

<b>NOME</b> FONDO BIANCO COMUNE		<b>TIPO</b> PREPARAZIONE BASE	
<b>PORZIONI</b> per 5 l	<b>NOTIZIE STORICHE FONTI</b> componente indispensabile nella cucina classica		
<b>ESECUTORE</b> chef saucier			
<b>INGREDIENTI</b>	<b>QUANTITÀ</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>	
ossa di pollo e di vitello parature di vitello e pollame carote cipolla sedano gambi di prezzemolo mazzetto aromatico pepe in grani acqua	2 kg 1,5 kg 100 g 200 g 100 g 20 g 1 5 6 l	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ spurgare accuratamente le ossa sotto acqua corrente</li> <li>■ porre in una pentola gli elementi nutritivi e quelli aromatici</li> <li>■ aggiungere l'acqua fredda e portare ad ebollizione</li> <li>■ aggiungere il mazzetto aromatico</li> <li>■ schiumare frequentemente</li> <li>■ continuare la cottura a bassa ebollizione per circa 3 ore</li> <li>■ filtrare il fondo con lo chinoise (colino cinese)</li> </ul> <p><b>NB</b> in alcuni casi è necessario sbianchire le ossa in acqua bollente per alcuni minuti, in modo da eliminare un eccesso di schiuma e impurità durante la cottura del fondo</p>	
<b>MISE EN PLACE</b> pentola schiumarola coltellino tagliere chinoise			
<b>VARIANTI</b>	<b>OSSERVAZIONI</b>	<b>TEMPI</b>	
<b>Fumetto di pesce</b> procedere come per il fondo bianco comune sostituendo gli elementi nutritivi con lische e ritagli di pesce. Cuocere per circa un'ora	quando il fondo è pronto, raffreddare in abbattitore di temperatura in modo da non permettere una eccessiva proliferazione batterica	<b>preparazione</b> 20 minuti  <b>cottura</b> circa 3 ore	

<b>NOME</b> FONDO BRUNO		<b>TIPO</b> PREPARAZIONE BASE	
<b>PORZIONI</b> per 5 l		<b>NOTIZIE STORICHE FONTI</b> componente indispensabile nella cucina classica	
<b>ESECUTORE</b> chef saucier			
<b>INGREDIENTI</b>	<b>QUANTITÀ</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>	
ossa di vitello e manzo spezzate parature di vitello e manzo carote cipolla sedano aglio pomodori pelati concentrato di pomodoro mazzetto aromatico vino rosso acqua	<b>2 kg</b> <b>1,5 kg</b> <b>200 g</b> <b>200 g</b> <b>150 g</b> <b>3 spicchi</b> <b>300 g</b> <b>80 g</b> <b>1</b> <b>0,5 l</b> <b>9 l</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ spurgare accuratamente le ossa sotto acqua corrente</li> <li>■ disporle in una rostiera ed aggiungere le parature</li> <li>■ far colorire in forno ben caldo</li> <li>■ aggiungere le verdure tagliate in mirepoix e lasciar rosolare</li> <li>■ aggiungere il concentrato di pomodoro</li> <li>■ mettere gli elementi nutritivi e quelli aromatici in una pentola</li> <li>■ sgrassare e deglassare il fondo della rostiera con vino rosso e aggiungere il tutto alle ossa</li> <li>■ aggiungere l'acqua, il mazzetto aromatico ed i pomodori pelati</li> <li>■ portare ad ebollizione e schiumare frequentemente</li> <li>■ cuocere a bassa ebollizione per circa 4 ore</li> <li>■ filtrare il fondo con lo chinoise (colino cinese)</li> </ul> <p><b>NB</b> le ossa e le parature possono essere spolverate con farina, nel momento della rosolatura in forno: ciò permette al fondo di assumere un colore più scuro ed una densità maggiore</p>	
<b>MISE EN PLACE</b> pentola schiumarola coltellino tagliere chinoise rostiera			
<b>VARIANTI</b>		<b>OSSERVAZIONI</b>	<b>TEMPI</b>
<p><b>Fondo bruno di agnello</b> sostituire gli elementi nutritivi con ossa e parature di agnello</p> <p><b>Fondo bruno di selvaggina</b> sostituire gli elementi nutritivi con ossa e parature di selvaggina</p>		quando il fondo è pronto, raffreddare in abbattitore di temperatura in modo da non permettere una eccessiva proliferazione batterica	<p><b>preparazione</b> 40 minuti</p> <p><b>cottura</b> circa 4 ore</p>