

LES GELEES

1. DEFINITION.

Les gelées sont des préparations culinaires liquides parfumées et aromatisées, plus ou moins colorées, elles ont été renforcées en éléments gélatineux tels que les pieds de veaux, pieds et couennes de porc, têtes et arêtes de poissons gélatineux dans le cas de gelées de poissons, elles sont clarifiées après cuisson pour devenir translucides, elles ont la faculté de se solidifier en refroidissant.

Autrefois très utilisées pour la décoration et la présentation, pour certaines préparations culinaires telles que les aspics, les chauds-froids, elles sont souvent préparées aujourd'hui à partir de produits industriels.

2. LES DIFFERENTES GELEES.

- gelée ordinaire :

consommé simple à base de viande de bœuf ou de veau, enrichi en éléments gélatineux ou en feuilles de gélatine, de couleur ambrée, clarifié et parfumé avec du Porto par exemple...

- gelée de volaille :

fond blanc de volaille enrichi en éléments gélatineux et transformé en gelée de la même manière que précédemment...

- gelée de gibier :

fond brun de gibier enrichi en éléments gélatineux et transformé en gelée par la même technique que les autres gelées...

- gelée de poisson :

fumet de poisson réalisé sans matières grasses avec des poissons cartilagineux (barbue, congre, turbot...), éventuellement mouillé avec du vin rouge, clarifié soit avec des blancs d'œufs soit avec la même technique que pour les gelées de viandes mais en remplaçant la chair maigre de la clarification par de la chair de poisson...

3. VOCABULAIRE SPECIFIQUE ET REMARQUES.

- chemiser :

— enduire les parois d'un moule d'une gelée juste avant qu'elle ne prenne pour pouvoir fixer un décor par exemple...

- **collagène :**

substance gélifiante contenue dans les viandes, poissons cartilagineux qui a la faculté de se disperser dans les liquides de cuissons (cuissons longues), cette substance donne également du moelleux aux morceaux de viandes cuits en braisés par exemple, certains morceaux de deuxième et troisième catégorie en sont très riches...

- **clarifier :**

technique culinaire qui permet de « nettoyer » un consommé pour le rendre translucide tout en évitant la perte de goût, couleur et parfum...

- **consommé double :**

consommé clarifié...

- **degré bloom :**

donne une indication sur le pouvoir gélifiant d'une gelée ou gélatine industrielle...

