

MOLHOS E CONDIMENTOS

Os molhos densos

Pasta de anchovas

É composta por anchovas em sal e azeite. Este molho é vendido em tubos para aumentar a conservabilidade do produto que, apesar da presença do sal, tende a se oxidar ao ar.

É usado para preparar canapés, sanduiches e molhos.

Molho ketchup

É um molho a base de purê de tomates, açúcar, vinagre, especiarias e aromas variados que pode ser conservado com relativa facilidade também fora da geladeira.

O Ketchup deve ser substituído quando se torna castanho escuro. Com este molho podem-se preparar outros molhos como o molho rosé (maionese e ketchup) ou o molho rubro (versão italiana aromatizada do molho rosé)

É empregado para aromatizar batatinhas fritas e outros alimentos.

Molho de Raiz Forte (Cren)

É composto por raiz-forte ralada, vinagre, sal e creme de leite fresco.

Os molhos picantes

Se caracterizam pelo emprego abundante de pimenta e portanto devem ser usadas com cuidado: são suficientes poucas gotas para aromatizar e dar gosto aos alimentos.

Molho Worcestershire

Trata-se de um molho inglês de origem indiana; é aromático, picante e agri-doce, de cor marrom-escura e com visível sedimento no fundo (é preciso agita-lo, antes do uso). Os ingredientes são muitos: ketchup de nozes e cogumelos, vinagre, sherry-brandy, molho de soja, fígado de porco, sal, açúcar, frutos de tamarindo, pimenta preta e de Cayena, coentro, macis, anchovas, alho e caramelo.

O molho tem ótima conservabilidade e é vendido em garrafinhas com dosador. É utilizado para temperar molhos e verduras.

Molho Chili

É preparado com a polpa de pimentas vermelhas, temperados com alho e vinagre, e engrossado com maisena. É usado principalmente para acompanhar as preparações da cozinha chinesa.

Molho Tabasco

Este molho é preparado com pimentas picantes maturadas por mais de três anos em barricas com sal; as pimentas são então misturadas com vinagre destilado. Apresenta-se bastante e de gosto muito picante, usado em infinitas preparações culinárias e também em alguns cocktails (Bloody Marry).

Molho de soja

Se apresenta líquido e de cor marrom. É um molho a base de sementes de soja, muito comum na cozinha oriental para sopas, guisados e para aromatizar outros molhos.

As mostardas

É um condimento obtido moendo as sementes de três tipos de mostarda: a *branca*, a *preta*, e a *juncea*. A mostarda pode ser preparada fresca, adicionando água quente ou vinagre às sementes moídas, ou pode ser adquirida já pronta em pasta.

Além dos ingredientes de base, pode-se incluir muitas variações à receita base e obter muitos tipos de mostarda. Entre estes lembramos as mostardas americana, chinesa, francesa (muito conhecida a de Dijon), inglesa e alemã.

As mostardas são empregadas para preparar vários molhos para carnes e cozidos.

OS MOLHOS

Os molhos são um elemento fundamental no preparo de um prato. Conseguir-se um bom molho depende principalmente dos ingredientes e da habilidade do cozinheiro.

Na classificação dos molhos, referimo-nos sempre à cozinha clássica, principalmente à francesa porque é na França que nasceu a escola dos grandes molhos. A Itália, ao contrário, sempre apostou em molhos pouco elaborados, a base de verduras (por ex. Molho de tomate ou pesto), ou em simples misturas de azeite com outros saborosos ingredientes mediterrâneos. Isto porque os cozinheiros italianos do passado preferiram colocar em evidência o sabor dos alimentos, em vez de confundi-lo com o gosto dos molhos.

Do ponto de vista físico-químico, os molhos podem ser classificados em **molhos ligados** (com elementos amiláceos ou protéicos) e **emulsões**.

A classificação abaixo se refer à cozinha clássica; é importante conhecer os métodos tradicionais de preparação (mesmo se já parcialmente em desuso) porque, juntamente com os conhecimentos tecnológicos e merceológicos modernos e à criatividade de cada cozinheiro, são os responsáveis pela cozinha moderna: fresca, sóbria e estreitamente ligada aos produtos do território.

Os molhos em geral derivam de caldos e fundos de cozinha (brancos e escuros) e se diferenciam usualmente em *quentes e frios*.

A tabela abaixo reúne os mais importantes molhos quentes e frios.

Molhos Quentes

Molhos básicos derivados do fundo escuro

Estes molhos utilizam como base um fundo escuro de carne ou caça e são geralmente empregados para acompanhar pratos de carne. Os molhos principais são: o *molho demi-glace*, o *molho de carne*, o *molho de vitelo ligado*.

Mudando o tipo de fundo e usando, por exemplo, fundo de cordeiro ou de caça, pode-se obter outros molhos de base.

Molho Demi-glace

para 10 litros

10 litros de fundo escuro comum

200 ml de vinho Madeira

10 litros de fundo de vitelo ligado

- Reduzir os fundos pela metade
- Retirar a espuma que se forma durante a redução
- Na metade do processo, adicionar o vinho Madeira
- Quando a redução estiver pronta, passar o molho por gaze.

Molho de Carne

para 10 litros

400 g de manteiga

12 litros de fundo escuro comum

300 g de farinha de trigo

- Preparar um roux escuro
- Molhar com o fundo escuro
- Deixar ferver por uma hora e retirar a espuma com frequência
- Em alguns casos pode-se obter o molho diretamente deglaçando o fundo de cozimento de assados devidamente enriquecidos de elementos aromáticos e nutritivos (ossos)

Principais derivados de molhos escuros

Molho Bigarade	Obtido com uma redução de Porto, suco de laranja e casca de laranja. Adicionar fundo de vitelo ligado, deixar cozinhar por alguns minutos e passar pelo chinóis.
Molho Bordalês	Redução de vinho tinto com adição de echalota picada, pimenta em grãos esmagada, louro, tomilho e molho demi-glace. Levantar fervura e coar no chinóis. No final, adicionar tutano de boi branqueado e cortado em cubinhos.
Molho à Caçadora	Brunoise refogada de salsão, cenoura e cebola com adição de champignons cortados em fatias finas. Molhar com vinho branco e deixar cozinhar por alguns instantes. Adicionar molho demi-glace, molho de tomates e polvilhar com salsinha picada.
Molho Madeira	Molho demi-glace perfumada com redução de vinho Madeira
Molho Perigueux	Redução de Vinho Madeira com trufas picadas, diluído com molho demi-glace e ligado com um pouco de manteiga

Molho Bigarade	Obtido com uma redução de Porto, suco de laranja e casca de laranja. Adicionar fundo de vitelo ligado, deixar cozinhar por alguns minutos e passar pelo chinóis.
Molho Cigano	Redução de vinho branco e echalota picada diluída com molho de tomates molho demi-glace e cozida por alguns instantes. Adicionar uma julienne de língua, champignons, pepininhos e trufas.

Os molhos brancos ou “veloutés”

Os molhos básicos que derivam do fundo brancos

Para o preparo destes molhos utiliza-se como base de partida um fundo branco de carne ou um “fumet” de peixe.

Os molhos principais são: *velouté comum*, *velouté de frango*, *velouté de peixe*, *molho béchamel* (embora este não derive de fundos, é igualmente considerado um molho básico).

De toda a família das veloutés forneceremos somente a receita detalhada da velouté comum, pois para todas as outras vale o mesmo procedimento, substituindo somente o tipo branco utilizado.

Molho Velouté comum

dose para um litro

70 g de farinha de trigo

1,2 litros de fundo branco comum

70 g de manteiga

Sal

- Preparar um roux branco numa caçarola
- Adicionar um fundo
- Cozinhar em fogo moderado por cerca de 30 minutos
- Retirar a espuma e verificar a densidade
- Se necessário corrigir com fundo branco ou “beurre manié”
- Temperar e passar por gaze

Molho béchamel

dose para um litro

70 g de manteiga

1 litro de leite

70 g de farinha de trigo

sal e noz moscada

- Preparar um roux branco numa panela
- Derramar por cima o leite quente misturando rapidamente com a ajuda de um batedor (fouet)
- Salgar e adicionar noz moscada
- Levar à ebulição e cozinhar por cerca de 20 minutos.

Principais derivados dos molhos brancos

Base velouté de vitelo

Molho Alemão (parisiense)	Molho Velouté ligado com gemas de ovo e creme de leite, temperado com suco de limão e passado por etamine
Molho Champignon	Molho Alemão com adição de champignons cortados finos e refogados junto com seu fundo de cozimento
Molho Chivry	Molho Alemão junto com espinafres ou ervas cozidas e picadas, estragão, cerefólio e salsinha
Molho Villeroy	Molho Alemão aromatizado com essências de trufas e presunto. Após redução em fogo vivo, adicionar uma julienne de frango, champignons e trufas

Base velouté de frango

Molho Supremo	Adiciona-se creme de leite a uma velouté de frango, lentamente, e deixa-se reduzir. Sucessivamente, temperar com suco de limão e passar por etamine.
Molho Albufera	Molho Supremo temperado com molho semi-glacé
Molho Tolosa	Molho Supremo com adição de trufas, suco de limão e pedacinhos de manteiga

Base velouté de peixe

Molho ao vinho branco	Redução de uma velouté de peixe, feita com fumet, ligada com creme de leite, com adição de manteiga e suco de limão
Molho à Normanda	Velouté de peixe reduzida com fumet, com adição de uma redução do cozimento de champignons, pimenta de Caiena e salsinha.
Molho Bercy	Redução de fundo de cozimento de peixe, com adição de echalote, molho ao vinho branco, aromatizada com manteiga e salsinha picada
Molho Cardinale	Velouté ao vinho branco, refinada com manteiga de lagosta e perfume de trufas

Base béchamel

Molho aurora	Molho béchamel temperado com pouco molho de tomate e creme de leite
Molho creme	Molho béchamel adicionado com creme de leite fresco e parmesão
Molho mornay	Molho béchamel com adição de creme de leite, queite ralado, manteiga e pouca pimenta de Caiena.

Os molhos para farináceos

Nesta categoria se incluem todos os molhos usados para condimentar massas, arroz, nhoques etc. E pratos típicos da cozinha italiana.

Muitos deles são obtidos pela elaboração de molho de tomates como base, que pode ser temperado com ervas e verduras aromáticas ou carnes e embutidos.

Outro ingrediente típico que aparece com frequência nos molhos para massas é o peixe. (crustáceos e moluscos incluídos)

Finalmente, para preparar condimentos para os farináceos, pode-se utilizar derivados do leite (creme de leite, manteiga e queijos)

Molho de tomates básico

dose para 1 litro

50 g de cebola

100 ml de azeite

1.3kg de tomates pelados

Dourar a cebola numa caçarola com azeite

- Adicionar os tomates pelados
- Temperar com sal e pimenta, aromatizar com a folha de louro e deixar cozinhar por mais ou menos 40 minutos, dependendo da água contida nos tomates.
- Corrigir a eventual acidez dos tomates com pouco açúcar.

*sal, pimenta, uma folha de louro
açúcar, se necessário*

Molho Bolonhês (ragú de carne)

dose para 1 litro

100 g de "pancetta"

70 g de gordura

150 g de Brunoise (entre cebol, cenoura e salsão)

1 dente de alho

30 g de "funghi secchi" demolhados e picados

250 g de carne de terneiro

250 g de carne de porco

- Picar a "pancetta" e refogá-la na gordura, numa caçarola.
- Juntar a Brunoise de verduras, o alho e deixar dourar.
- Adicionar os "funghi secchi" picados e as carnes moídas (eventualmente já refogadas e desengorduradas).
- Dourar e deixar as carnes tomar gosto no fundo aromático.

25 g de extrato de tomates

250 ml de vinho

350 g de tomates pelados

bouquet garni c/ sálvia, alecrim e louro

500 ml de fundo escuro comum

Sal e pimenta

Noz moscada

- Juntar o extrato de tomates;
- Molhar com o vinho e deixar evaporar quase completamente.
- Juntar a farinha e deixa-la absorver.
- Completar com o molho de tomates. Após alguns minutos, molhar com o fundo escuro e adicionar o "bouquet garni".
- Deixar refogar por cerca de uma hora e 30 minutos em fogo moderado
- Pode-se substituir o fundo escuro por caldo comum e extrato de carne

Principais derivados dos molhos farináceos

Molho de tomates	Brunoise de salsão, cenoura e cebola, dourada com cebola e um dente 2 de alho. Adicionar os tomates pelados, temperar com sal e pimenta e deixar cozinhar por uns 40 minutos; no fim, adicionar algumas folhas de manjeriço e passar pelo passa-verduras.
Molho de tomates frescos	Brunoise de salsão, cenoura e cebola com um dente de alho esmagado. Adicionar os tomates pelados, temperar com sal e pimenta e cozinhar por cerca de 40 minutos. Aromatizar com manjeriço e passas pelo passa-verduras.
Concassé de tomates	Branquear os tomates e retirar peles e sementes; cortar os tomates em cubinhos e salteá-los numa frigideira por poucos minutos em fogo médio-alto adicionando o azeite de oliva e os temperos, acertar sal e pimenta.
Molho à amatriciana	Cebola cortada em julienne, dourada em azeite e "guanciaie" (bochecha do porco), cortado em cubinhos. Adicionar uma pimenta vermelha picante e tomates cortados. Cozinhar tudo por 30 minutos. A massa será temperada também pelo queijo pecorino ralado. Outra versão não prevê a adição.
Molho à boscaiola	Dourar a cebola picada com alho e óleo, adicionar os cogumelos frescos em fatias finas e doura-los em fogo vivo. Juntar molho de carne, molho de tomates, sal e pimenta do reino. Refogar em fogo baixo por mais 15 minutos. Completar eventualmente com creme de leite.
Molho à buongustaia	Refogar a echalote picada, adicionar presunto cozido e peito de frango cortados em julienne. Deixar dourar tudo. Juntar ervilhas cozidas, presunto cozido (ou língua salmistrada), trufas negras e molhar com vinho branco. Deixar evaporar, juntar pouco molho de tomates e molho demi-glace deixando cozinhar lentamente por 15 minutos. Completar com pouco creme de leite. Existe também uma versão "em branco" com creme de leite e pouco molho demi-glace, cuja descrição é encontrada entre os molhos brancos descritos a seguir.
Molho à marinara	Refogado de óleo, alho e salsinha com adição de molho de tomates.
Molho de frutos do mar	Molho à marinara enriquecida com mexilhões, vôngole, lulas, camarões, ou outros moluscos e pequenos crustáceos.
Molho à napolitana	Lardear um pedaço de carne. Colocar a carne com azeite de oliva, banha e alguma folhas de manjeriço numa panela, temperar com sal e pimenta e adicionar pouca água. Deixar cozinhar em fogo moderado. Adicionar vinho tinto quando a água estiver absorvida, deixando-o. Evaporar. Cobrir tudo com purê de tomates e deixar cozinhar lentamente por pelo menos 3 horas.

Molhos Brancos

Molho aos 4 Queijos	Fusão de 4 tipos de queijo cortados em cubinhos (por ex. Taleggio, emmenthal, gorgonzola, fontina) em molho béchamel ainda quente ou creme de leite. Temperar a massa junto com queijo parmesão ralado.
Molho à Buongustaia 2	Versão do molho à Buongustaia já citado entre os molhos com tomates, (vide acima) com utilização de creme de leite e pouco molho demi-glace, no lugar do molho de tomates.
Molho à Carbonara	Refogar com pouco azeite um pouco de "guanciale" de porco cortado em cubinhos e retirar-lo do fogo quando estiver bem crocante. Bater numa tigela alguns ovos com sal, pimenta, queijo pecorino, pouco parmesão e água de fervura da massa. Temperar a massa, mantendo-a bem úmida com o composto preparado, adicionar o "guanciale" refogado e pouca salsinha picada. Em certos casos, os ovos são diluídos com creme de leite.

Molhos com gorduras

Aglie e Óleo	Dourar o alho em azeite de oliva. Adicionar salsinha picada e, eventualmente com pimenta calabresa seca (peperoncino).
Aos Frutos do Mar	Seguir a receita homônima nos molhos de tomates, sem adicionar tomates.
Manteiga e Sálvia	Juntar à manteiga espumando algumas folhas de sálvia; deixar dourar a manteiga até ficar cor de avelã.
Pesto alla Genovese	Molho composto por folhas de manjeriço pisadas num pilão com "pinoli", alho e queijo "prescinsoa" (típico queijo da Liguria, pode ser substituído por queijo Grana) e óleo de oliva extra-virgem.

Os molhos finos ou de manteiga

“Molhos de manteiga” ou “molhos finos”: assim costuma-se definir as preparações compostas por uma emulsão de manteiga clarificada, gemas de ovo e uma redução de vinagre e vinho branco. Estes molhos são um acompanhamento clássico tanto para pratos com ovos, peixes e verduras cozidos ou refogados, como para peixes e carnes grelhados.

São utilizados também como complemento de pratos especiais de antepastos compostos.

Molho Holandês

doses para 1 litro

150 ml de água

6 gemas

150 ml de vinagre e vinho branco

sal

alguns grãos de pimenta preta

800 g de manteiga clarificada

- Numa panela deixar reduzir para a metade a água, o vinho, o vinagre, os grãos de pimenta e filtrar no final.
- Colocar as gemas num recipiente para banho-maria.
- Adicionar a redução e acertar o sal.
- Bater o composto energicamente em banho-maria quente (75°C)
- Retirar do banho-maria quando os ovos estiverem montados e espumosos.
- Ir juntando, em fio, a manteiga clarificada, batendo continuamente com o batedor (fouet) para montar o molho.

Principais molhos derivados do molho holandês

Molho Maltês	Molho holandês com adição de suco de limão e laranja, juntamente com as cascas, branqueadas e picadas.
Molho Mousseline	Molho holandês com adição de creme de leite batido pouco antes de sua utilização.

Molho Bearnês

Doses para 1 litro

150 ml de água

150 ml entre vinho branco e vinagre

35 g echalote picado

alguns grãos de pimenta preta

6 gemas de ovo

sal

800 g de manteiga clarificada

estragão e cerefólio frescos

- Numa panela deixar reduzir para a metade a água, o vinho, o vinagre, a echalote e os grãos de pimenta. Filtrar depois de pronto.
- Colocar as gemas numa tigela de banho-maria, adicionar a redução e salgar.
- Bater energicamente o composto em banho-maria quente (75°C).
- Retirar a tigela quando os ovos estiverem montados e espumosos;
- Derramar a manteiga clarificada em fio batendo continuamente com o batedor para montar o molho.
- Completar com as ervas aromáticas previamente picadas.

Principais molhos derivados do Molho Bearnês

Molho Choron	Molho Bearnês temperado com molho de tomate concentrado
Molho Foyot	Molho Bearnês com adição de molho demi-glace de carne
Molho Rachel	Molho Bearnês adicionado com glacê de carne e molho de tomates

Molhos Fríos

Os molhos fríos são utilizados para temperar saladas cruas e cozidas, no preparo ou no tempero de ante-pastos.

Alguns molhos são também empregados no acompanhamento de pratos de carne ou de peixe (por exemplo, um bollito misto, um peixe cozido, caça etc.)

Geralmente se dividem em molhos fríos de base, representados pela maionese e pela vinaigrette, e em molhos derivados da elaboração destes dois.

Molhos Frios

Molhos básicos ou diretamente derivados dos fundos	Molhos derivados importantes
Ao azeite:	
Maionese	Chantilly, Cocktail, Remoulade, Tártaro,
Vinagrete	Citronnette, Gribiche, Ravigote
Molhos especiais:	

Molhos básicos ou diretamente derivados dos fundos	Molhos derivados importantes
Quentes	Ao curry, de cebola, de maçãs, de pão, Smitane
Frios	De hortelã, de raiz forte, Cumberland, Gloucester

Molhos frios básicos ou com azeite

Os molhos frios básicos são assim considerados porque são o ponto de referência tanto como procedimento de elaboração, como pelos possíveis tipos de utilização.

Com pequenas variações ou a adição de ingredientes ou elementos aromatizantes, obtém-se sabores diferentes que harmonizam com as mais variadas preparações (saladas, antepastos, pratos de peixes e carnes frias).

Maionese

Dose para um litro

<i>Gemas de ovo 8</i>	<i>Oleo vegetal (para algumas preparações</i>
<i>Mostarda</i>	<i>aromatizado levemente com azeite extra-</i>
<i>Vinagre reduzido 50 g</i>	<i>virgem) 1 litro</i>
<i>Suco de limão</i>	<i>Sal</i>

- Colocar numa tigela as gemas, pouca mostarda, a redução de vinagre e o sal.
- Bater energicamente o composto com um batedor (fouet)
- Juntar o óleo em fio
- Adicionar pouco suco de limão, quando o molho já estiver pronto.
- É importante que todos os ingredientes estejam à temperatura ambiente e que o óleo seja despejado pouco a pouco e lentamente.
- Se a maionese “desandar” isto é se os vários elementos se separarem sem se emulsionar, adicionar um pouco de água quente, ou bater em outra tigela algumas gemas e ir adicionando aos poucos o molho estragado.

Molho Vinaigrette

Dose para 1 litro

<i>Sal e pimenta</i>	<i>Vinagre de vinho branco</i>	<i>250 ml</i>
<i>Mostarda aromática</i>	<i>Azeite extra-virgem</i>	<i>750 ml</i>

- Colocar numa tigela o sal, a pimenta e uma colherinha de mostarda.
- Adicionar o vinagre e mexer bem até dissolver o sal.
- Juntar o azeite em fio.
- Emulsionar, batendo bem com um batedor.

Principais derivados da maionese	Principais derivados da vinaigrette
Molho Chantilly: Maionese temperada com creme de leite batido	Citronette: Molho usado em substituição da vinaigrette. É obtido com o mesmo procedimento, substituindo o vinagre pela mesma quantidade de suco de limão.

Principais derivados da maionese	Principais derivados da vinaigrette
Molho Cocktail: Maionese temperada com ketchup, creme de leite batido, Brandy e algumas gotas de Molho Worcester.	Molho Gribiche: Vinagrete com ovos cozidos, pepininhos, alcaparras, salsinha e estragão picados. Perfumar com pouca mostarda.
Molho Remoulade: Maionese adicionada com pepinos em conserva, alcaparras, salsinha, filés de anchovas, tudo picado e temperado com mostarda.	Molho Ravigote: Vinagrete com adição de pepinos, alcaparras, cebola fresca, cerefólio, ciboulette e estragão picados.

Molhos Especiais

São molhos obtidos pela união de componentes aromáticos especiais que proporcionam a cada um deles, um sabor característico.

Molhos Quentes

Molho ao Curry	Refogar cebola picada com fatias de maçã e filetes de amêndoas. Deglaçar com vinho branco e fundo branco de frango. Perfumar com curry em pó e completar com creme de leite fresco ou leite de côco.
Molho de cebolas (Sauce Soubise)	Purê de cebolas refogadas e ligado com farinha de arroz ou béchamel, creme de leite fresco e ovos.
Molho de maçãs (Apple Sauce)	Maçãs estufadas com manteiga e pouco açúcar, passadas por peneira. Geralmente o molho é utilizado para carnes de porco e pato.
Miolo de pão	Miolo de pão branco cozido com leite e pouca cebola, perfumado com cravo e noz moscada (Bread sauce), passado na peneira e completado com manteiga. Este molho é usado normalmente com caça de pena.
Molho Smitana	Molho constituído por uma base de creme azedo, cebola estufada e vinho branco.

Molhos frios

Molho de raiz forte	Molho a base de miolo de pão amolecido no leite, raiz forte ralada, pouca mostarda e açúcar. Existe uma versão com creme de leite fresco batido perfumado com raiz forte.
Molho de hortelã (mint sauce)	Mistura agri-doce perfumada com hortelã, reparada com vinagre, açúcar, pouca água e folhas de hortelã. Geralmente acompanha carnes de carneiro.

.....
www.diegokoppe.com.br
diego@diegokoppe.com.br

Diego Koppe

Molho de raiz forte	Molho a base de miolo de pão amolecido no leite, raiz forte ralada, pouca mostarda e açúcar. Existe uma versão com creme de leite fresco batido perfumado com raiz forte.
Molho Cumberland	Purê de groselhas marinadas em vinho do Porto, suco de laranja, açúcar e filetes de casca de limão e laranja.
Molho Gloucester	Maionese com adição de creme azedo e aneto picado.