

SALSA BEIXAMEL

Nota: La norma general es el mateix pes de farina que de llet.

- Si la necessitem fer més espesa per afegir a unes croquetes hi posarem una mica més de farina (les quantitats entre parèntesis).

COM ES FA LA BEIXAMEL??

He provat 2 maneres diferents de fer-la:

- **Escola de la dona:** La que vaig aprendre als cursets de cuina de L'escola de la dona:
 - Amb la llet calenta i sense que arribi a bullir
- La que recomana el **cuiner Thierry Marx (2 estrelles Michelin)** de l'Hotel Mandarin a la ru Saint Honore de Paris:
 - Amb la llet freda i que arribi a bullir

Nota: La beixamel NO ES POT FER AMB EL PYMER perquè queda líquida i no s'espesseix bé. S'ha d'anar remenant amb les VARETES MANUALS.

<u>1 litre</u>	<u>1/2 litre</u>	<u>1/4 litre</u>	<u>Ingredients</u>
50 grs	25 grs	13 grs	mantega
50 (60) grs	25 (30) grs	13 (15) grs	farina
1 litre	500 ml	250 ml	llet

<u>Mètode Escola de la dona</u>	<u>Mètode Thierry Marx (2 estrelles Michelin)</u>
- Per fer la salsa beixamel la llet ha d'estar CALENTA (és el mètode tradicional a Catalunya) - Amb aquest mètode s'ha de coure al bany maria	- Per fer la salsa beixamel la llet ha d'estar FREDa - Amb aquest mètode és més fàcil de fer.
- Escalfar la llet en un cassó. - Desfer la mantega en un cassó altre cassó al bany maria. - Afegir-hi la farina, a poc a poc, sense parar de remenar. - Posar-hi una mica de llet i no parar de remenar. Atenció: al principi es pren i queda feta una massa compacta però a mesura que hi anem afegint llet i remenant es va tornant més líquida. - Anar afegint la llet sense parar de remenar. - La beixamel ha de coure uns 30 minuts i no pot arribar a bullir. Per això, a més a més de no parar de remenar i vigilar, cal fer-la al bany maria (si es fa al bany maria no arribarà a bullir). - Si es fa la salsa beixamel per acompanyament d'un plat llavors la passarem pel colador xinès perquè ens quedi més fina. Si la beixamel va per sobre d'uns canalons o altres plats que han de passar pel forn no cal afinar-la al xino.	- La llet ha d'estar freda. - Desfer la mantega en un cassó a foc mig mentre anem remenant amb les varetes. - Afegir-hi la farina tota de cop mentre anem remenant amb les varetes durant 2-3 minuts perquè es cogui la farina. - Afegim la llet freda tota de cop i seguim remenant sense parar. - Anem remenant sense parar fins que la llet arranca a bullir. - Quan comencen a sortir bombolles accelerem la velocitat amb que remenem amb les varetes perquè no se'ns enganxi i la traiem del foc mentre seguim remenant.

SALSA BEIXAMEL de BROU o FUMET

	<u>Ingredients</u>
50 grs	mantega
50 grs	farina
200 ml	nata líquida del 35%
1 litre	brou o fumet de peix

Seguir el mateix procediment que en la recepta anterior

- Desfer la mantega en un cassó al bany maria
- Afegir-hi la farina, a poc a poc, sense parar de remenar
- Posar-hi el brou o fumet de mica en mica sense parar de remenar fins a tenir una pasta cremosa
- Finalment hi afegim la crema de llet i ho deixarem coure uns minuts sense que arribi a bullir