

Manual de vaciado de recetas

Magalí Ortiz

Objetivos

- Comprender qué es una receta
- Comprender la terminología básica de elBulli para poder vaciar una receta. Hacer un glosario/diccionario explicando todos y cada uno de los conceptos necesarios para poder vaciar una receta.
- Evolución de las recetas a lo largo de la historia (a partir de la cronología de épocas de la restauración gastronómica)
- ¿Cómo medimos lo subjetivo o lo difícil de medir?
- ¿Qué conocimientos necesito tener para poder vaciar una receta?

¿Qué es una receta?

Receta:

RAE:

La palabra receta tiene seis acepciones en el diccionario de la RAE. La que mejor coincide con el significado que pretendemos buscar para este trabajo es la tercera:

- **3. f.** Nota que comprende aquello de que debe componerse algo, y el modo de hacerlo. *Receta de cocina.*

Vaciar:

8. tr. Extraer de una obra todo lo relativo a un asunto.

Vaciado de recetas:

- Vaciar una receta significa estudiarla y analizarla con la intención de extraer todo el contenido posible para después poder clasificarlo según nuestras categorías. La intención final es comprenderla y conocerla en su totalidad.

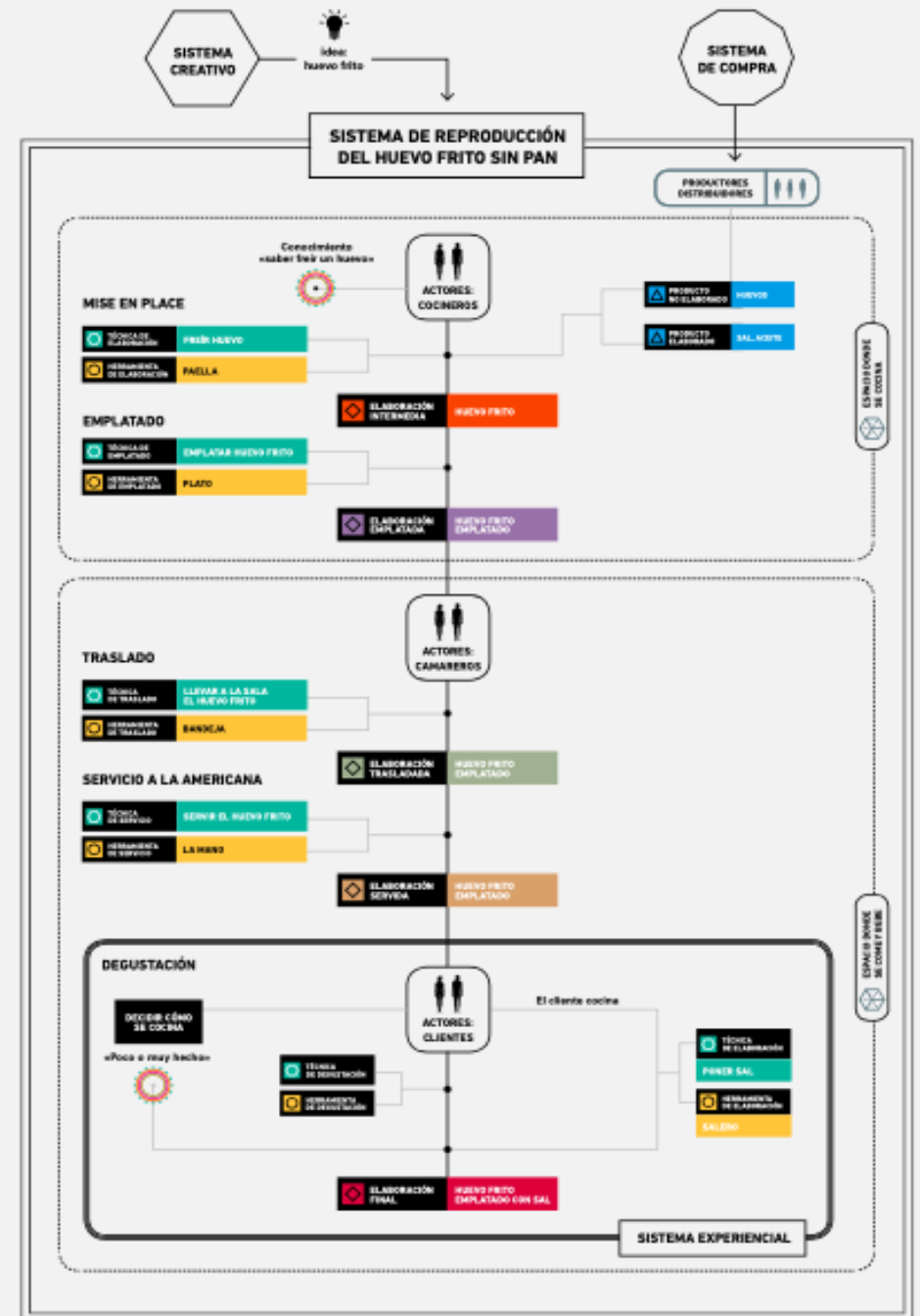
Evolución histórica de “receta”

- 1611:
- 1737:
- 1800: Careme, “recette”

Método comparativo

- Diagrama de flujo de un proceso de reproducción:

Un diagrama de flujo es una representación gráfica de una sucesión de hechos, fases u operaciones que, en conjunto, forman un proceso. Además, en un formato más amplio, también puede representarse un sistema, entendido como la suma de procesos.



Método comparativo

- Receta médica antigua

Una receta antigua es aquella que expone el orden que por escrito envía el médico o cirujano al boticario, para la composición de algún remedio.

Baños minerales acidulo-carbónicos sin hierro concentradísimos de San Gregorio de Brozas, o sean sales minerales para baño. Caja 24 rs. para un baño.

Son acidulo-carbónicos sin hierro fríos, usados á la temperatura de 19 grados en las afecciones del estómago, cloro-anemias, infartos viscerales, de uno á tres cuartos de hora en el baño, uno ó dos al día, y de nueve á quince baños, y en bebida preparada con las sales acidulo-carbónicas sin hierro de San Gregorio de Brozas, dispuestas en cajas con muchas dosis, á 30 rs. caja. Sus manantiales están en la provincia de Cáceres.

Bebida con las sales minerales acidulo-carbónicas sin hierro.

Las sales minerales acidulo-carbónicas sin hierro con las que se prepara la bebida ó agua de Alange, Alhama de Aragon, Caldas de Besaya ó de Buelna, Molinar de Carranza, Segura de Aragon, Solan de Gabras, San Gregorio de Brozas y Villar del Pozo, y que están dispuestas en cajas con 60 dosis á 30 rs. caja, se usan en los días que se toman los baños correspondientes y

algunos días antes y despues, y en cualquier época del año solas. El método general, es cinco dosis al día, en todas las enfermedades en que convienen los baños minerales acidulo-carbónicos sin hierro enumerados y pueden tomarse en todas las épocas del año.

El método para usarlas se reduce á disolver en un vaso el contenido de un papel blanco en un cortadillo (4 onzas de agua) caliente ó fria, y un papel azul en otro vaso, y otro cortadillo de agua caliente ó fria segun convenga, y cuando están disueltos, habiéndolo agitado con una cuchará se tiene en un tercer vaso grande ó en una jarra medio cuartillo de agua del tiempo, y se mezcla primero una de las disoluciones y en seguida la otra, y se toma de una vez en el acto de la efervescencia ó sea en seguida para que no se marche el gas: puede echarse azúcar la que se quiera previamente disuelto en el agua de la tercera vasija ó un jarabe de los de cualquiera de recreo, como de cidra ó azahar. Conviene pasarse un buen rato despues de cada toma. Puede echarse la mitad de cada papillito si no agradara tanta cantidad, pero es conveniente usarlo segun va dicho.

Método comparativo

- Algoritmo

Un algoritmo es un conjunto ordenado y finito de operaciones que permite hallar la solución a un problema. Y una receta, por otro lado, es una nota que comprende aquello que debe componerse algo, y el modo de hacerlo. Por tanto, plantear una analogía entre una receta y un algoritmo supone, en primer lugar, entender la receta como un conjunto ordenado de operaciones y procesos que sirve de guía para obtener un resultado: una elaboración.

Método clasificatorio

Según diseño:

Según formato:

- Texto
- Video
- Audio
- Imágenes
- Ilustraciones

Según época histórica:

- Civilizaciones antiguas: la génesis de la gastronomía (3500 aC-476 dC)
- La gastronomía Europea en la Edad Media (476 – 1492)
- La gastronomía Europea en el Renacimiento (1492-1600)
- La gran cocina francesa (1600-1780)
- Aparición del restaurante gastronómico: declive de la cocina aristocrática y auge de la cocina burguesa (1780-1903)
- Clasicismo codificado (1903 – 1780)
- Posclasicismo (1965 – Presente)
 - Nouvelle Cuisine (1965 – presente)
 - Cocina tecnoemocional (1994 – presente)

Método clasificatorio

Según donde esté publicada:

- Tabla
- Libro
- Blog
- Revista
- Periódico

Red social

- Instagram
- Youtube
- Facebook

Según tipo de elaboración que se degusta:

- Mundo dulce
- Mundo salado

Según tipo de elaboración que se degusta:

- Mundo dulce
- Mundo salado

Según nivel de complejidad:

- Muy compleja
- Compleja
- Nivel Medio
- Fácil
- Muy fácil

Según el autor:

- Profesional de la cocina
- No profesional de la cocina

Método clasificatorio

Según “tipo” de cocina:

- Arte culinario
- Cocina popular

Según el número de personas que la degustan:

- Uno
- Dos
- Tres
- Cuatro
- Cinco

Según nivel de exhaustividad:

- Muy exhaustivo
- Poco exhaustivo
- Superficial

Según familias conceptuales:

- Mundo dulce
- Mundo salado:
 - ⇒ Entrantes
 - ⇒ Pescado
 - ⇒ Sopas
 - ⇒ Caldos
 - ⇒ Cremas
 - ⇒ Salsas

Según tipo de elaboración:

- Elaboración que se degusta
- Elaboración intermedia
- Elaboración intermedia secundaria
- Elaboración intermedia terciaria

Método histórico

- Evolución de las recetas a lo largo de las épocas de la restauración gastronómica.
- Evolución de los títulos de las recetas
- Evolución de la tipografía
- Evolución de la estructura
- Evolución del estilo de redacción
- Evolución del formato/material en el que se publican (libro, blog, tabla)

GALLETAS SHAYT (Galletas de chufa)

Clasificación: fría / dulce /

Receta:

Ingredientes

- 5 medidas-ro (0,30l) de vino
- 1/32 (0,60l) de miel
- 1/8 (2,40l) de fruta *cheny-ta* (chufas)
- ¼ (4,80l) de jugo de la planta-*djaret* (algarroba)
- ¼ (4,80l) de mucilago (¿pasta?) para galleta-*shayt* (*Dice Pierre Tallet que sería harina de trigo*).
- ¼ (4,80l) de grasa de oca

Preparación

- Debe cocerse todo y prepararse con forma de galleta-*shayt* y comerse cada día... (*parece que continúa pero Pierre Tallet no incluye el resto del texto*).

Fuente: Papiro Ebers, 136, 151. Traducción al francés de Bardinet, Therry (1995) *Les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique*. Paris: pág. 269-271

Per stufare in forno ouer sottostufare il lombo del bo-
ue, o della uaccina. Cap. XI.

PIGLISI il lombo di boue, o della uaccina di quella bontà, ch'è detto di sopra, con una parte del suo grasso, et un poco del filo della schiena, et dappoi che sarà netto di quelle pellicine, sbruffisi di uino, et aceto bianco, e spoluerizzisi di pepe, garofani, sal trito, cannella, zengueuoro, et pitartamo, ouer fiore di finocchio, et lascisi stare in un uaso di terra in soppressa per quattro hore con un poco di uin greco, o di maluaia, sapa, et aceto rosato, pongasi poi al forno con quella medesima compositione in quel medesimo uaso; giungendoui un poco di lardo battuto, et fettoline di presciutto, et come sarà piu di mezzo cotto, hauendolo riuoltato alcune uolte, ui si potranno prugne, et uisciole secche, essendo il uerno, ma l'estate ui si potranno porre le nuoue, et cotto che sarà seruasi così caldo con le medesime materie, et brodo sopra. In questo medesimo modo si può cuocere ancho sottostufato.

Per stufare il lombo di boue alla Tedesca. Cap. XII.

FACCIA SI che il lombo sia d'animal grasso, et habbia una parte del filo della schiena, et del grasso con esso, et netto che sarà di quella pellicina, et nerui, si lauuerà con uino, aceto, et acqua, et si porrà in una pignata di terra con pepe, cannella, garofani, noce moscata, et zengueuoro, et pezzi di presciutto, ouer gola di porco, che non sia rancida, passando la lauatura per lo setaccio, et giungendoui un poco di mosto cotto, et ogni cosa con essa lauatura pongasi nella pignata, doue è il lombo; et come sarà stato per quattro hore in questa compositione, turisi la pignata con il coperchio, sigillandola con la pasta, et facciantola bollire pian piano per due hore, et come sarà presso a cotto, pongaui una passa, et zibibbo, et facciasi finir di cuocere; cotto che sarà, uol'esser seruito così caldo con le medesime compositioni sopra. Si può ancho far cuocere con esso delle cipolle intiere, che prima siano state abbrustite nelle brazie, ouero perlessate in acqua. In questo medesimo modo si potrebbe acconciar la punta del petto, et la schiena, et la coscia del detto animale, dappoi che saranno compartite in piu pezzi, et con esso lombo l'Inuernata si potrà cuocere, starnes, e fagiani, et altri uccelli saluatici.

la menestra de verduras en texturas



Año: 1994

Familia: PLATOS

Temperatura: FRÍA/HELADA

Temporada: MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

Ingredientes para 4 personas

Para la leche de almendras

600 g de agua
500 g de almendras enteras

1. Semitriturar con un túrmix las almendras con el agua y dejar en la nevera 12 h. para que se hidraten bien.
2. Triturar la mezcla de almendras en el vaso americano hasta que quede una pasta espesa fina.
3. Pasar por una estameña en pequeñas cantidades y presionar con las manos para obtener la leche de almendras.

Para el sorbete de almendras

500 g de leche de almendras (elaboración anterior)
sal

1. Poner la leche de almendras a punto de sal y pasar por la sorbetera.
2. Guardar en el congelador a -10 °C.

Nota: A partir del año 1999 añadimos 1 hoja de gelatina de 2 g por litro de leche de almendra, para estabilizar el sorbete.

Para el puré de remolacha

250 g de remolacha cocida
250 g de agua

1. Triturar la remolacha cocida junto con el agua en un vaso americano. Colar.

pastel de higadillos de ave

para 4 personas

Ingredientes principales

110 g de higadillos de ave muy tiernos
3/4 de huevo crudo
25 g de leche en polvo descremada + 25 g de agua
5 g de sal + 1 pizca de pimienta y de nuez moscada rallada
1/2 diente de ajo
1/2 cucharadita de perejil recién picado
1/2 cucharadita de jugo de trufa (discrecional)

Salsa de acompañamiento

15 cl de salsa reducida de tomates del tiempo (ver receta: p. 154)
5 cl de salsa Americana reducida (ver receta: p. 92)

Ingredientes de adorno

4 cangrejos de río enteros
2 aceitunas negras

Utensilios para la cocción y la presentación

1 pincel
1 batidora
1 ensaladera
1 cacerola pequeña
4 tarritos de barro o de porcelana que pueda ir al fuego, de 9 cm de diámetro y de 4 cm de alto
1 hoja de papel de aluminio
1 fuente de servir

Pastel de higadillos de ave

1. Limpiar cuidadosamente los higadillos, quitándoles las bolsitas de hiel y las partes verdosas.

2. Introducirlos en la batidora y tritararlos junto con la sal, la pimienta, la nuez moscada, el ajo, los 3/4 de huevo, el jugo de trufa (discrecional) y la leche en polvo desleída en agua; seguidamente, incorporar el perejil recién picado.

3. Utilizando para ello un pincel, untar muy ligeramente con mantequilla la parte interior de los tarritos (la mantequilla se eliminará por sí misma en el momento del vaciado de los moldes). Para que el pastel no se adhiera al molde, se puede también mojar simplemente con agua, y utilizando para ello el pincel, el interior —fondo y paredes— de los tarritos.

4. En cuanto haya quedado finalizada esta operación, llenar los tarros con la mezcla preparada en (2) y poner a cocer al baño maría en el horno graduado a 220° C (termostato 7) por espacio de 20 minutos. Proteger los tarros, tapándolos durante la cocción con una hoja de papel de aluminio.

5. Mientras tanto, escalfar los 4 cangrejos de río durante 2 minutos en agua salada hirviendo o, aún mejor, en 12 cl de agua + 12 cl de vino blanco sazonados con 1 ramillete de hierbas aromáticas, sal, pimienta y 1/2 escalonia picada.

6. Una vez finalizada la cocción de los pasteles, vaciar los moldes en una fuente y cubrirlos con los 15 cl de salsa reducida de tomates del tiempo (ver receta: p. 154) mezclados con los 5 cl de salsa Americana reducida (ver receta: p. 92). Disponer en torno de los pasteles, los 4 cangrejos de río escalfados y adornarlos con las aceitunas negras partidas por la mitad.

¿Para qué le sirve a un historiador?

¿Para qué le sirve a un cocinero?

- Como método creativo: no sirve. No la analizas cuando la vacías. Porque volcas información bajo unos criterios concretos. Lo que ayuda es leerla.
- Como herramienta para obtener datos: estos datos te van a aportar información útil para el método creativo.
- Sí indirectamente. Datos generales.

Terminología básica para poder vaciar una receta

- Producto no elaborado
- Producto elaborado
- Elaboración intermedia
- Elaboración que se degusta
- Herramienta de emplatado
- Técnica de preelaboración

Mejoras de formato