



Cocina fría para un servicio de catering



Contenido

01

Seis aspectos básicos si quieres hacer servicio de catering.

02

La importancia de tener vegetales en un servicio de catering.

03

Canapés, siempre presentes en un servicio de catering.

04

Mousse en la cocina fría.

01 ———

Seis aspectos básicos si quieres hacer servicio de catering

Cada vez es más habitual el servicio de Catering para cualquier ocasión, bodas, comuniones, cumpleaños, reuniones de aniversario..... pero hay que tener en cuenta las limitaciones que existen, pero con un poco de organización se puede preparar un servicio de alimentos espectacular.

Para lograr un servicio de calidad veamos 6 puntos básicos que hay que tener en cuenta si quieres abrir un servicio de catering, cuya profesionalidad es fundamental.

01

La planificación es fundamental

Para saber cómo preparar un catering lo primero que hay que tener en cuenta es el tipo de evento al que se va a servir la comida, ya que no es lo mismo una fiesta de cumpleaños que la reunión de directivos de una empresa.

Además, hay que tener controlados otros aspectos como el número estimado de asistentes y el entorno en el que se celebra el evento.

La planificación es base para saber qué hay que comprar y cuándo debe comenzar la preparación de los platos.

02

Elegir el menú



La elección del menú suele ser cosa del cliente que contrata el servicio de catering, pero hay que darle opciones. Además, hay que tener en cuenta que quien organiza el evento no es un experto en gastronomía y hay cosas que se le pueden pasar por alto, como las alergias e intolerancias.

Una buena idea es ofrecer al cliente varias alternativas de menú que incluyan a su vez alimentos de diferentes tipos para que cualquier persona pueda beber o comer con tranquilidad, sin importar si es vegana, intolerante al gluten o alérgica a algún alimento.

03

Conocer el entorno

Estar al tanto del lugar de celebración es importante para elegir los platos a preparar y la forma de elaboración. En un evento al aire libre en verano será necesario contar con bebidas frescas, una gran cantidad de hielo y alimentos que se mantengan en perfectas condiciones a temperaturas calurosas, mientras que para un evento profesional en horario de mañana y en un lugar cerrado con temperatura controlada habrá que preparar cafés, otras bebidas calientes y los tipos de alimentos pueden ser de una variedad más amplia.

04

Hacer los platos apetitosos

Uno de los errores que se comenten cuando no se sabe cómo montar un catering es no prestar atención a la presentación de la comida. Por muy buenos que estén los alimentos preparados, es fundamental que tengan además una presentación que los haga atractivos a la vista.



05

Prepararlo todo para el traslado

No hay que arriesgarse a que durante el viaje para llevar los alimentos y bebidas a su destino algo se estropee, por lo que hay que prestar especial atención a la logística. En muchos casos compensa llevar todos los alimentos preparados en grandes recipientes y una vez en el lugar del evento preparar las raciones.

En la mayoría de los casos, es necesario terminar de montar los alimentos en el lugar del evento, para garantizar la frescura, textura y apariencia atractiva.



06

Ofrecer atención personalizada

El catering tiene la particularidad de que cada persona circula por la zona de comida y bebida y escoge lo que le apetece, por lo que es una buena idea tener profesionales que se encarguen de gestionar el catering ya que no solo repondrán la comida que se vaya acabando, sino que además ofrecerán información a los comensales y resolverán todas las dudas que puedan tener.

Organizar un catering para un número no demasiado elevado de personas no es complicado para los profesionales de la gastronomía, pero hay que hacer una buena preparación y cuidar hasta el último detalle para que el resultado sea un éxito.

02

La importancia de tener vegetales en un servicio de Catering

Hoy en día, con el auge de tener una alimentación más sana y natural, encontramos una amplia variedad de vegetales combinados con un sinfín de aderezos, vinagretas, barras frías con mousses de todo tipo, semillas y frutos secos y servicios de canapés que generan una experiencia única en un solo bocado.

En todos los hoteles, restaurantes y servicios de banquetes es un área bien desarrollada, donde especialistas apasionados expresan con distintas técnicas su imaginación e inspiración.

Ensaladas

DEFINICIÓN DE ENSALADA

Las ensaladas son platillos elaborados principalmente a base de plantas y vegetales, aunque también pueden hacerse con legumbres, huevos, carnes, pescados, mariscos, frutas, etc. Siempre van sazonadas con diversos elementos que constituyen excelentes aderezos, los cuales acompañan y acentúan el sabor de los alimentos.



Características:

Para preparar una buena ensalada hay que tomar en cuenta los siguientes puntos:



- Los elementos de composición deben ser de la mejor calidad, los vegetales no deben de estar marchitos ni golpeados y las diferentes plantas u hojas deben estar extremadamente frescas y con una textura firme.



- Las verduras y hojas hay que desinfectarlos y lavarlos perfectamente, ya que generalmente se sirven crudos.



- Escoger la vinagreta o el aderezo apropiado de acuerdo con el menú que se va a servir siempre buscando que realce el sabor de los ingredientes que a acompaña y que no los opaque. El aderezo o vinagreta son esenciales en una ensalada para lograr la frescura y equilibrio en la integración de los diferentes componentes.
- Combinar proporcionalmente el aderezo o la vinagreta de acuerdo con la cantidad de vegetales que se tengan para lograr un equilibrio sensorial en la preparación.



- Preparar la ensalada momentos antes de servirla para que conserve su apariencia de frescura.



- Fijarse en la variedad de los colores, sabor y texturas para lograr una combinación perfecta y con mucho atractivo visual.

Vinagretas y aderezos

VINAGRETA

La vinagreta es una preparación que generalmente se sirve fría y se elabora a partir de vinagre y aceite, a la cual se le pueden añadir varios saborizantes y sazónadores. La vinagreta, se considera una emulsión temporal (se mantiene emulsionada por poco tiempo) ya que, en reposo, el agua y el aceite se vuelven a separar.

Generalmente se utilizan para acompañar, dar brillo y realzar el sabor natural de los ingredientes y sus composiciones son infinitas ya que se pueden enriquecer utilizando frutas, especias, hierbas, vinos, salsas, miel y todo lo que la imaginación de un chef permita.



Para el perfecto equilibrio entre la acidez y la cantidad de aceite, las proporciones que se utilizan en una vinagreta clásica son:

1 PARTE DE VINAGRE X 3 PARTES DE ACEITE.



El procedimiento correcto para obtener una buena emulsión en una vinagreta es:

01

Poner el vinagre con sal, especias o cualquier otro ingrediente que se desee utilizar.

02

Mezclar perfectamente con ayuda de un batidor globo para que la sal se diluya y se mezclen bien todos los ingredientes.

03

Añadir el aceite a punto de hilo, batiendo constantemente para lograr una emulsión perfecta.



ADEREZOS

Los aderezos son considerados salsas frías. Se usan para conferir sabor, humedad y enriquecer cualquier tipo de preparación. Los aderezos, generalmente llevan una base de un ingrediente cremoso o emulsionado, (mayonesa, yogurt, crema, entre otros), que les confiere una consistencia cremosa y que logra recubrir el producto.

03

Canapés, siempre presentes en un servicio de catering

Los canapés son preparaciones miniatura, que se consumen de 1 a 2 bocados, hechos con una base comestible complementada con diversos ingredientes buscando tener la mejor experiencia de consumo de alimentos en un solo bocado.

Los canapés son utilizados como aperitivos para abrir el apetito, entremeses para preparar al paladar para recibir al siguiente platillo. También pueden formar parte de un gran bufet o de una recepción como en una boda o en un open house.





Debido a que el canapé se come de una o dos mordidas, su tamaño es reducido. Los clásicos canapés están elaborados con varios componentes, teniendo que estar constituido por una **base, aderezo, guarnición o producto principal y adorno.**

Hoy en día, los canapés no tienen una regla establecida de montaje ya que las bases que originalmente eran de pan y hojaldre son sustituidas por cucharas para canapé, brochetas, vasos, conos y todo lo que higiénicamente se pueda utilizar para enriquecer y sorprender al comensal.



Aspectos importantes a tener en cuenta para la elaboración de canapés:

01



Si la base es comestible, es necesario que tenga la suficiente firmeza para soportar sin doblarse o romperse el resto de ingrediente. Si la base es pan suave, se debe de tostar.

Analizar los ingredientes que componen el canapé para asegurar que durante el tiempo que esté montado, la base comestible no pierda firmeza por la humedad que le puedan transmitir el resto de los ingredientes, si esto pudiera llegar a pasar, es necesario montar el canapé justo antes de servir para garantizar que no se rompa o deforme al momento de tomarlo con la mano.

02

Aderezos como por ejemplo la mostaza, la mayonesa y el queso crema, deben de estar muy bien sazonados y acompañar y realzar el sabor del producto principal, nunca lo pueden igualar o sobrepasar.

03

Las guarniciones deber ser equivalentes a la cantidad de producto principal y nunca opacar el sabor de este.



04

La materia prima tiene que ser de excelente calidad, cuidando mucho el realce de colores y frescura de los alimentos.



05

Tienen que estar constituidos de tal manera que sean firmes en estructura, para en el transcurso de que lo tome el cliente hasta que lo consuma se mantenga en perfectas condiciones de montaje.



06

Tiene que ser de uno a dos bocados máximo de tamaño, contemplado siempre que, si son de dos bocados, tanto el primero como el segundo debe tener el mismo sabor.





07

Tiene que manchar lo menos posible para que el cliente no se enfrente a un momento engorroso por tener manchadas las manos en exceso.



08

Se deben montar siempre al momento para evitar resequedades. Al ser un producto tan pequeño, se vuelve mucho más delicado a la vista. Cuanto más fresco, más atractivo será.

04 —————

Mousse en la cocina fría.

El término “Mousse” se traduce del francés como “Espuma”, así mismo puede ser utilizado para describir ciertos platos que son: ligeros, aireados o espumosos en textura.

En la elaboración de mousses saladas deben tenerse en cuenta dos elementos básicos.

El primero, el ingrediente de base que define el sabor de la mousse. Este irá procesado finamente y bien tamizado, por ejemplo, vegetales, aves, jamón, animales de caza, hígado de aves, pescados, crustáceos, etc.

El segundo, el ingrediente aireante que aportará una textura ligera y sutil. La crema de leche o claras montadas conferirán suavidad, untuosidad y aire. Así mismo, suavizará el sabor.





Las mousses pueden o no contener gelatina sin sabor, pues esta se agrega únicamente si se pretende moldear y sostener la mousse por muchas horas. Algunas mousses pueden presentar diversas combinaciones de ingredientes: tales como pescado y vegetales; ave y hongos; frutas y mariscos; etc. En caso de realizar una mousse combinada, se debe poner especial atención en el equilibrio de las texturas y los sabores que naturalmente produce la combinación de los elementos principales.

En el departamento contemporáneo de la cocina fría, se considera que la mousse siempre es servida fría, atractivamente presentada, partiendo desde una presentación individual hasta como relleno o ducado sobre cualquier base comestible.

Las mousses son preparaciones muy versátiles que según la naturaleza de estos pueden jugar roles diferentes en los tiempos de un menú:

COMO ENTRANTES:

Se recomienda que estas mousses sean elaboradas con una base baja en grasa para ser ligeros.

COMO GUARNICIONES.

Generalmente de platos fuertes fríos o entradas frías como carne tártara, ensaladas y platos de carnes y pescados curados.

COMO CANAPÉS:

Las mousses de hierbas como cilantro y epazote, salmón ahumado, diferentes tipos de quesos y aguacate entre otros. Se han convertido en una preparación esencial en los servicios de canapés por su delicada textura y atractivo sabor.



Composición de un Mousse:

La mousse está compuesta por:

Base

Producto principal hecho puré muy fino y muy intenso en sabor, Aporta el sabor, color, cuerpo y características en textura.

Estabilizador

Gelatina en hoja o en polvo, que ayuda a dar firmeza a la mousse y a que se mantenga estable por más tiempo.

Aireante

Crema para batir montada que aporta textura aireada y aterciopelada a la preparación.

Radio básico para preparar mousses salados

18 GRAMOS DE GELATINA EN POLVO
O
24 GRAMOS DE GELATINA EN HOJA

x 1 LITRO DE PRODUCTO PRINCIPAL
+ 600 ML. AIREANTE

Se puede establecer este radio estándar para la elaboración de las mousses, sin embargo, se tiene que tomar en cuenta que la estructura final de las mousses está constituida por la base (puré), el estabilizador (gelatina) el aireante (crema montada, claras, etc.), y la proporción de cada uno de estos tres elementos depende directamente del ingrediente principal o base, tomando en cuenta los siguientes puntos:

- En la utilización de **ingredientes grasos** como mantequilla, quesos etc. la cantidad de gelatina deberá ser menor ya que parte de la estabilidad final será dada por la grasa de este tipo de ingredientes.



- En **ingredientes ácidos** como maracuyá, piña, jamaica, la cantidad de gelatina utilizada será mayor ya que la gelatina es una proteína y el ácido disminuye la potencia de la misma.
- Purés **muy espesos** hechos a base de proteínas, necesitarán una cantidad de gelatina ligeramente menor.
- La cantidad de crema montada utilizada deberá ser la **necesaria** para airear la base, pero siempre debe **respetar el sabor** de la misma.
- Las bases o purés **muy líquidos** deberán estar concentrados en sabor y se necesitará un porcentaje mayor de base airada.

Pasos a seguir para elaborar una mousse

01 PREPARAR EL MOLDE:

Si la mousse es ensamblada correctamente, comienza a cuajar inmediatamente, por esta razón, antes de prepararla, es recomendable tener listo el molde en donde se va a verter la mousse.



02 PREPARAR LA BASE:

Los ingredientes para la base de la mousse son cocidos a menos que no lo requieran, como son los casos del aguacate, queso etc. preparando un puré muy suave con ayuda de un procesador de cocina o licuadora. En este momento, a veces es necesario añadir mayonesa, queso crema, crema, yogurt u otro producto similar (ajustador de consistencia) para así humectar el puré y desarrollar una mezcla sedosa y aterciopelada. Todos los sazónadores se agregan en este momento, teniendo en cuenta que el punto de sazón va a disminuir un poco cuando la mezcla aireada se le incorpora.

Si es necesario, la mezcla se debe pasar por un "tamiz" (cernidor) para asegurar una consistencia tersa.

Resumiendo:

- Cocinar el producto si fuera necesario.
- Hacer puré.
- Ajustar consistencia.
- Sazonar.
- Pasar por tamiz.



03 PREPARAR BASE AIRADA

Crema montada o clara de huevo montadas o ya sea una combinación de las dos, funcionarían para airear la mousse, de cualquier forma éstas se deben montar a punto de nieve. Para decidir si se utilizará crema o claras de huevo o ya sean las dos, se deberá considerar lo siguiente:

Una mousse preparada con una base baja en grasa definitivamente se beneficiará con un aireador rico en grasa como es la crema. Una mousse con una base rica en grasa será lo opuesto ya que hacen un balance entre las dos.

Resumiendo:

- Batir la crema/claras a punto de nieve.

04 PREPARAR ESTABILIZADOR:

Hidratar la gelatina en agua a temperatura ambiente y disolverla perfectamente en un líquido caliente, sin que llegue a hervir, como puede ser agua, fondo, vino, jugo, etc. En algunas recetas como en una mousse de hígado de pollo, no se encuentra la presencia de gelatina, esto es porque hay suficiente grasa o mantequilla y actúan como un estabilizante.

Resumiendo:

- Pesar gelatina.
- Medir el agua.
- Hidratar gelatina en líquido
- Derretir la gelatina.



05 MEZCLAR BASE Y ESTABILIZADOR:

La gelatina templada en estado líquido es incorporada a la mezcla base, si la base está muy fría entonces empezará a gelificarse inmediatamente, esto va a causar que la gelatina no se disperse uniformemente y que el mousse no se cuaje correctamente. Si la mezcla base y la gelatina están muy calientes y se le incorpora la mezcla aireada (crema o claras montadas) perderá volumen y obtendremos una mousse con una textura más compacta.

Resumiendo:

- Temperar la gelatina fundida con una tercera parte de la base.
- Integrar al resto de la base.

06 MEZCLAR BASE ESTABILIZADA Y BASE AIREADA:

Lo siguiente y tal vez el paso más crucial en la preparación de una mousse es la incorporación de la base aireada. La mitad de la mezcla aireada es incorporada (no con un globo sino con una espátula) a la mezcla de base que ya contiene el estabilizante. Esto hará que la mezcla base/estabilizante se suelte un poco y permita aceptar el resto de la mezcla aireada. Es muy importante tener en cuenta que las dos mezclas tienen que tener la misma temperatura, no muy fría y no muy caliente para una correcta incorporación.

Resumiendo:

- Integrar la mitad del aireante a la base + estabilizante.
- Incorporar el resto del aire de manera envolvente.
- Verter en el molde y refrigerar.



07 ENMOLDADO:

La mousse debe de ser transferido inmediatamente a los moldes previamente preparados. Dejar reposar en refrigeración por 12 horas.

Si la mousse empieza a cuajarse antes de ser transferida a los moldes el resultado final será una mousse sin uniformidad en el exterior y tendrá bolsas de aire en el interior.

08 DESMOLDAR:

Desmoldar con cuidado y mantener en refrigeración hasta el momento de servirse. Se puede aplicar un poco de calor al molde para ayudar a que se desmolde si fuera necesario.

A chef in a dark blue uniform is seen from the side, holding a white plate with their left hand and using a pair of silver tongs with their right hand to pick up a piece of food from a large white bowl. The bowl is filled with a colorful salad or vegetable medley. In the background, there are stacks of white plates and other kitchen items, suggesting a busy professional kitchen environment. The lighting is soft and focused on the chef's hands and the food.

Felicidades por continuar
con tu formación

