

## Els ROUX: Fosc - Ros - Blanc

**Nota:** Els "roux" es el factor de lligam per una salsa (amb l'excepció de les salse emulsionades)

**Nota:** La proporció entre mantega i farina es sempre la mateixa, adaptant-nos a la quantitat

|               | <b>Ingredients</b> |
|---------------|--------------------|
| 600 grs       | farina             |
| 500 grs (83%) | mantega            |

### **Primer hem de clarificar la mantega**

- Desfer la mantega en un cassó al bany maria.
- Deixar que bulli una estona perquè elimini el màxim d'aigua per evaporació. SENSE REMENAR.
- Enretirar l'escuma que es va formant al damunt però sense remenar.
- Un cop eliminada l'aigua decantar amb molt de compte l'oli a un altre bol de manera que no ens hi caiguin els pòsits blancs del fons del cassó.
  - Si es pot filtrar amb una gassa fina millor, però si no en tenim també funciona el decantar-ho amb compte i sense voler apurar.
- Al fons del cassó hi quedarà un quall blanc que es llença. Només s'aprofita l'oli que hem decantat. Aquest oli es la mantega clarificada.
- Es pot fer servir al moment, en estat líquid, i es pot guardar a la nevera un cop fred, on es tornarà a solidificar com una mantega, que es pot guardar durant mesos a la nevera.

### **Roux**

**Nota:** Per obtenir salses mes fosques primer haurem d'haver torrat la farina. La podem torrar directament en una paella, a foc mig, sense para de remenar fins que tingui el color desitjat..

- Tornar l'oli de la manega clarificada al cassó i anar-hi incorporant la farina sense deixar de remenar amb una espàtula de fusta
- Aquest oli s'ha d'anar escalfant progressivament i coure a poc a poc per tal de facilitar que a farina tregui el midó. Cocció mínima d'uns 15 minuts
- Mantenir la cocció i anar remenant fins que el roux adquireixi el color daurat desitjat

**Nota:** Els roux es poden preparar i conservar a la nevera fins que el necessitem.

**Nota:** Quan s'han d'afegir a un líquid quasi bullent es prepara abans i sempre es fan servir freds. Col·locar el roux fred a la cassola i abocar-hi una petita quantitat de líquid bullint. Remenar fins a diluir el roux. portar-ho a ebullició i llavors afegir-hi la resta de líquid calent.