FIN CORTE:
- Homogeneizar su coccion
- ↓ Tamaño de la pieza
- Embellecer

"ANTOINE CARÊME"
ARQUITECTO

Juliana (1mm x 1mm x 6cm)



- FLUTING

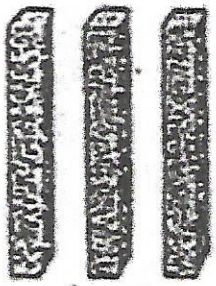


- FANNING



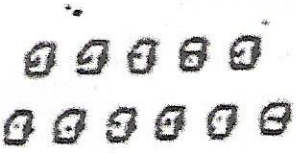
Bastones (Batonnet) - (5mm x 5mm x 5cm)

BRAS CUT
Al Sesgo P/cebolla.



Brunoise (1-3mm x 1-3mm x 1-3mm)

- Lounge ó Diamante



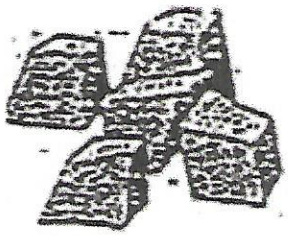


DICE CUTS — **Macedonia** (5mm x 5mm x 5mm)

- Oblique
(Como cuchocar)



Mirepoix – Cubos grandes

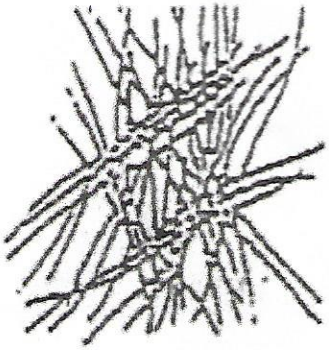


Paisana (Paysanne) – (1cm x 1cm x 2mm) (PARA PAPAS)

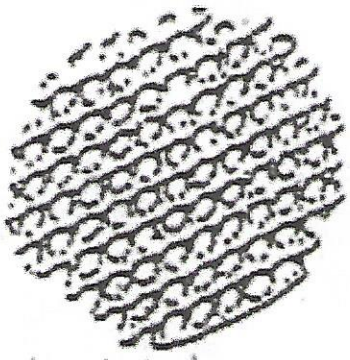
P/ZANAHORIA:



Hilo (1mm x 1mm x 5cm)

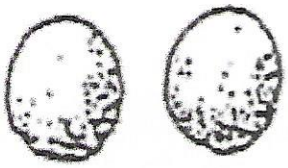


Rejilla (Gaufrettes) – Corte con mandolina

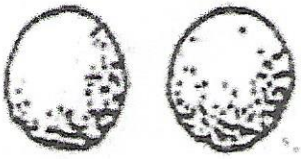


Cambia el Gusto.

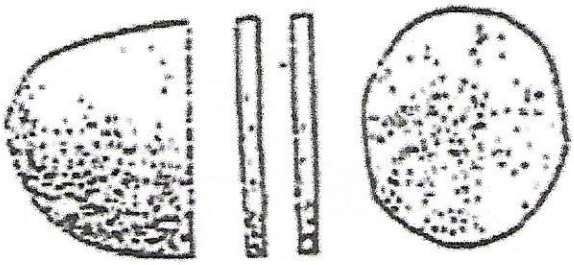
Parisienne – Boleador Parisian



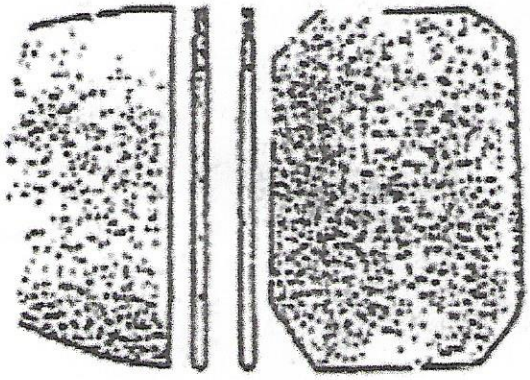
Noisette – Boleador parisino más pequeño



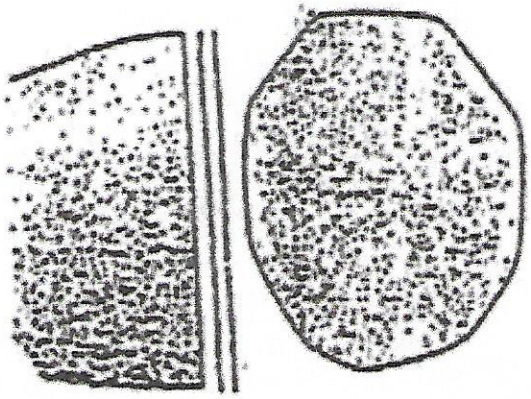
Panadera – **Boulangére**



Soufflées



Chips

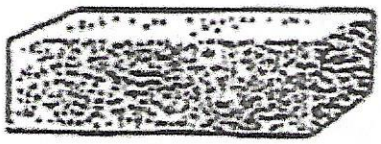


En H2O f/ botar el Almidón
y luego a freír.

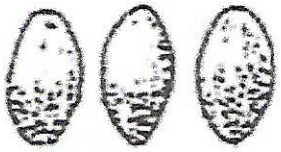
BLANQUEAR PRIMERO = 160°C
FREIR = 180°C
Se hace Plg' absorba mucho gaso

Cortes para las Papas

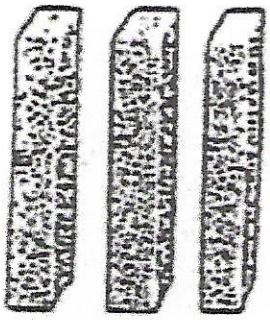
Papa Puente Nuevo (Pont Neuf) – (1cm x 1cm x 7cm)



Papas Olivettes - 7 lados (3cm de alto x 1.5cm)

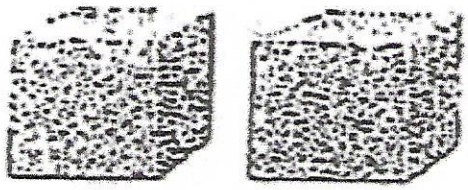


Papas Fritas (7mm x 7mm x 7cm)

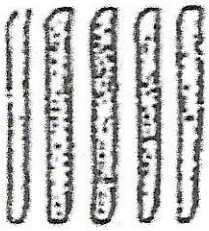


Papas Maxime (1.5cm x 1.5cm x 1.5cm)

Large Dice

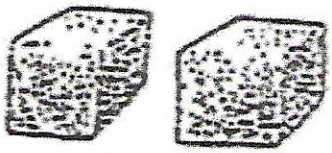


Papas Allumettes (2mm x 2mm x 5cm)

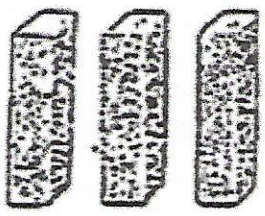


Papas Rissolees (1cm x 1cm x 1cm)

Medium Dice

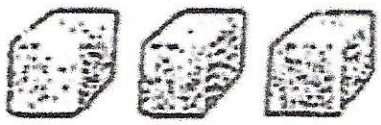


Papas Mignonette (5mm x 5mm x 3cm)



Papas Parmentier (0.5cm x 0.5cm x 0.5cm)

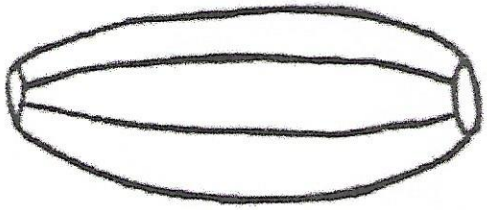
Small Dice



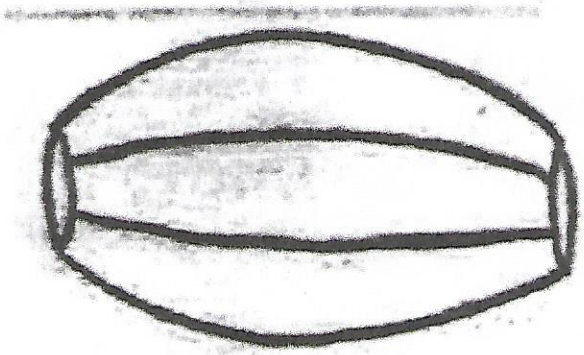
Losenge ó Diamante.



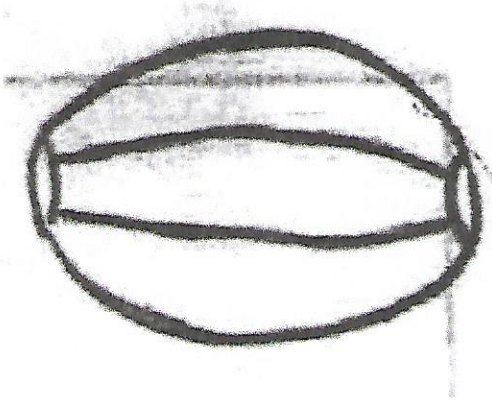
Papa cocotte
5,5 / 6 cm de largo
2 cm de ancho
25/30 gr de peso
(Generalmente se blanquea
Y se saltea con mantequilla clarificada)



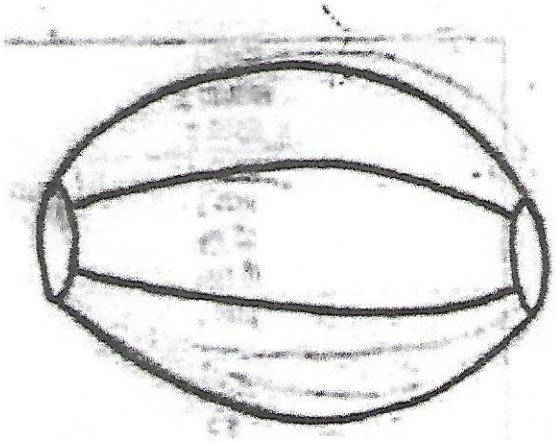
Papa chateau
6cm de largo
3 /4 cm de ancho
80 gr de peso
(La papa chateau se blanquea y después se saltea con mantequilla clarificada)



Papas vapor o nature
5 cm de largo /3 cm de ancho
50 gr de peso



Papa fondante
6/7 cm de largo
4 cm de largo
80/90 gr de peso
(la papa fondante tiene una base plana y esta cocida adentro de una fuente con mantequilla y con fondo blanco o consome y llevado al horno)



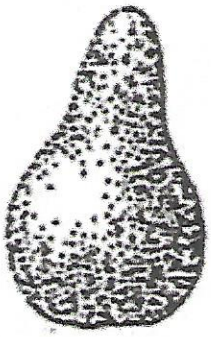
Formas de papas preparadas

Duquesa



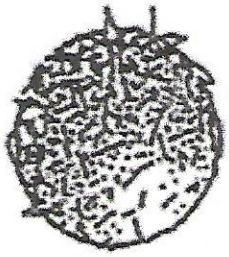
Preparación de papas cocidas y prensadas mezcladas con yemas de huevo, mantequilla y nuez moscada, que luego se pasa a una manga con punta estrella para crear la forma mostrada en la ilustración. Son formadas en una bandeja, luego bañadas con doradura de huevo batido y son llevadas al horno.

Williams



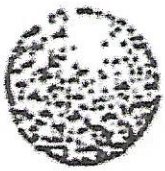
Preparación que utiliza la misma base de preparación de las papas duquesa, se amolda con la mano en forma de pera. Esta pera es luego empanizada con una inglesa y es frita.

Berny



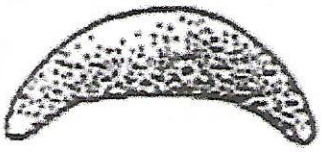
Un tipo de croqueta de papa. Hecha a base de papa cocida y prensada mezclada con trufas picadas y formada en bolas pequeñas que son pasadas por huevo batido y almendras picadas y pan rallado. Son luego fritas.

St. Florentin



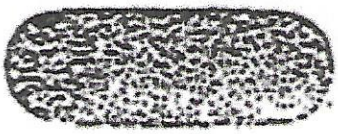
Preparación que utiliza la misma base de preparación de las papas duquesa. Esta es mezclada con jamón ingles cortado en brunoise, es luego formada en bolas y cubierta con vermicelli. Son luego fritas.

Papa Lorette



Preparación elaborada con papas cocidas y prensadas, mantequilla, yemas de huevo, nuez moscada y pâte à choux. Son formadas en forma de media luna utilizando una manga y luego son fritas.

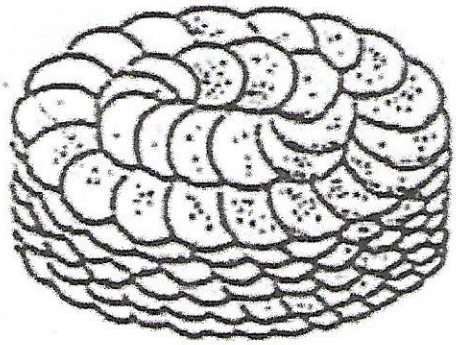
Croqueta (Croquette)



Las croquetas son formadas utilizando una base de papas cocidas y prensadas mezcladas con yemas de huevo, mantequilla y nuez moscada. Son formadas utilizando una manga en forma de cilindro y luego estos cilindros son empanizados con una inglesa y son fritos.

Papas Anna

Preparación creada por Adolphe Dugléré, chef del Café Anglais en el siglo 19 en Paris. Son clásicamente preparadas utilizando una cacerola especial con dos lados que se puede voltear para ser dorado uniformemente por ambos lados. Se prepara colocando mantequilla clarificada en el fondo de la cacerola y luego ordenando las papas (cortadas en láminas) en capas como se ve en la ilustración. Cada capa es sazonada con sal y pimienta y pintada con mantequilla clarificada. Se doran ambos lados de la preparación y es terminada en el horno.



Cacerola tradicional utilizada para la preparación de papas Anna.

