

Cuerpo de Salsas para Congelado

Protocolo Operativo Gastronomico Real - Viandas y Rotiseria

Regla madre: para salsas congelables, el cuerpo debe venir del fondo, no del almidon.

1. Objetivo

Definir el criterio tecnico para dar cuerpo a salsas que seran congeladas, descongeladas y regeneradas, evitando espesantes que funcionen bien en caliente pero fallen despues del frio.

2. Principio culinario

Una salsa de produccion no se aprueba solamente por como se ve en la olla. Debe aprobarse por como vuelve despues del ciclo completo: congelado, descongelado y regenerado.

El cuerpo ideal de la salsa debe nacer del fondo madre: colageno, gelatina natural, reduccion y coccion. Los espesantes son correcciones, no estructura.

3. Base tecnica preferida

Fondo madre con colageno: Extraido de huesos e insumos nobles mediante coccion y reduccion. Aporta cuerpo natural, profundidad y estabilidad.

Reduccion controlada: Concentra sabor y textura sin introducir espesantes externos.

Emulsion e integracion: La grasa propia de la preparacion puede integrarse con fondo y coccion para dar cuerpo.

Correccion minima: Solo si hace falta, ajustar con una herramienta compatible con congelado, en dosis controlada.

4. Prohibicion operativa

No usar como espesante final estandar en salsas destinadas a congelado:

- Maicena.
- Almidon de maiz.
- Almidones refinados similares usados como terminacion de salsa.

Motivo: pueden alterar la textura durante el congelado y regenerado, generando separacion, textura gomosa, grumos, perdida de cuerpo o una salsa rota.

5. Alternativa permitida como correccion

Los copos deshidratados de papa pueden usarse solo como correccion minima cuando la salsa ya tiene fondo, reduccion y coccion suficientes, pero aun necesita ajuste de cuerpo.

No son la base de la receta. No reemplazan el fondo. No reemplazan la reduccion. Son una herramienta correctiva, no la estructura principal.

6. Orden correcto de construccion de cuerpo

1. Fondo real con colageno.
2. Reduccion controlada.
3. Emulsion con grasa propia de la preparacion.
4. Integracion por coccion.
5. Correccion minima si hiciera falta.

7. Decision de sistema

Condicion	Accion del sistema	Resultado esperado
Salsa con destino a congelado	Bloquear maicena/almidon de maiz como espesante final estandar	Evitar fallas de textura al regenerar
Salsa con poco cuerpo	Verificar primero fondo, reduccion y coccion	Corregir tecnica antes de agregar espesantes
Cuerpo aun insuficiente	Permitir copos de papa en dosis minima controlada	Ajustar sin comprometer tanto el congelado
Lote nuevo de salsa	Validar despues de congelar, descongelar y regenerar	Aprobar por comportamiento real, no solo por aspecto inicial

8. Validacion obligatoria

Una salsa congelable debe probarse bajo el ciclo real de uso:

- Congelado.
- Descongelado.
- Regenerado.
- Evaluacion de textura final.
- Control de separacion de liquidos.
- Control de sabor, cuerpo y aspecto.

9. Frases madre para el protocolo

"No se espesa para que quede bien hoy; se espesa para que sobreviva mañana."

"Para salsas congelables, el cuerpo debe venir del fondo, no del almidon."

"El espesante principal del sistema es la tecnica."

"Una salsa de produccion no se disena para verse bien en la olla: se disena para volver viva despues del frio."

10. Instruccion corta para operario

Si la salsa va a congelarse, no espesar con maicena ni almidon de maiz. Primero usar fondo madre, reducir y cocinar hasta lograr cuerpo natural. Si todavia falta cuerpo, consultar autorizacion para correccion minima con copos deshidratados de papa. La salsa se aprueba despues de congelar, descongelar y regenerar.

11. Nota de alcance

Este documento no es una receta. Es una regla tecnica transversal para todas las salsas de produccion con destino a congelado. La receta especifica definira cantidades, proporciones y metodo final segun plato.

Documento vivo - Version inicial validada en conversacion