en estos platos cualquier tipo de caldo o jugo que vaya acorde con el plato, como puede ser cualquier tipo de fondo blanco, oscuro, fumet; o cualquier caldo de hortalizas.

El nombre de crema se le asina también por su textura cremosa y aspecto brillante que aporta la nata o mantequilla. Generalmente estas grasas se le aportan a la crema al final de la elaboración, dándole así el toque final que conseguirá llamar la atención del plato cuando sea presentado al cliente de un establecimiento de restauración.

Palabras clave

Crema

Clasificación

Tipología

Veloutés

Bisqués

1. SEGÚN SU ELEMENTO DE LIGAZÓN

Para clasificar las cremas, lo haré diferenciando estas según el elemento que las traba, o sea que las espesa. Podemos dividirlo en cuatro partes.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 22 OCTUBRE DE 2009

- Por sus propios elementos de composición
- Veloutés
- Bisqués
- Otros elementos externos

1.1. Por sus propios elementos de composición

Estas cremas se espesan por efecto de la fécula que contiene alguno o algunos de sus ingredientes, ya sean hortalizas o legumbres.

1.1.1. De hortalizas.

En las cremas de hortalizas, el elemento que traba generalmente a estas, es la patata,, aunque existen otras hortalizas que también ejercen la misma función pero en menos medida.

En este caso tenemos las cremas de color blanco y las de color determinado. Como ejemplos tenemos las cremas blancas como pueden ser la Vichysoise, Parmentier, o Argenteuil; en el caso de las de color podemos poner el ejemplo de Poitirón, Solferino, Crecy, etc. A continuación explicaré todas las de estos tipos. Estos tipos de cremas se suelen guarnecer con croutons (Crujiente de pan), nata unas gotas, hierbas aromáticas y un poco del ingrediente principal de la crema.

- a) Vichysoise: Crema de puerros y patata, más cantidad de puerros que de patata.
- b) Parmentier: Crema de patata, puerro y cebolla, más cantidad de patata.
- c) Vichy: Crema de zanahoria y patata.
- d) Crecy: Crema de zanahoria con guarnición de arroz cocido.
- e) Solferino: Crema de tomate y patata.
- f) Dubarry: Crema de coliflor y patata.
- g) Poitirón: Crema de calabaza y patata.
- h) Cressoniere: Crema parmentier con berros, guarnición de berros blanqueados.

1.1.2. De legumbres.

Generalmente estas cremas se elaboran a partir de una mirepoix de hortalizas a la que se agrega la legumbre y se terminará igual que las de hortaliza, pudiendo añadir el caldo o jugo que vaya más acorde con la crema a elaborar. En este tipo de cremas podemos definir dos grupos, de legumbres frescas, y de legumbres secas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 22 OCTUBRE DE 2009

a) De legumbres frescas:

Se elaboran principalmente a base de guisantes, judías verdes, habas, tirabeques (que son parecidos a los guisantes), aunque la más común a realizar son las siguientes:

- * San germán: Crema de guisantes, mantequilla y nata.
- * Clamart: Crema de guisantes.

b) De legumbres secas:

Se elaboran a partir de legumbres secas en crudo, pero normalmente se trituran los platos de legumbres que no se han usado en el restaurante por falta de salida, por eso se reutiliza triturándolo todo y usándolo como crema.

- * Esaú: Crema de lentejas.
- * Castellana: Crema de garbanzos.
- * Bretona: Crema de judías blancas y algo de tomate.
- * Dartois: Crema de judías blancas, nata y guarnición de verduras.
- * Condé: Crema de judías pintas.

1.2. Veloutés

La palabra Veloutés proviene del francés y significa aterciopelado, y a estas cremas se les llama así por su aspecto, si comparamos una velouté con una crema trabada por sus propios elementos, veremos que la primera tiene su aspecto brillante por sí misma, sin tener que agregarle nata ni mantequilla, ya que la velouté se elabora a partir de un roux (mezcla de harina y mantequilla). Si la crema es de color blanco, el roux será blanco, o sea que no se tostará la harina en su elaboración. Si la crema fuese oscura, aportaríamos con el roux un color más tostado.

Los tipos de veloutés que voy a definir son los principales, a partir de los cuales daré los ejemplos con nombre propio de las cremas que le corresponde.

1.2.1. De carne:

Se elaboran a partir de fondos de cocina elaborados previamente y que después son usados sobre el roux para elaborar la velouté:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 22 OCTUBRE DE 2009

- a) Bragatión: Velouté a partir de fondo de ternera.
- b) Saint-huber: velouté a partir de fondo de caza.
- c) Cherville: Velouté a partir de fondo de conejo.

1.2.2. De pescado:

Se elaboran sobre todo en la cocina internacional, a partir de caldos de pescado y marisco

- a) Carmelita: Velouté de pescado guarnecido con quenefas de pescado.
- b) Borely: Velouté de pescado con guarnición de lenguado y ostras.
- c) Dieppoise: Velouté de pescado elaborado con blanco de puerros, mejillón, champiñón y vino blanco, con guarnición de mejillón y champiñón.
- d) Cardinal: Velouté de langostinos con guarnición de langosta.

1.2.3. De ave:

Se elaboran generalmente a partir de caldo de pollo o gallina

- a) Reina: Velouté de ave con guarnición de arroz cocido, bouquet de blanco de ave, cordón de nata.
- b) Aurora: Velouté de ave y tomate con guarnición de blanco de ave.
- c) Andaluza: Velouté de ave, con guarnición de juliana de pimiento, tomate concassé y juliana de ave.
- d) Eder: Velouté de ave con guarnición de verduras.
- e) Derby: Velouté de ave con curri, dados de ave y arroz cocido.
- f) Diane: Velouté de perdiz.

1.2.4. De hortalizas:

Elaborados con la cocción de algunas hortalizas o setas y mezclándolo con leche.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 22 OCTUBRE DE 2009

- a) De espárrago: Velouté de espárrago
- b) De champiñones: Velouté de champiñones.
- c) Argenteuil: Velouté de $\frac{3}{4}$ partes de fondo blanco de ave y $\frac{1}{3}$ de fondo de espárragos, guarnición de puntas de espárragos.

1.3. Bisqués

Estas son las cremas que van ligadas gracias al arroz que contiene entre sus ingredientes, y se le pondrá el nombre según los elementos saborizantes que contenga. Su sabor principal es el de crustáceos.

Generalmente se realiza un fondeado de mirepoix de hortalizas, y se incorpora vino blanco reduciéndolo a seco. Posteriormente se añade tomate y el fumet, añadimos el arroz hasta mitad de cocción que es cuando añadimos los crustáceos salteados, machacados y flambeados. Por último se tritura todo. También se le llama bisqué a todas las cremas que lleven arroz aunque no se incluyan crustáceos entre sus ingredientes.

Este tipo de cremas se suele servir con un bouquet de picadillo del crustáceo usado. Como ejemplo proponemos:

- a) Carmen: Crema de arroz y tomate con guarnición de pimientos morrones, terminándose la crema con mantequilla para aportar un tono brillante.
- b) Portuguesa: Crema de arroz y tomate con guarnición de arroz cocido.
- c) Bisqué: Crema de cangrejos u otros crustáceos, arroz, fumet, hortalizas y nata.

1.4. Otros elementos externos

En este caso usamos otros elementos de ligazón menos usados actualmente pero muy conocidos en la cocina tradicional. Como ejemplos tenemos la harina de arroz, la cebada, el pan, la tapioca y el maíz. A continuación podemos ver los ejemplos de cada uno de ellos.

1.4.1. Harina de arroz:

- * Tutankhamon: Crema de ave perfumada al curry y apio, trabada harina de arroz y guarnición de dados de ave, huevo duro, guisan y dados de tomate
- * Orleans: Crema de ave con guarnición de dados de ave y espárragos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 22 OCTUBRE DE 2009

- * Rossini: Crema de ave con guarnición de foie grass, rufa y Dade ave.
- * Xavier: Crema de arroz con guarnición de royal y dados de ave.
- * Caroline: Crema de arroz con guarnición de royal y arroz blanco.

1.4.2. Cebada:

- * Tabarín: Crema de cebada con guarnición de juliana de apio, puerro y trufa.
- * Ravoli: Crema de cebada con nata, mantequilla, y jugo de espinacas machacadas.
- * Regence: Crema de cebada a la esencia de cangrejos de río y guarnición de colas de langostinos, crestas y riñones de gallo, y cebada.
- * Argenter: Crema de cebada con guarnición de perlas del Japón (bolitas elaboradas con mandioca, yuca, etc...)
- * Orge: Crema de cebada con guarnición de cebada.

1.4.3. Tapioca:

- * Hugo: Crema de alcachofas con guarnición de hojas de perifollo.
- * Imperial: Crema de ave y tapioca, ligada con yemas y nata, guarnecida con perlas del Japón.

1.4.4. Pan:

- * Ajoblanco: Crema fría de almendras y ajo, trabada por el efecto del pan
- * Gazpacho: Crema fría de tomate, trabada por efecto del pan.
- * Andarica: Crema de nécoras, trabada por efecto del pan.

1.4.5. Maíz:

- * Washintong: Crema de maíz, con reducción de whisky y oporto, guarnición de maíz.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 22 OCTUBRE DE 2009

2. CONCLUSION

Como hemos podido comprobar, existe una gran variedad de cremas con nombre propio, que elaboramos cada día, o degustamos en cualquier establecimiento, sin saber realmente cual es el nombre que las define.

Actualmente se intenta utilizar términos en una carta, que entienda todo el mundo, ya que el cliente no tiene porque ser un profesional de cocina.

La tendencia de este tiempo es de explicar todo lo posible cuando se nombra un plato en la carta, ya que al cliente le gusta saber todo lo que lleva el plato (excepto decoración), sin tener que preguntar varias veces al camarero.

Este tema es muy importante, el profesional que esta sirviendo una mesa, debe tener unas nociones básicas de cocina, y si no las tiene, preocuparse en preguntar a su jefe directo o al jefe de cocina, qué es lo que llevan los platos ofertados en esa carta. Si el cliente pregunta, le gusta que le respondan rápidamente y con seguridad, sin tener que marcharse el camarero a la cocina a informarse de lo que esta ofertando en el momento de pedirlo el cliente.

Las cremas componen un elemento principal dentro de una carta o un menú, ya sea en épocas de frío incorporando cremas calientes, o en épocas o zonas de calor, donde se oferta una gama variada de cremas frías.

La mayoría de estas cremas, pertenecientes a la cocina tradicional, ya no tiene nada que ver con la actualidad, ahora se intenta innovar aportando toques y pequeños sabores que le dan una vista diferente al plato, aunque entre sus ingredientes se integran los que siempre aseguran la aceptación por parte del cliente.

Como la mayoría de los profesionales de cocina que existen en nuestro país, soy muy partidario del aprendizaje de la cocina tradicional para una mejor comprensión de la cocina moderna, siendo esta la que más desea el público, pero jamás podremos entender como elaborar un plato con ingredientes extraños para la mayoría si no comprendemos ni siquiera la base de donde procede. Al igual que la historia de España debe ser comprendida como cultura general, la historia de la cocina debe ser estudiada para tener una cultura general sobre esta.

- BIBLIOGRAFÍA

- Almendariz, J.L. (2005). *Procesos de cocina*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Grüner, H. (2005). *Procesos de cocina*. Madrid: Editorial Akal.
- Loewer, E. (1980). *Cocina para profesionales*. Madrid. Editorial Paraninfo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 22 OCTUBRE DE 2009

Autoría

- David Blanco Soto
- Torremolinos, Málaga
- E-mail: Gokurruquillo@hotmail.com