

NOME SALSA VELLUTATA COMUNE		TIPO SALSA BIANCA DI BASE
PORZIONI per 1 l	NOTIZIE STORICHE FONTI	
ESECUTORE chef saucier		
INGREDIENTI	QUANTITÀ	PROCEDIMENTO
burro farina fondo bianco comune	70 g 70 g 1 l	<ul style="list-style-type: none"> ■ preparare in una casseruola alta un roux bianco con il burro e la farina ■ aggiungere il fondo bianco bollente ■ mescolare velocemente con la frusta ■ cuocere per circa 30 minuti o fino ad ottenere la densità voluta <p>NB Salsa vellutata di pollo aggiungere fondo bianco di pollo</p> <p>Salsa vellutata comune aggiungere fondo bianco comune (vitello e pollo)</p> <p>Salsa vellutata di pesce aggiungere fondo bianco di pesce</p>
MISE EN PLACE casseruola alta mestolo frusta		
VARIANTI	OSSERVAZIONI	TEMPI
<p>SALSE DERIVATE (VELLUTATA COMUNE DI POLLO)</p> <p>Salsa parigina (o allemande) vellutata comune con aggiunta di succo di limone e burro</p> <p>Salsa suprema vellutata di pollo con aggiunta di panna liquida</p> <p>Salsa al curry vellutata di pollo o vitello con curry, panna, mele renette a dadini</p> <p>Salsa ungherese vellutata comune con julienne di cipolla e paprika dolce</p> <p>Salsa chaud-froid salsa suprema con gelatina o colla di pesce e panna</p> <p>Salsa Villeroy salsa parigina con brunoise di prosciutto cotto, champignons e tartufo</p> <p>SALSE DERIVATE (VELLUTATA DI PESCE)</p> <p>Salsa Bercy vellutata di pesce con aggiunta di vino bianco e scalogno tritato</p> <p>Salsa al vino bianco vellutata di pesce con aggiunta di panna, vino bianco, succo di limone e pepe di cayenna. Legata con tuorli d'uovo</p> <p>Salsa Joinville vellutata di pesce con code di gamberi e panna; montata con burro ai gamberetti</p>		<p>preparazione 10 minuti</p> <p>cottura 30 minuti</p>

NOME SALSA BESCIAMELLA		TIPO SALSA BASE	
PORZIONI per 1 l	NOTIZIE STORICHE FONTI Attribuita a Louis Béchamel, maestro di casa alla corte di Luigi XIV		
ESECUTORE chef saucier			
INGREDIENTI	QUANTITÀ	PROCEDIMENTO	
latte burro farina sale, pepe bianco e noce moscata	1 l 80 g 80 g qb	<ul style="list-style-type: none"> ■ sciogliere il burro in una casseruola ■ unire la farina, mescolare con la frusta e cuocere a fuoco basso per evitare la colorazione del roux bianco ■ raffreddare ■ bollire il latte e versarlo sul roux ■ mescolare e portare ad ebollizione ■ cuocere per circa 30 minuti ■ aggiungere la noce moscata, salare e pepare ■ appoggiare sulla superficie dei fiocchetti di burro ■ conservare in un recipiente possibilmente di vetro ricoperto con pellicola trasparente 	
MISE EN PLACE frusta casseruola pellicola alimentare casseruola in vetro			
VARIANTI		OSSERVAZIONI	TEMPI
<p>SALSE DERIVATE Salsa mornay <i>salsa becciamella con aggiunta di tuorli d'uovo, panna e parmigiano</i> Salsa aurora <i>salsa becciamella con aggiunta di panna e salsa di pomodoro</i> Salsa nantua <i>salsa becciamella con aggiunta di panna e code di gamberetti</i> Salsa alla panna (o salsa crema) <i>salsa becciamella con aggiunta di panna</i> Salsa ai quattro formaggi <i>salsa crema con aggiunta di formaggi vari (gorgonzola, fontina, parmigiano, taleggio, stracchino, ecc.)</i></p>		la salsa becciamella può essere utilizzata come legante o come copertura; in Italia è spesso usata nei primi piatti, mentre nella cucina internazionale è usata per soufflé e per legare carni e verdure	<p>preparazione 10 minuti</p> <p>cottura circa 30 minuti</p>