

# Demi-glace Minute

**BRUINE BASISSAUS, MET HET TYPISCH KARAKTER VAN EEN TRADITIONELE DEMI-GLACE. ZIJ SYMBOLISEERT DE PERFECTE HARMONIE VAN SMAKEN TUSSEN RUNDERFOND, TOMATENPUREE EN EEN GROENTEBOEKET.**



## KARAKTERISTIEKEN

- > Verrijkt met rundvleesextract
- > Bijzondere evenwichtige smaak, kleur en consistentie
- > Magere en licht gezouten saus
- > Eenvoudige bereidingswijze, met warm water
- > Zeer korte kooktijd
- > Hoog rendement
- > Zeer stabiel (bain-marie, regeneratie, diepvries)
- > Voortreffelijke Prijs/Kwaliteit verhouding



## VAN KOK ... TOT KOK

### Toepassing:

Basissaus bij uitstek voor de bereiding van bijna alle bruine sauzen en klassieke afleidingen.

b.v. : Rode wijnsaus (*Bordelaise*) - Sinaasappelsaus (*Bigarade*) - Jagerssaus - Maderasaus - Grootmoedersaus - enz.

Maar ook om smaakvolle, toch vetarme roomsauzen te bereiden.

b.v.: champignons, Roquefort, dragon, mosterd -roomsaus, enz.

En bovendien, voor het bereiden van sommige stoverijen zoals varkensstoofvlees, blinde vinken, goulash, osso-buco.

### Bereidingswijze:

Het product krachtig kloppend in warm water oplossen.

Breng aan de kook en laat 1-2 minuten zachtjes koken. Af en toe roeren.

**Dosering:** 100 g per liter water.

**Verrijken:** met gebakken uien, tomaten, champignons, groenten brunoise, hesp of spekreepjes, look en verse kruiden, fond of braadjus, fruitsappen en/of speciale azijn.

**Verfijnen:** met room, boter, truffel of olijfolie.

**Parfumeren:** met rode of witte wijn, Madera, Porto, sherry, cognac, calvados, whisky of met de geschikte specerijen.



Referentie:	2006	2034
Eenheidsgewicht:	900 g	5 kg
Dosering:	100 g/L	100 g/L
Kooktijd:	1-2 min.	1-2 min.
Rendement / zak:	± 9,5 L	± 52,5 L
Eenheidsprijs ZBTW:	10, <sup>05</sup> €	46, <sup>80</sup> €
<b>Kostprijs per Liter:</b>	<b>1,06 € of 43,-BEF</b>	<b>0,89 € of 36,-BEF</b>
Ingrediënten:	Bevat rundvleesextract	Bevat rundvleesextract
Karton van:	6 x 900 g	2 x 5 kg



Demi-glace *MINUTE*

## Ons vereenvoudigd

### kort overzicht

## 1<sup>ste</sup> GROTE BASISSAUS UIT DE KLASSIEKE KEUKEN

Deze fijne en smaakvolle bruine basissaus zal dienen als basis

voor alle klassieke afleidingen, crèmesaus en stoofpotje.

#### De klassieke afleidingen:

- BORDELAISE :** sjalot - rode wijn - peper (gebroken) - tijm & laurier - *Demi-glace & Vleesglace* - citroensap - merg. (spéciaal voor gegrild rood vlees)
- BOURGUIGNONNE :** bordelaise saus (zonder merg) + champignons - boter - cayennepeper
- BIGARADE :** suiker (karamel) - fruitazijn - sinaasappelsap - *Demi-glace* - zeste.
- ROBERT :** ajuin - witte wijn - bloedsuiker - *Demi-glace* - mosterd.
- CHARCUTIÈRE :** robert saus + augurken. (spéciaal voor gegrild varkensvlees)
- JAGERSSAUS :** sjalot - witte wijn - champignons - *Tomatensaus & Demi-glace* - boter - kervel & dragon.
- DUIVEL :** witte wijn of azijn - sjalot - *Demi-glace* - cayennepeper. (spéciaal voor gegrild kippenvlees en duiven)
- MADERA :** *Demi-glace* - Madera.
- FINANCIÈRE :** Madera saus - truffelextract.
- PÉRIGUEUX :** Financière saus + truffelschaafsel.
- ITALIAANSE :** *Demi-glace - Tomatensaus* - champignons - ham - peterselie, kervel, dragon.
- LYONNAISE :** ajuin - witte wijn en azijn - *Demi-glace*.
- PORTUGAISE :** ajuin - *Tomatensaus* - look - *Demi-glace* - peterselie.
- ZINGARA :** witte wijn - champignons - *Demi-glace - Tomatensaus - Kalfsfond* - ham - gekookte kalfstong - champignons - truffel. (spéciaal voor Kalfsvlees en Gevogelte)
- GROOTMOEDER :** rode wijn - sjalot - *Demi-glace* - spek reepjes - champignons - zilver uitjes

#### De traditionele roomsaus:

voor ± 1 L saus: **400 ml warm water +**  
**70 g HACO Demi-glace MINUTE,** + 2 min sudderen, +  
**600 ml volle room** + 2 min sudderen, ... +  
 het gepast garnituur (Champignons - Groene peperkorrels - Pickles -  
 Roquefort - Dragon - Mosterd - enz.)

#### De gebruikelijke stoofpotten:

Zoals varkensstoverij, goulash, osso-buco, navarin, e.d.