

ASADOR BROCHE FLAMBERGE

MODO DE USO Y DE MANTENIMIENTO



L a C o r n u e 1 9 0 8

LA CORNUE - Modo de uso y de mantenimiento ES - Broche Flamberge Centenaire
08NOTUTILBFG100/ES - 2
September 2009 - Anna Kowalczyk

Estimado/a cliente/a:

A principios del siglo XX, Henri-Paul Pellapat*, Gran Maestro de Cocina francés, escribió:

"Los grandes valores y los principios justos
no envejecen con el paso del tiempo"

Al alba del siglo XXI, este principio sigue absolutamente vigente y anima a toda nuestra empresa.

Una autenticidad exenta de artificio y la innovación respetuosa con la tradición guían todas las etapas de la elaboración de cada una de nuestras cocinas.

Por esta razón, la cocina que instalamos en su hogar tiene alma propia.

A medida que vaya familiarizándose con ella y elaborando sus propias recetas, descubrirá no sólo su potencial de utilización, sino también el ambiente que confiere a una casa.

Además de los consejos de utilización, en este libro encontrará algunas reglas que le facilitarán el mantenimiento de su cocina "La Cornue" y algunos "trucos" de los grandes maestros para mejorar su propio talento.

Le agradecemos la confianza depositada en nosotros.

Xavier Dupuy
Presidente Director General

* Henri-Paul Pellapat, profesor de cocina y de pastelería en la Escuela Cordon Bleu, Oficial de Instrucción pública, Caballero del Mérito agrícola.

INDICE

El uso de un Asador La Cornue	61
1. Encendido de la Broche Flamberge de gas	61
2. Ajuste de los soportes de los espetones	62
3. Colocación de los espetones	63
4. Movimiento de los espetones	63
5. Utilización de los diferentes espetones	63
6. Cocción – los consejos del Chef La Cornue	64
7. Las recetas del Chef La Cornue	65
El mantenimiento de un Asador	68
1. Las fachadas	68
2. Los acabados	69
3. Advertencia	69

EL USO DE UN ASADOR LA CORNUE

LA FLAMBERGE (ASADOR)

*“ON DEVIENT CUISINIER, MAIS ON NAÎT RÔTISSEUR”
“EL COCINERO SE HACE, PERO EL ASADOR NACE”*

Este aforismo ilustra todas las dificultades y sutilezas de la cocina del asado. Se deben respetar escrupulosamente algunos principios absolutos de este tipo de cocción ancestral para obtener unos resultados excelentes.

El Broche Flamberge es un asador de la línea «Château», serie «Centenaire». Está compuesta básicamente por una parte de calor que funciona con gas y de un motor eléctrico para el accionamiento de los espetones.

Se entrega con los siguientes accesorios: 1 espetón inglés, 2 espetones planos, 1 plato para salsa. La Flamberge funciona según el principio del asador: la pieza que se va a asar pasa delante de la fuente de calor, reposa y después se dora de nuevo.

Sea cual sea el menú, el espectáculo atractivo y festivo del asado abrirá el apetito de sus invitados. No se olvide de colocar bajo los asadores una fuente desde el comienzo del asado.

I. ENCENDIDO DE LA BROCHE FLAMBERGE DE GAS

La Broche Flamberge, modelo de gas, dispone de un sistema de encendido automático del quemador y de una válvula de seguridad con termopar: si el quemador se apaga involuntariamente, la alimentación de gas se interrumpe automáticamente, después de unos segundos.

El termopar no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si tras esos 15 segundos el quemador no está encendido, deje de utilizar el dispositivo y espere al menos durante un minuto antes de volver a intentar encender el fuego del quemador.

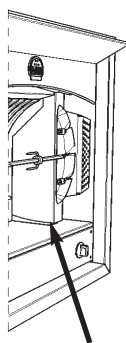
Para encender el asador siga los siguientes pasos:

- Presione el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición «llama grande». El quemador se encenderá automáticamente.
- Mantenga el mando presionado de 5 a 10 segundos (en la primera puesta en marcha, el tiempo de reacción del termopar de seguridad puede ser mayor, pero como máx. 15 segundos). Escuchará un "tic-tic" que le indica el correcto funcionamiento del encendido.
- Ralentí: se obtiene girando al máximo el mando hacia la izquierda o cabeza abajo.
- Apagado: coloque el mando en posición vertical girándolo hacia la derecha.

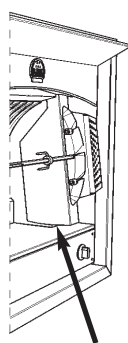
En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos un minuto.

2. AJUSTE DE LOS SOPORTES DE LOS ESPETONES

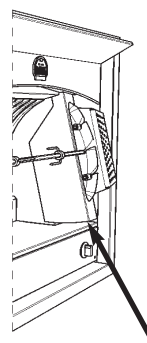
Puede ajustar la posición de los espetones con respecto al foco de calor. Para alejarlos del foco, tire de los soportes hacia el exterior (se suele utilizar esta posición para la cocción de las piezas más grandes). Para acercarlos, empuje los soportes hacia el foco.



Posición 1 de soporte



Posición 2 de soporte

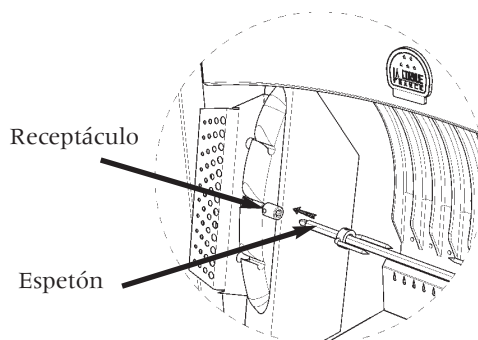


Posición 3 de soporte

Atención: Los soportes están calientes durante el funcionamiento del asador. Utilice siempre manoplas o guantes de cocina secos.

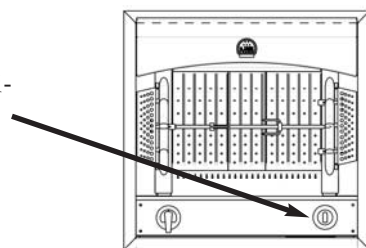
3. COLOCACIÓN DE LOS ESPETONES

Para los **espetones horizontales (ingleses o planos)**, introduzca el espetón por el lado cuadrado correspondiente a la altura deseada sobre el receptáculo, y coloque la punta del espetón sobre el soporte opuesto. Se recomienda centrar bien las piezas que se quieren asar sobre el espetón



4. MOVIMIENTO DE LOS ESPETONES

Gire el interruptor situado a la derecha del asador hasta la posición «1» para alimentar el motor de accionamiento.



5. UTILIZACIÓN DE LOS DIFERENTES ESPETONES

Todas las piezas que puedan ser atravesadas, como los pollos, pavo, patos, liebres, etc., se ensartan en los espetones planos. Fije la o las piezas en las horquillas previstas para ello.

Para las carnes rojas, los pescados o las piezas difíciles de equilibrar, utilice preferiblemente el espetón inglés.



espetones planos



espetón inglés

6. COCCIÓN – LOS CONSEJOS DEL CHEF LA CORNUE

Para las piezas de carne blanca como las aves, la ternera, el cerdo, se pueden colocar justo después del encendido.

Para las carnes rojas como las piernas de cordero, el rosbif, **se recomienda precalentar el asador** durante 15 a 20 minutos antes de introducir la pieza, para soasarla bien. Deje la pieza durante 10 minutos en la posición «llama grande» y después baje el fuego girando el mando hasta la posición «llama pequeña».

Para asar un pollo, por ejemplo, póngalo en el asador y colóquelo en el disco del centro. Compruebe la distancia de los soportes: un pollo de granja, que precisa un tiempo de asado superior, deberá colocarse más lejos de la fuente de calor.

El tiempo de asado de un pollo normal oscila entre 45 y 60 minutos.

El sistema es el mismo para asar los patos o los pichones.

Si quiere asar dos magníficos patos o dos gallos pequeños, utilice los dos espetones y colóquelos en los discos superior e inferior. Compruebe que las alas están bien ajustadas y que los dos espetones no se rozan durante la rotación.

También puede colocar dos aves sobre un mismo espetón plano con la condición de situar los cuellos hacia el centro y las patas hacia el exterior.

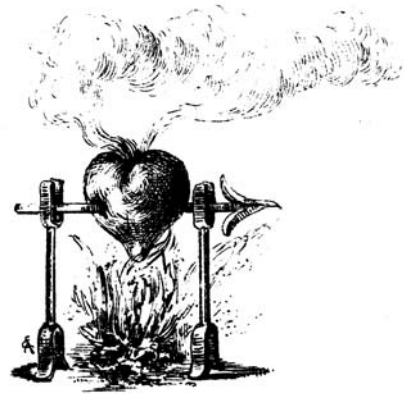
Para la cocción de las piezas mayores, como el chuletón, los pescados enteros y otros asados, fíjelas entre las pinzas centrales; puede espolvorearlas con hierbas, poner rodajas de limón o cualquier otra especia a su gusto.

Bastarán veinte minutos para asar un chuletón o una buena dorada.

Para soasar una pieza dejándola sangrante o rosada, aumente el calor y cocine a fuego vivo disminuyendo el tiempo de cocción.

Si quiere marcar una pieza de carne o cocinar piezas pequeñas, ave, magret, etc. coloque el asador en posición llama grande y después baje el fuego.

Puede servir una carne con una piel más crujiente rociándola a mitad de la cocción y después regularmente con el jugo recuperado en el plato de salsa.



Se rocía con una cuchara o a ser posible, con ayuda de un pincel que permite dejar sólo una fina película de materia grasa sobre las piezas para asar, suficiente para conservar el condimento o las hierbas sobre las piezas.

En ese mismo plato de salsa, puede colocar pequeñas patatas «ratte» durante la cocción o pimientos, tomates, cebollas, etc. para condimentar la carne.

Para asar pescados, lubina, dorada o rape, utilice el espetón inglés, asegurándose de que la fijación sea correcta para que el pescado no se resbale durante la cocción.

Lo mismo ocurre con las piezas montadas sobre el espetón plano, hay que sujetarlas con cuidado con las horquillas para que no caigan o se resbalen durante la rotación.

También puede preparar en su Flamberge piñas asadas, peras Conferencia grandes o incluso los «gâteaux à la broche» (pasteles típicos formado por una pasta de crêpe que se pone sobre una genovesa mientras que gira el espetón).

7. LAS RECETAS DEL CHEF LA CORNUE

RAPE ASADO CON TOCINO

Consiga un rape de alrededor de 1,5 kg. Pida al pescadero que lo limpie.

Retire el espina central para conservar sólo los dos filetes.

Pique 2 hinojos, 3 zanahorias, un puerro; hágalos lentamente con aceite de oliva.

Condimente y déjelo enfriar.

Extienda sobre un velo de tripa bandas de tocino ahumado cortadas finas.

Coloque a lo largo un filete de rape, recúbralo con las verduras frías y después coloque encima al revés el otro filete (la parte abombada del rape hacia fuera).

Enrolle la pieza con el tocino. Envuélvala con la tripa. Ate sin apretar demasiado como para un asado de carne. Fije el rape con el espetón inglés.

Ase durante unos 45 minutos a media altura disminuyendo la potencia hasta conseguir un color suficiente.

No sale demasiado por el tocino ahumado.

PATO RELLENO CON FOIE GRAS A LA FLAMBERGE

- 1 buen pato de unos 2 kg.
- 1 foie gras de pato crudo desvenado de unos 500 g.

Salpimiente el foie gras desvenado y márquelo en una sartén antiadherente muy caliente. Sin embargo, el foie gras debe quedarse bastante frío para que no suelte demasiada grasa. Una vez bien dorado por todas las caras, colóquelo sobre una rejilla para que escurra.

Salpimiente el pato por fuera y por dentro. Engrase ligeramente la piel con la grasa del foie gras. Introduzca el foie gras en el pato que debe estar a la temperatura ambiente para que la rabadilla no se abra demasiado. Cierre bien cosiendo o atando los dos orificios para impedir que la grasa salga durante la cocción.

Fije el pato sobre los espetones bloqueándolo firmemente y después áselo en posición baja con calor vivo al principio y después disminuyendo progresivamente el fuego.

Cuente con una hora y cuarto de cocción.

Al final de la cocción, corte el pato sobre el tajo comenzando por las patas, las supremas y después parta la carcasa para recuperar el foie gras, cuyo aroma habrá llegado al pato durante la cocción.

GAZAPOS RELLENOS AL ESPETÓN

Remoje 200 g de miga de pan blanco en agua tibia. Después de remojada y escurrida mediante presión, mezcle con la miga un huevo, pimienta, 50g de tapenade de aceitunas negras, unas pizcas de tomillo o romero. Coloque dos gazapos pequeños boca abajo sobre la mesa de trabajo. Salpimiente por ambos lados. Introduzca el relleno en el interior de los gazapos. Deje el hígado y los riñones dentro. Átelos juntos vientre contra vientre. Úntelos con mostaza blanca diluida con un poco de aceite. Fije en el espetón.

Ponga a asar durante una hora, primero a fuego vivo y luego a fuego controlado. También se pueden enrollar los gazapos en una tripa y tocino como con el rape.

PIERNA DE CORDERO AL ROQUEFORT

Consiga una buena pierna de cordero que debe deshuesarse por el interior.

Mezcle 250 g de pan húmedo con 150 g de carne de salchicha y 150 g de roquefort.

Con ayuda de una espátula, rellene sin pasarse el lugar del hueso con la mezcla. Cierre bien las extremidades para evitar que salga el relleno.

Colóquelo para asar en el centro de la Flamberge, a fuego vivo y después a mitad de cocción, disminuya el fuego y unte con un pincel la pieza con una mezcla de especias, sal, pimienta, nuez moscada, tomillo.

Cuente con alrededor de una hora y cuarto de cocción.

No se olvide de colocar algunas patatas «ratte» blancas en la placa.

Recetas exclusivas del Chef LA CORNUE, Patrick LAURENT



EL MANTENIMIENTO DE UN ASADOR

Ponga aceite regularmente (más o menos cada 3 meses) en el sistema de accionamiento (cadenas, ruedas...), tanto en el aparato como en los espetones.

El mantenimiento de las partes externas que no están expuestas a las salpicaduras de grasa consiste en una limpieza para “resaltar la belleza”, y depende de la frecuencia de utilización y de la agresividad del entorno. Si la “Flamberge” se encuentra en su segunda residencia, es indispensable limpiarla bien antes de dejar la vivienda, sobre todo en climas marinos.

Debido a la humedad ambiental, la sal que hay en el aire y las proyecciones ácidas de las grasas que no se han limpiado bien pueden atacar los metales, aunque las piezas sean de latón macizo o acero inoxidable.

Una buena limpieza le permitirá encontrar una “Flamberge” espléndida cuando vuelva.

El mantenimiento deberá adaptarse a las superficies exteriores y a los materiales de acabado.

I. LAS FACHADAS

Paneles frontales esmaltados de colores brillantes

Puesto que el esmalte está vitrificado, puede utilizar un limpiacristales y papel absorbente.

En caso de sobrecalentamiento del asador, las zonas de alrededor pueden amarillarse por las proyecciones de grasa. En tal caso, utilice un producto de limpieza y una esponja. También puede completar la limpieza con un limpiacristales.

Paneles frontales de acero inoxidable

Para el mantenimiento cotidiano, utilice aguarras y papel absorbente.

Cada tres o seis meses, haga una limpieza a fondo para eliminar las partículas de grasa retenidas por el acero pulido.

Para desengrasar a fondo, puede utilizar un detergente en polvo o jabón negro, bien diluidos en agua caliente. A continuación, enjuague con agua corriente.

Para acabar, dé una pasada con aguarras para eliminar cualquier rastro de agua o detergente.

Paneles frontales esmaltados en colores mate (negro mate, gris guijarro)

Atención, el color mate es un acabado delicado.

El color mate no está vitrificado, y por lo tanto, no está protegido. La utilización de productos demasiados fuertes puede dejar marcas imborrables.

En cambio, podemos garantizarle que si después de tantos años seguimos manteniendo este tipo de acabado es porque su mantenimiento es extremadamente sencillo; sólo tiene que seguir nuestros consejos.

Limpiar con agua tibia y jabón de Marsella con una esponja no abrasiva o, mejor aún, con jabón negro (jabón de Marsella en gel). A continuación, aclarar con agua corriente y secar completamente con papel absorbente o con un paño.

2. LOS ACABADOS

Acabados niquelados o cromados

No precisan ningún tipo de mantenimiento particular; simplemente utilice un limpiacristales y papel absorbente o un paño para limpiar las huellas.

Acabados de latón o cobre

Utilice un producto especial para el cobre y el latón, en pasta o líquido, y un paño suave.

A continuación, limpie con una esponja húmeda: si elimina los restos de producto con agua, sus acabados permanecerán brillantes el doble de tiempo.

Le recomendamos utilizar productos especiales para el latón y el cobre.

No utilice productos antioxidantes que dejan manchas negras en la superficie, ya que esto le obligaría a repetir varias veces la operación de limpieza.

3. ADVERTENCIA

IMPORTANTE: Una vez realizada la puesta en marcha, se recomienda **no tocar los haces de fibras cerámicas**, ya que se corre el riesgo de deterioro.

Finalmente, le recomendamos que haga una lista de los productos apropiados para su cocina, que podrá encontrar en una droguería:

Para los paneles frontales:

Para los acabados:

y, por supuesto, paños de cocina, papel absorbente, etc.

Nota: Las marcas de productos de limpieza sólo se citan a título orientativo para designar una familia de productos similares.

Siguiendo nuestros consejos, podrá llevar a cabo el mantenimiento de su cocina "La Cornue" sin dificultad y pronto se acostumbrará a realizar de forma natural los pasos que describimos en este libro.

Aún después de muchos años, su "Flamberge" seguirá presentando el mismo aspecto y cualidades que presentaba el primer día.

Algunos de nuestros clientes las encuentran más bonitas a medida van adquiriendo la pátina que les proporciona el uso, y piensan que mejoran con el tiempo, como le ocurre al buen vino.

Esperamos haber solucionado con este libro todas las preguntas que pudiera plantearse. No obstante nuestras tiendas y talleres están siempre a su disposición para proporcionarle cualquier información que desee solicitarnos.

Para sublimar sus talentos, la calidad y las materias de sus utensilios de cocción son primordiales.

Hemos reunidos en nuestras diferentes tiendas el conjunto de los utensilios profesionales de gran calidad adaptados al uso de los particulares.

Solicítemos el catálogo: señas en la última página

SERVICIO TÉCNICO CENTRAL AL CLIENTE: +33 (0) 1 34 48 36 15 (Francia)

SPV SIN GARANTÍAS (A PARTIR DE LOS 3 AÑOS) DECAM: +33 (0) 1 47 37 56 00 (Francia)