13-17.04.20 г. Гр.47 - МДК.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема: Ассортимент и характеристика сложных горячих десертов. Технология приготовления горячих десертов.

**Технология приготовления горячих десертов.**

К горячим сладким блюдам относят пудинг, яблоки в тесте, шарлотку яблочную, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–55 °С.

Горячие сладкие блюда отличаются высокой питательностью, особенно крупяные и мучные. Их использую как десерт и включают в меню.

***Блюда из яблок***

При тепловой обработке яблоки становятся мягче и ароматнее, содержание пектина увеличивается (протопектин переходит в пектин), повышается сладость за счет инверсии сахарозы, аромат яблок улучшается при добавлении молотой корицы или ведения ромовой или коньячной эссенции.

Ассортимент горячих сладких блюд: яблоки печеные, Шарлотка с яблоками, яблоки в кляре жаренные, яблоки с рисом, яблоки по-киевски, гренки с плодами и ягодами, корзиночки с плодами и ягодами, каша гурьевская и т.д.

**Яблоки печеные.**Яблоки (лучше антоновские) моют, не очищают от кожицы, но удаляют круглой выемкой сердцевину Подготовленные яблоки укладывают на противень заполняют углубления в них сахаром (яблоки печеные), тонко нашинкованной морковью с сахаром и сметаной (яблоки, фаршированные морковью), молочной рисовой кашей с изюмом и жареными орехами (яблоки, фаршированные рисом и орехами), протертым творогом с изюмом и сахаром (яблоки, запеченные с творогом), массой из рубленых орехов, кураги или чернослива (яблоки, запеченные с курагой или черносливом) и др. Ha противень подливают небольшое количество воды и запекают яблоки 15—20 мин (в зависимости от их сорта). Отпускают яблоки горячими или холодными, поливают сиропом или посыпают сахарной пудрой. Яблоки можно подать со сладкими соусами, взбитыми сливками, вареньем.

**Шарлотка с яблоками*.***Приготовление блюда включает: подготовку фарша: подготовку хлеба; формование; запекание.

Яблоки промывают, очищают от кожицы и сердцевины, нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм или мелкими кубиками, посыпают сахаром с корицей. Если у яблок мякоть плотная, то их можно проварить.

С черствого белого хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки измельчают в виде кубиков, подсушивают их перемешивают с яблоками. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем обкладывают ими (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы (противня) для выпекания шарлотки. Форму заполняют фаршем, сверху покрывают такими же ломтиками хлеба, но смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и запекают в жарочном шкафу при температуре 180—200С до образования румяной корочки (15—20 мин). Готовую шарлотку выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно.

***Яблоки в тесте жареные.*** Для приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике.

***Блинчики с вареньем***

Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Укладывают поджаренной стороной вверх и на нее кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон.

Подают после жаренья в горячем виде, уложив на тарелку по 2 штуки и посыпают сахарной пудрой или поливают вареньем.

Недопустимыми дефектами являются следующие: блюдо недостаточно сладко, наличие посторонних привкусов и запахов, нехарактерная консистенция.

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены, незначительные дефекты консистенции, непривлекательный внешний вид, незначительные дефекты цвета

*Пуддинги.*

Готовят из вязких каш , в основном рисовая или манная, или ванильных сухарей, размолотых на мелкие кусочки

*Суфле* - это легкий и воздушный десерт. Основу составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

А желтки соединяются с другими ингредиентами: творогом, фруктами, овощами и даже крупами. Должна получиться масса, напоминающая по консистенции сметану.

Готовое суфле можно украсить свежими фруктами, ягодами, кусочком лимона либо апельсина, кремом, можно посыпать измельченными орехами или тертым шоколадом.

Подают суфле сразу после выпекания, посыпав сахарной пудрой, иначе осядет.

*Выпечка.*К этому виду десертов можно отнести торты, печенье, рулеты, кексы, пирожные, булочки, пирожки, вафли.

***Каша гурьевская.*** Молоко (3,2%-й жирности) наливают в широкую неглубокую посуду и ставят в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее тотчас снимают вилкой, затем дают снова образоваться пенке и снимают ее. Так делают несколько раз. Затем сотейник ставят на плиту, в кипящее молоко всыпают манную крупу и варят до готовности. В охлажденную до 60-70ºС кашу добавляют желтки, растертые с сахаром, ванилин и часть нарезанных пенок, а затем в два-три приема добавляют взбитые белки.

Кашу укладывают слоями: на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, укладывают слой каши; посыпают рублеными орехами, покрывают пенками, снятыми с молока; сверху кладут второй слой каши; поверхность выравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают в виде сетки раскаленной поварской иглой. Запекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин. Готовую кашу украшают цукатами и консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, поливают небольшим количеством абрикосового соуса, посыпают рублеными орехами.

Фламбе – это один из самых эффектных и оригинальных способов подачи блюд в ресторанах и дома. Второе название этого процесса – фламбирование. Он подразумевает быстрое обжигание пищи перед непосредственной её подачей гостю.

**ЧТО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ФЛАМБИРОВАНИЯ**

Для фламбе обязательным является применение специальной кулинарной горелки или спиртного напитка, который имеет очень яркий и ароматный вкус, а также содержит не менее 40 градусов спирта. Чаще всего для такой подачи применяют:

•ром;

•ликеры;

•виски;

•джин;

•бренди;

•коньяк.

Ром имеет ярко выраженные карамельные нотки, поэтому подходит для приготовления фруктовых салатов, шоколада, десертов из различных ингредиентов.

Коньяк может быть использован для любых блюд, поскольку является универсальным напитком. Однако чаще всего его применяют в поджигании мяса и морепродуктов. Впрочем, с некоторыми видами выпечки и сладостей он также очень гармонично сочетается.

Ликеры выделяются среди других спиртосодержащих жидкостей своей сладостью и большим содержанием сахара. Поэтому подходят только для подачи фруктов.

Виски и бренди имеют высокую крепость, чаще больше чем 40 градусов и применимы для мясных блюд.

Джин, благодаря своему оригинальному привкусу и аромату можжевельника, отлично дополняет птицу и разную дичь.

Помимо этих напитков опытные повара часто используют и другие варианты. В процессе приготовления всегда можно экспериментировать со вкусовыми особенностями, находя новые гармоничные сочетания.

Повара молекулярной кухни часто использую кулинарную горелку для целей фламбирования. В этом случае процесс проходит быстро и выглядит эффектно.

[](https://molecularmeal.ru/images/flambirovanie-v-molekularnaya-kuhnya.jpg)

**Особенности подачи фламбе**

У этой техники есть не только визуальный, но и вкусовой эффект. Когда блюдо поджигается, на нем появляется тонкая золотая корочка, имеющая легкий аромат и вкусовой оттенок используемого напитка.

Фламбирование применяется практически ко всем блюдам, независимо от ингредиентов и способов приготовления. Такая подача всегда удивит даже самых искушенных гурманов, а также станет частью незабываемого шоу. Фламбе широко практикуется и в молекулярной кухне, поскольку множество блюд из этого кулинарного направления можно поджигать, создавая дополнительные вкусовые эффекты.

Для подачи блюд используется специальная тележка, где есть горелки, медные сковороды и блюда, которые переносят высокие температуры. Используя такое оборудование, разрешено проводить фламбирование в непосредственной близости от посетителей, давая им возможность насладиться каждой минутой уникального шоу.

**Тест на тему: Приготовление горячих сладких блюд.**

Выберите правильный вариант ответа.

**1. К горячим сладким блюдам относятся:**

1.1 гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

1.2 пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша «Гурьевская»;

1.3 суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны.

**2. Температура подачи горячих сладких блюд:**

2.1 45 -50 °2.2 50-55 ° 2.3 55-60 °

**3. Из какой крупы готовят кашу « Гурьевскую»?**

3.1 рисовая;3.2 гречневая;3.3 манная.

**4. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:**

4.1 сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

4.2 сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

4.3 яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана.

**5. Чем отличается пудинг творожный от запеканки?**

5.1 в подготовленную массу добавляют муку, масло сливочное, яйца, орехи;

5.2 в подготовленную массу добавляют молоко, масло сливочное, шоколад;

5.3 в подготовленную массу добавляют изюм, ванилин, взбитые белки.

**6.Составить схему и технологическую карту на сложные горячие десерты .**