**Группа 47з МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

**Лекционный материал**

**Десерты в питании человека**

Десерт (от французского desservir - "расчищать стол") - завершающее блюдо стола, для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно - сладкие деликатесы.

Как правило, является сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов, орехов, сыров, несладких кондитерских изделий. Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда, не являющиеся десертами. В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара. Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты - например, чёрная икра. Классическим французским десертом считается сыр.

В качестве десерта могут подаваться кондитерские изделия: торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты); соки, содовые воды, компоты, кисели; сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого; десертом может быть чай, какао, кофе, кофе с мороженым; специальные десертные вина - словом, всё то, что может подаваться на "третье".

По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой - промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Холодные сладкие блюда не только вкусны, но и питательны. Большинство их содержит значительное количество сахаров. В состав многих холодных десертов входят жиры, яйца, молоко, сливки, которую обусловливают их высокую калорийность. Однако роль десертных блюд определяется не их калорийностью, а высокими вкусовыми и полезными свойствами. Особую ценность представляют те блюда, в состав которых входят свежие плоды и ягоды. Они имеют большое значение в питании, поэтому их необходимо включать в рацион взрослого человека и, в первую очередь, детей. Свежие плоды и ягоды очень ценны, так как в них содержатся легко усваиваемые сахара - глюкоза и фруктоза. Кроме того, в них имеются фруктовые кислоты (яблочная, лимонная, винная), соединения железа, витамины и ферменты. Легко усваиваемыми сахарами - глюкозой и фруктозой - богаты виноград, яблоки, вишни, сливы, абрикосы, персики и др. Плоды и ягоды являются одним из ценнейших источников минеральных веществ (калия, натрия, кальция, железа, фосфора, хлора, магния и др.). Важными элементами для нашего питания являются кальций и железо. Кальций в значительном количестве содержится в некоторых плодах, особенно в ягодах - землянике, малине. Железом наиболее богаты лесная земляника, черника и виноград. Калия больше всего содержится в косточковых плодах, а магния - в ежевике, малине, землянике. Также плоды и ягоды - кладовая витаминов A, B1, C, P. Особенно они богаты витамином C, больше всего которого: в плодах шиповника, незрелых грецких орехах, черной смородине, лимонах, апельсинах. Плоды рябины, абрикоса, шиповника богаты провитамином А --каротином. Физиологическое действие этого вещества такое же, как и витамина А, так как в организме человека каротин переходит в витамин А. Витамины группы В содержатся в апельсинах, яблоках и грушах; в лимонах, грейпфрутах, черной смородине имеется витамин Р. Витамин С быстро разрушается при нагревании под воздействием кислорода воздуха. Неправильная обработка и варка плодов при изготовлении блюд могут значительно снизить их витаминную ценность. Поэтому сохранение в плодах и ягодах витаминов -одна из важнейших задач каждого кулинара. Помимо указанных ценных питательных веществ, в плодах содержится ещё некоторое количество клетчатки, которая организмом почти не усваивается, но играет важную роль в усилении перистальтики кишечника и тем самым способствует пищеварению. Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты пектиновыми веществами, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ. Пектин в соединении с кислотой и сахаром образует желе. Благодаря этому, плоды и ягоды, содержащие пектин, наиболее пригодны для изготовления некоторых холодных сладких блюд, например самбуков. Холодные десерты с добавлением шоколада -высококалорийны. Шоколад содержит алкалоиды -теобромин и кофеин, которые снимают усталость, повышают работоспособность. Также этот весьма питательный и вкусный продукт улучшает настроение: за счёт него в организме вырабатывается «гормон счастья» - эндорфин.

Многие холодные сладкие блюда богаты липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, - метионином, холином, инозитом и др. Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста. Метионина много в твороге. Холином богаты желтки яиц. Инозитом богаты апельсины. Десерты на основе молока и молочных продуктов тоже обладают высокой пищевой ценностью. В состав молока входит более 100 компонентов, основными из которых являются полноценные белки, жиры, молочный сахар (лактоза), минеральные вещества (кальций, калий, магний, железо, йод и др.), витамины (B C, PP), ферменты и др. Кисломолочные продукты, также используемые для приготовления холодных десертов, очень полезны. По сравнению с молоком они содержат больше витаминов, лучше усваиваются, так как белки в них находятся в свернувшемся состоянии. Творог обладает высокой пищевой и диетической ценностью. Десерты с добавлением творога разнообразны, вкусны и полезны. Рекомендуется он особенно детям и пожилым людям. Творог необходим для роста и развития молодого организма, укрепления костной системы, для лечения ряда заболеваний печени, сердца и т.д. Десерты на основе йогуртов --это изящные молочные фантазии с добавлением свежих фруктов, соков, орехов, мюсли, меда или желе. Этот кисломолочный продукт приостанавливает гнилостные процессы в организме человека, лечит желудочно-кишечные заболевания, туберкулёз, детскую грудную астму; обогащает организм витаминами и минеральными веществами. В различные холодные десерты добавляют мёд, что делает блюдо не только невероятно вкусным, но и полезным.

Мёд лечит заболевания печени, почек, лёгких, органов пищеварения и верхних дыхательных путей. Он возбуждающе действует на кровеносную и нервную системы, улучшает деятельность сердечных мышц. В состав этого ценного продукта входит более 70 важных для организма человека веществ. Мёд содержит органические кислоты, белки, минеральные вещества, ароматические и красящие вещества, витамины, ферменты. В состав многих холодных сладких блюд входят и орехи, имеющие большое значение для организма человека. Сюда входят арахис, миндаль, грецкий орех, миндаль. Во всех орехах содержится неповторимый уникальный баланс витаминов и микроэлементов. В них колоссальное количество калия, необходимого для роста и укрепления организма. Марганец и фосфор обеспечивают нормальную работу мозга и сердца. Сера, медь, цинк, йод активизируют иммунные силы организма, повышают устойчивость к радиации, поддерживают функции щитовидной железы, стимулируют деятельность половых желез и охраняют наш мозг. Холодные десерты -источники витаминов, минеральных веществ, органических кислот и ферментов. Поэтому употребление их в пищу положительно влияет на организм человека.

# Начинки, соусы, глазури для сложных холодных десертов

## СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

Расход сырья для соуса шоколадного

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Какао-порошок | 100 | 100 |
| 2 | Сахар | 200 | 200 |
| 3 | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 455 | 455 |
| 4 | Ванилин | 0,15 | 0,15 |
| 5 | Вода | 300 | 300 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Какао смешайте с сахаром.
* 2. Молоко сгущенное разведите горячей водой, нагрейте до кипения и при непрерывном помешивании влейте в смесь какао с сахаром, доведите до кипения, процедите и охладите.
* 3. В охлажденный соус введите ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

## СОУС ОРЕХОВЫЙ (МИНДАЛЬНЫЙ)

Расход сырья для соуса орехового

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *На* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Миндаль очищенный | 372 | 315 |
| 2 | Сахар | 135 | 135 |
| 3 | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 455 | 455 |
| 4 | Молоко | 111 | 105 |
| 5 | Вода | 50 | 50 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Смесь из сгущенного, натурального молока и воды нагрейте до 80-85 °С и выдерживайте при этой температуре 5-8 мин, непрерывно помешивая.
* 2. Горячую смесь процедите, охладите до комнатной температуры и смешайте с измельченным очищенным жареным миндалем, растертым с сахаром.
* 3. У миндаля предварительно снимите кожицу (для этого миндаль погрузите на 1-2 мин в кипящую воду), промойте его в холодной воде и просушите при 50-70 °С.

## СОУС КОНЬЯЧНЫЙ

**Расход сырья для соуса коньячного**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Молоко | 300 | 300 |
| 2 | Яйца | 5 шт. | 200 |
| 3 | Сахар | 250 | 250 |
| 4 | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 50 | 50 |
| 5 | Вода | 150 | 150 |
| 6 | Коньяк | 100 | 100 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Яйца разотрите с сахаром, добавьте молоко, молоко сгущенное с сахаром и воду кипяченую.
* 2. Смесь нагрейте до 85-90 °С, выдержите при этой температуре 10 мин, затем охладите и добавьте коньяк.

## СОУС КЛЮКВЕННЫЙ

Расход сырья для соуса клюквенного

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Клюква | 168 | 160 |
| 2 | Сахар | 160 | 160 |
| 3 | Крахмал картофельный | 30 | 30 |
| 4 | Вода | 800 | 800 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Клюкву переберите, промойте и отожмите сок.
* 2. Мезгу залейте горячей водой и кипятите 5-8 мин, затем процедите.
* 3. В отвар добавьте сахар и вновь нагрейте до кипения.
* 4. Одновременно разведите крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром.
* 5. В горячий ягодный сироп сразу влейте процеженный крахмал и, помешивая, быстро доведите до кипения.
* 6. После этого в него влейте ранее отжатый сок.

Производство десертов с применением готовых смесей

* Повышение спроса на кондитерские изделия, десерты в первую очередь связывают с ростом ресторанного рынка. По мнению экспертов HoReCa, кондитерское направление может быть оторвано от концепции заведения. Например, сейчас появилось довольно много недорогих пивных ресторанов с очень интересными десертными картами.
* Четко разделить продукцию для ресторана и продукцию для кофейни невозможно, как считают специалисты, более правильно говорить о приемлемых затратах на производство данной группы блюд для каждого конкретного заведения.
* Вопреки сложившемуся мнению, что посетители предпочитают свежеприготовленные блюда, продолжает расти спрос на замороженные десерты. Безотходное производство, длительное хранение и простое использование — весомые аргументы в пользу замороженной продукции. Увеличились продажи не только готовых десертов, но и различных кондитерских ингредиентов, а также полуфабрикатов.
* Из наиболее актуальных направлений можно отметить следующее: в соответствии с возросшей популярностью здорового питания десертный рынок пополняется диетическими предложениями. Новинкой являются низкокалорийные бисквиты, в состав которых входят декстроза, мальтодекстрин, йогуртовый порошок, рисовый и пшеничный крахмалы, яблочный порошок, а в качестве красителя используется бетакаротин. Также гурманы могут попробовать бисквиты, включающие такие продукты, как коричневый сахар, коричневая мука, пшеничные отруби, зародыши пшеницы, декстроза, аскорбиновая кислота.
* Для создания низкокалорийных десертов с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов можно использовать заварной крем на растительной основе, в состав которого входят бетакаротин, рибофлавин и карбонат кальция.
* На российском рынке появились порошкообразные смеси для приготовления щербета и граниты. В ассортименте компаний, поставляющих ингредиенты, появились такие новинки, как гель для приготовления гляссажей, желе и соусов; термостабильные шарики для выпечки (не теряют форму при выпекании); шоколадные треугольники из горького шоколада для подачи к чаю и кофе, а также шоколад со специями (кардамоном, красным перцем и т.д.), который можно использовать в кондитерском производстве и для приготовления горячих блюд и закусок. Расширился ассортимент редких кондитерских ингредиентов (крем-пудра патиссьер, фундучная, миндальная и кокосовая пудры, стабилизатор для мороженого и для нугатина, пектины желтый и NH и другие.)

Декорирование сложных десертов соусами

* Соус — это последний штрих, который может повлиять на вкус и внешний вид десерта. Кроме соуса можно использовать сливки, йогурт и творог, фруктовые подливки или заварной крем.

Придайте соусу необычные очертания, оживив вид десерта (рис. 5.2). Сделайте с помощью кондитерского мешка из шоколадного ганаша контуры формы, дайте застыть, затем влейте крем или другой соус внутрь контуров. Берете ли вы дополняющую подливку или контрастную — она должна подчеркивать вкус, аромат и внешний вид ваших десертов.

* Не менее важно определить, как ее преподать. Можно исходить из следующих советов.
* За основу можно взять любую фруктовую подливку (рис. 5.3).
* Нанесите кремом на лужицу фруктовой подливки тонкую линию в форме окружности. Сделайте палочкой перышки из крема, вытягивая линию через равные интервалы то наружу, то внутрь окружности (рис. 5.4, 5.5).
* Налейте на тарелку лужицу фруктового соуса и накапайте по краю на равном расстоянии точки из крема, расположив их по кругу. Палочкой проведите тонкие линии от точки до точки, превратив их в сердечки.
* Соусы должны быть одинаковой густоты. Мысленно разделите тарелку пополам, налейте цветные соусы так, чтобы они растеклись и соприкоснулись. Палочкой круговыми движениями сделайте на границе соусов рисунок
* Одним из способов украсить тарелку является использование сахарной пудры или какао-порошка. Просто положите кружевную салфетку, подходящую по размеру вашей тарелке. Затем аккуратно посыпьте какао-пудрой, поднимите салфетку строго вверх — кружевной дизайн останется на тарелке.

Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов

Методы приготовления десертов постоянно меняются от простых до приготовления сложных комбинированных и многослойных десертов. Первые десертные блюда требовали минимальных усилий для их приготовления. Сейчас же с учетом развития промышленности эти кулинарные изделия прошли через значительные изменения в производстве.

Определения ряда способов приводятся в ГОСТ Р 50647—2010 «Общественное питание. Термины и определения».

Многообразие сырья и продуктов, используемых в кулинарной практике, обширный ассортимент кулинарной продукции обусловливают многочисленность методов обработки.

От методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависят:

* • количество отходов; так, при механической обработке яблок количество отходов составляет 30%, а при мариновании — 45%;
* • величина потерь основных пищевых веществ; например, при жарке тыквы потеря витамина С составляет 55% , при запекании — 37% ;
* • потери массы; так, при варке тыквы масса уменьшается на 17%, а при жарке — на 22%;
* • вкус блюда;
* • усвояемость готовой продукции; например, десерт из свежих фруктов (яблок) усваиваются, как правило, быстрее и легче, чем из жаренных во фритюре.

Выбор метода кулинарной обработки во многом зависит от свойств продукта. Используя различные методы кулинарной обработки, технолог может получать кулинарную продукцию с заданными свойствами и соответствующего качества.

Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных холодных десертов

Для приготовления десертов используют различные основные и вспомогательные виды сырья, которые в зависимости от их вида, структуры, а также назначения подвергаются предварительной подготовке и обработке.

В производстве десертов используют более 200 видов сырья, имеющего разный химический состав, физическое состояние, биохимические свойства, индивидуальные качественные показатели и сроки годности.

Основным сырьем при производстве десертов является сахар-песок. Также основным сырьем считаются жиры, молочные и яйцепро- дукты, фрукты, шоколад, сливки, мука. Остальное сырье считается дополнительным: студнеобразователи, разрыхлители, антикристаллизаторы, ПАВы, фруктово-ягодное сырье, пищевые добавки (красители, консерванты, эмульгаторы, ароматизаторы и т.д.), спиртные напитки (вина, ликеры, коньяки и т.д.).

Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями:

* • ГОСТ 33525—2015. Изделия кондитерские. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции. 1 января 2017 г. (действующий). Область применения: настоящий стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости кондитерской продукции в цепочке ее производства;
* • ГОСТ 13799—2016. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;
* • ГОСТ ISO 712—2015. Зерно и зернопродукты;
* • ГОСТ Р 32899—2014. Масло сливочное с вкусовыми компонентами;
* • ГОСТ 31721—2012. Шоколад. Общие технические условия;
* • ГОСТ 31451—2013. Сливки питьевые. Технические условия;
* • ГОСТ Р 52305—2005. Сахар-сырец. Технические условия;
* • ГОСТ Р 53041—2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Настоящий стандарт предназначен для применения любой организацией, производящей кондитерские изделия, полуфабрикаты и сырье (далее — кондитерская продукция) для их производства;
* • ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
* • ГОСТ Р 55323—2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;
* • ГОСТ Р 56766—2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;
* • ГОСТ Р 55889—2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2007 для индустрии питания.

Красители — требованиям действующих санитарных правил СанПиН (СП) 2.3.6.1079—01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.).

В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов.

В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15 °С и относительная влажность воздуха 60—65%. В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5 °С. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты.

Продукты, входящие в состав сладких блюд, подвергают предварительной обработке.

# Сахар.

Для получения различных сиропов сахар растворяют при нагревании в воде, фруктово-ягодных отварах и соках. Образующуюся на поверхности пену удаляют.

# Плоды и ягоды.

На предприятиях общественного питания плоды и ягоды поступают в свежем и консервированном виде (сушеные, замороженные, стерилизованные). Свежие плоды и ягоды перебирают, зачищают и промывают (малину не промывают). При очистке у груш и яблок кроме кожуры удаляют сердцевину и семена. Очищенные и измельченные яблоки, грушу и айву до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. Косточковые плоды освобождают от косточек, у ягод удаляют плодоножки. Сухофрукты перебирают для удаления примесей, сортируют по видам и промывают в теплой воде. Быстрозамороженные натуральные (без сахара) фрукты освобождают от картонной тары, оттаивают в течение 10—15 мин, затем промывают и перекладывают в соответствующую посуду для дальнейшего оттаивания при комнатной температуре. Если оттаявшие фрукты немедленно не реализуют, то их заливают сиропом и хранят в прохладном месте. Для приготовления некоторых десертов плоды и ягоды протирают. Для этого свежие яблоки предварительно запекают или варят, груши варят, косточковые, за исключением вишни, припускают в сиропе, сухофрукты варят, ягоды протирают сырыми. Пищевые отходы при механической обработке плодов используют для приготовления отваров.

# Сливки и сметана.

При приготовлении сложных десертов эти продукты взбивают. Во взбитом состоянии они имеют структуру пены — ячеисто-пленочной дисперсной системы. Пенообразователем являются белковые вещества сметаны и сливок. Для кулинарной практики важно, чтобы полученная пена имела достаточную прочность, устойчивость, чтобы не отделялась жидкость. Лучше всего взбивать сливки 35%-ной жирности, сметану 36%-ной при температуре 4 °С. Прочность пены зависит от размеров жировых шариков — чем они крупнее (до определенных размеров), тем прочнее пена. Гомогенизированные сливки с мелкими жировыми шариками не взбиваются.

Кроме того, чем меньше жира содержат сливки, тем при более низкой температуре следует их взбивать. Понижение температуры не только способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок, но и предотвращает образование крупинок масла. Пастеризация сливок, имеющих 30—35%-ную жирность, а также их последующее охлаждение до температуры 15 °С и выдерживание при этих условиях не оказывают отрицательного влияния на прочность пены. Взбивать сливки следует в неокисляюгцейся посуде, заполнив ее на Vз объема, так как к концу взбивания объем сливок увеличивается в 2—2,5 раза. К моменту достижения максимального объема прочность консистенции взбиваемых сливок еще недостаточна, поэтому взбивание продолжают еще 2—3 мин. К концу взбивания сливки должны хорошо удерживаться на венчике. Взбитые сливки и сметана хранению не подлежат, так как при этом их объем уменьшается.

# Яйца.

В кондитерском производстве применяются только куриные яйца и продукты их переработки. В зависимости от массы и срока хранения яйца подразделяют на I и II категории и диетические. Диетическим яйцо считается в течение 7 дней после снесения. Вылитое из скорлупы свежее яйцо меньше расплывается. При длительном хранении яиц оболочка желтка делается непрочной и легко разрывается. Хранят яйца в чистом и прохладном помещении при относительной влажности 80% не более 6 суток.

Перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. Сильно загрязненные яйца обмывают мягкой щеткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 мин, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течение 5 мин в проточной воде.

При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, разводят кипяченым горячим молоком и, помешивая, прогревают до загустения (80 °С). При раздельном использовании белков и желтков последние растирают с сахаром, а белки взбивают. Взбитые белки придают готовым блюдам легкую пышную консистенцию и нежный вкус. Недостаточно взбитые белки плохо сохраняют форму, и при соединении с другими продуктами объем их быстро уменьшается; готовые изделия из них имеют излишне плотную консистенцию.

Хорошо взбитые белки увеличиваются в объеме в 5—8 раз, сохраняют форму и держатся на венчике. Перед взбиванием белки тщательно отделяют от желтков. При этом надо следить за тем, чтобы плотная часть белка, расположенная у самого желтка, полностью отделилась, так как именно она способствует образованию наиболее пышной и устойчивой пены.

Посуду, инвентарь и части механизмов, используемые для взбивания белков, следует тщательно промывать, так как даже ничтожные следы жира затрудняют взбивание. Образованию устойчивой пены способствует добавление большого количества лимонной кислоты (2—3 капли концентрированного раствора на 10 белков). Белки охлаждают, после чего взбивают (во взбивальных машинах или вручную) вначале медленно, а затем быстрее.

Шоколад

для работы необходимо темперировать (рекристалли- зировать), а затем делать элементы шоколадного декора. Иначе потом на поверхности появится «седой» налет. Существует два способа темперирования. 1 способ — водяная баня.

Примерно половину измельченной массы положить в сухую миску и растопить на водяной бане.

Положить миску на стол, добавить оставшийся шоколад и перемешать до образования однородной массы. Таким образом, охладить немного всю массу. Половину этой массы переложить в другую миску и охладить, периодически перемешивая, в холодильнике до температуры 27°.

Добавить охлажденный шоколад в теплый.

*2 способ* — *темперирование на мраморной доске.*

Мрамор остается холодным вне зависимости от внешних температур. Растопить на водяной бане весь шоколад. Вылить на мраморную поверхность 2/3 шоколада и посредством тщательного перемешивания металлическим шпателем охлаждать:

* • черный шоколад - до 27 °С;
* • белый шоколад - до 25 °С.
* • Остывшую массу добавить в оставшуюся горячую часть шоколада. Все тщательно перемешивается. Конечная температура должна быть следующая:
* • для черного шоколада - 31 °С;
* • для белого - 30 °С.

При использовании для плавления шоколада и шоколадной глазури микроволновой печи режим печи должен быть не более 400 Вт. Во время плавления необходимо контролировать процесс - осуществлять периодическое перемешивание массы.

# Желирующие вещества.

При приготовлении десертов (желированные десерты) используют различные полимерные желирующие вещества: крахмал картофельный и кукурузный (маисовый), модифицированные крахмалы, желатин, агар, агароид, фурцелларан, альгинат натрия, пектиновые вещества. На процесс студнеобразования большое влияние оказывают природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования. Как правило, чем выше концентрация желирующего вещества, тем больше прочность студней и выше температура их плавления. Важным свойством студней является тиксотропия, т.е. потеря структурной вязкости при механических воздействиях. При этом они способны разжижаться, а затем при хранении частично восстанавливать свои свойства.

*Модифицированный крахмал* — это крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработки крахмала.

*Желатин* — это белок, полученный при вываривании костей, хрящей, сухожилий животных, без вкуса и запаха. Нельзя доводить до кипения раствор желатина. Предварительная обработка заключается в замачивании в 8-кратном объеме воды.

*Агар-полисахарид*получают из морских водорослей анфельция (Белое море, Тихий океан). Плохо растворяется в холодной воде, а в горячей воде образует коллоидный раствор. Нельзя использовать для приготовления муссов и самбук, так как при взбивании очень быстро застывает.

*Агароид* — черноморский агар, вырабатывается из морских водорослей филафора. По студнеобразующим свойствам в 2 раза превосходит желатин. Перед использованием замачивают в 20-кратном количестве воды. Не рекомендуется прогревать свыше 60 °С, так как ухудшается качество.

*Фурцеллоран* — датский агар, вырабатываемый из водорослей фурцеллярия.

*Альгинат натрия* применяется очень редко. Из него делают студни альгината кальция. Вырабатывается из водорослей и по студнеобразующим свойствам в 4 раза превышает желатин. Особенность — не надо вставить в холодильник для застывания, так как застывает при любой температуре.

*Пектин.* Используют готовый порошок, в присутствии сахара и кислоты, либо фрукты и ягоды, содержащие пектин (рябина, смородина, яблоки, груши, цитрусовые и т.д.).

*Особенности работы с пектином.*

Любой пектин нужно вводить в заготовку при 50 °С нагретой массы, не забывая смешать его с частью сахара, который идет на рецепт. Это нужно, чтобы пектин равномерно распределился, а не схватился комками (в таком случае он потеряет часть своей желирующей силы).

Необходимо учитывать, что гранулы сахара намного тяжелее, чем у пектина, поэтому сахара должно быть в 2-3 раза больше.

После добавления смеси сахара и пектина жидкость обязательно нужно довести до кипения, но кипятить не больше полминуты, а потом снять с плиты и дать остыть. Пектин начнет действовать при закипании смеси, а затем, остывая, полностью завершит свою работу.

# Мука пшеничная

— порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Для приготовления десертов используют муку высшего и 1 сорта, она входит в большинство видов теста.

Такие виды теста, как воздушное, дакуаз, макарон, замешиваются без использования муки.

Важнейшей составной частью муки являются белки — глиадин и глютанин. При тестообразовании они набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу — клейковину, влияющую на структуру теста. В зависимости от содержания клейковины мука делится на три группы: первая содержит до 28% клейковины, вторая — 28—36% и третья — до 40% клейковины. Мука с небольшим содержанием клейковины используется, например, для приготовления бисквитного, песочного теста, а с большим — для приготовления дрожжевого, слоеного.

# Масло сливочное

вырабатывают из сливок, оно содержит до 82,5% жира, витамины A, D, Е. Масло должно быть без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают. Перед использованием масло иногда растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает вкус, усиливает их аромат.

# Вкусовые и ароматические вещества.

Для аромата и вкуса в изделия добавляют натуральные или синтетические ароматические вкусовые вещества. К натуральным относятся ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов, какао, кофе, фруктово-ягодные сиропы, вина и др. Синтетическими считаются ароматизаторы, полученные химическим способом.

Важным условием использования того или иного ароматизатора является возможность сочетания естественного запаха продуктов с запахом применяемых ароматических веществ. Некоторые виды сырья имеют свойственные им специфические аромат и вкус; в изделия, приготовляемые из этого сырья, не следует добавлять ароматизаторы. Так, при использовании орехов, миндаля и какао не употребляют эссенции.

Ванильный аромат используется в самых разнообразных продуктах, особенно в производстве шоколада и шоколадных напитков. Натуральная ваниль с ее непревзойденным букетом используется в высокосортных кондитерских изделиях (большинство изделий в настоящее время ароматизируют синтетическим ванилином и эгилванилином).

# Десертные вина и коньяк

применяют для ароматизации кремов, желе и промочек. Вина должны иметь свойственные им аромат, вкус и цвет, не допускается наличие осадка или мути, постороннего привкуса и запаха.

# Эссенции пищевые

— растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ в воде или спирте. Обладают сильным ароматом. Применяют ромовую, ванильную, лимонную, апельсиновую, миндальную, пуншевую эссенции и др. Хранят их в стеклянных бутылках с притертыми пробками в корзинах или ящиках с опилками в прохладном темном помещении.

# Пищевые добавки

— это вещества, улучшающие цвет, вкус, запах, консистенцию и внешний вид продуктов. К ним относятся синтетические красители, некоторые органические кислоты, жели- рующие вещества, разрыхлители, эмульгаторы, консерванты и стабилизаторы.

Пищевые добавки имеют сложные химические названия, поэтому Европейский совет разработал систему цифровой кодификации пищевых добавок с индексом Е.

Эта система узаконена как международная цифровая система (INS) и используется в странах Европейского сообщества.

По этой системе каждой пищевой добавке присвоен цифровой трех- или четырехзначный код, которые используются только в сочетании с названиями технологических функций пищевых добавок.

В соответствии с «Санитарными правилами по применению пищевых добавок», утвержденными Минздравом и разрешенными Госсанэпиднадзором РФ, в настоящее время в нашей стране может использоваться в производстве пищевых продуктов или допускаться присутствие в импортных пищевых продуктах около 250 видов пищевых добавок. Запрещается использовать пищевые добавки для маскировки дефектов качества пищевых продуктов.

Все пищевые добавки поступают на производство в упаковках с указанием предприятия-изготовителя, даты изготовления, номера ГОСТа, имеют сертификат качества.

Ниже приводится список пищевых добавок, разрешенных к применению в пищевой промышленности и имеющих значение в производстве десертов.

**Е-322.**Лецитины — антиокислитель, эмульгатор.

**Е-327.**Лактат кальция — регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба.

**Е-34Е**Фосфаты кальция — регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель. **Е-330.**Лимонная кислота — регулятор кислотности, антиокислитель.

**Е-342.**Фосфаты аммония — регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба.

**Е-406.**Агар — загуститель, желируюший агент, стабилизатор. **Е-440.**Пектины — загуститель, желирующий агент, стабилизатор. **Е-460.**Целлюлоза — эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию.

**Е-500.**Карбонат натрия — разрыхлитель, регулятор кислотности, препятствует слеживанию и комковатости.

**Е-517.**Сульфаты аммония — улучшитель муки и хлеба.

**Е-576.**Глюконат кальция — регулятор кислотности, отвердитель. **Е-620.**Глютаминовая кислота — усилитель вкуса и аромата. **Е-621.**Глутамат натрия — усилитель вкуса и аромата.

**Е-920.**Цистеин и его натриевая и калиевая соли — усилитель вкуса и аромата.

**Е-921.**Цистин и его натриевая и калиевая соли — усилитель вкусами аромата.

**Е-954.**Сахарин — подсластитель.

**Е-966.**Лактит — подсластитель, текстуратор.

**Е-967.**Ксилит — влагоудерживаюший агент, стабилизатор, эмульгатор.

**Е-1100.**Амилаза — улучшитель муки и хлеба.

**Е-1101.**Протеазы — улучшитель муки и хлеба, стабилизатор. **Е-ПОЗ.**Инвертазы — стабилизатор.

**Е-1104.**Липазы —усилитель вкуса и аромата.

**Запрещены в Российской Федерации Е-240.**Формальдегид — консервант.

**Е-375.**Никотиновая кислота — стабилизатор цвета.

**Е-925.**Хлор — улучшитель муки и хлеба.

**Е-408.**Гпикан — заменитель пекарских дрожжей.

*Разрыхлителями теста* считаются продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость. Разрыхлители подразделяют на три группы: химические (пищевая сода, аммоний углекислый), биологические (дрожжи) и механические (взбитые белки, воздух).

# Технология приготовления сложных холодных десертов

## Классификация и ассортимент сложных холодных десертов

Десерты могут быть классифицированы *по температуре подачи*на холодные и горячие, *по технологии приготовления* — на кремы, выпечку, замороженные десерты, муссы, суфле, пудинги, *по основному сырью* — на фруктовые, молочные, творожные, шоколадные, из яичных белков, комбинированные.

**Выпечка.**К этому виду десертов можно отнести торты, печенье, рулеты, кексы, пирожные, булочки, пирожки, вафли. Конечно, такие десерты очень калорийны, поэтому нужно знать меру при их употреблении.

**Молочные десерты.**Как видим из названия, такой десерт включает в состав молоко. Как правило, молочные десерты не очень калорийны, после них нет чувства тяжести в желудке. К таким десертам можно отнести творожные десерты, мороженое, различные молочные муссы и желе, желированные десерты типа бланманже, па- накоты, йогурты. Молочные десерты популярны во многих странах, особенно во Франции. Творог содержит большое количество витаминов и микроэлементов. Особенно богат творог кальцием, что благоприятно сказывается на состоянии костей, волос, ногтей и кожи. Творог обязателен к употреблению для маленьких детей, беременных женщин и людей с различными недомоганиями. Творог является высококалорийной белковой пищей, присутствие которой в рационе питания может заменить мясные продукты, творог прекрасно сочетается как со сладкими, так и с солеными ингредиентами. Очень вкусный и полезный десерт из творога, который можно украсить любыми фруктами и шоколадом. Если десерт готовится на желатине, это придает ему особый вкус. В качестве украшения используются любые фрукты: гранат, апельсины, киви, бананы. Также творожный десерт можно украсить вареньем, джемом, кусочками мармелада и тертым шоколадом. Когда используются фрукты разного цвета, это выглядит особенно эффектно.

**Шоколадные десерты**в своем составе обязательно содержат какао. К ним относят шоколадные конфеты, шоколад, фондю.

**Фруктовые десерты**пришли к нам из теплых стран, таких как Индия, Китай, Италия, Египет и др. В России с ее климатом выращивать экзотические фрукты нереально. Фруктовый десерт сегодня можно подавать в любое время года. Очень распространенным фруктовым десертом является сплит. Это банановый десерт. Готовится он очень просто. Банан очищают, разрезают и укладывают на ванильное мороженое. Сверху это блюдо поливают сладким сиропом и украшают вишней. К фруктовым десертам также можно отнести желе. Этот десерт был придуман французскими поварами. Он делается из свежих либо замороженных фруктов, из сиропов либо соков, в которые во время приготовления добавляется желатин. Когда желе застывает, оно приобретает студенистую консистенцию. Самое главное при приготовлении желе — это добиться насыщенного цвета и прозрачности. Если в желе добавляют кусочки фруктов, то все они должны быть отчетливо видны — настолько прозрачным должно получаться желе.

**Смешанные десерты. К**этой группе можно отнести пудинг, суфле, мусс.

*Пудинг* — очень необычный десерт. В его основе лежат рис и белый хлеб. Изначально это блюдо готовилось из остатков различных блюд, которое соединяли в одно целое. Такое «объединение» стали называть пудингом. Чтобы пудинг не распадался, его нужно было чем-либо скрепить. Для этого готовили смесь из яйца с молоком или алкоголем (коньяк, ром).

*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.

*Мусс* — охлажденное желе, которое взбивается до образования пены. Как правило, основу муссов составляет какое-либо ароматическое основание — сок, фруктовое пюре, шоколад, виноградное вино и т.д. К этому добавляются яичные белки (для образования пены) и желатин (для фиксации пены).

Соотношение используемых выпечных и отделочных полуфабрикатов, вид отделки поверхности и дополнительное торговое наименование десертов устанавливает разработчик технических условий в разрабатываемых для каждого изделия рецептурах.

# Фруктовые десерты

## Характеристика десерта

В соответствии с названием основой для таких десертов служат фрукты. Самыми распространенными освежающими десертами являются фруктовые салаты. При их приготовлении важно учитывать сочетание фруктов. Выбор фруктов зависит от пристрастия потребителя, но для лучшего сохранения вкуса в один десерт не следует включать более 4—5 видов фруктов. Нарезать заранее фрукты не рекомендуется. Нарезанные фрукты сбрызгивают соком лимона, можно добавить немного соли для выявления их натурального вкуса. Удачным приемом считается сбрызгивание салата вином, ромом, бренди или фруктовым ликером. Некоторые салаты заправляют фруктовым сиропом, медом, дополнительный аромат сиропу придаст смесь из мяты, лаврового листа, лимонной вербены или лаванды. При подаче в салат можно положить колотый лед или кнели из йогурта и сливок (табл. 2.1). Для ароматизации фруктовых салатов часто используют пряности. Кардамон добавляют в сироп или посыпают им фрукты, ваниль хорошо подходит к ягодам и бананам, корица используется в яблочных и грушевых десертах, гвоздика — для ароматизации салата из цитрусовых, абрикоса, клубники. Мята и лимонная вербена отлично сочетаются с салатом из винограда, грейпфрута, киви и дыни. Аромат лаврового листа дополнит вкус персиков, нектаринов, груш.

Фрукты содержат в своем составе массу полезных веществ, микроэлементов и витаминов.

*Таблица 2.1*

Отпуск плодов и ягод

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название плодов и ягод | Особенности подготовки | Набор  посуды | С чем отпускают |
| Арбузы и дыни | Обмывают, режут на куски (у дыни удаляют семена) | Десертная  тарелка | Можно с сахаром |
| Ананасы | Срезают верхнюю и нижнюю часть плода, нарезают кожуру по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или ломтиками | Десертная  тарелка | Можно с сахаром или десертным вином |
| Апельсины,  мандарины | Моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки | Десертная тарелка или вазочка | Сахар |
| Лимоны | Ошпаривают, нарезают кружочками | Десертная тарелка или вазочка | Сахар |
| Малина или земляника | По общей схеме | Креманка,  вазочка | Сахар, взбитые сливки, молоко, сметана |
| Бананы | Очищают, нарезают кружочками | Вазочка,  креманка | Сахар, сахарная пудра, молоко |
| Чернослив | Перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют до набухания, удаляют косточки | Вазочка,  креманка | Взбитые сливки или сметана |

# Приготовление фруктовых салатов

Фруктовых салатов великое множество. И все они разные по своим вкусовым качествам. Для приготовления этих салатов главное знать, сколько положить фруктов в какой салат. А сочетания их могут быть самыми разными (рис. 2.1).

## САЛАТ С ГРУШЕЙ

Мягкий вкус груши скрасится кислинкой йогурта, а ваниль с корицей добавят необыкновенный аромат. Овсяные хлопья с грецкими орехами привнесут легкую хрустинку и сделают это блюдо еще более полезным.

Расход сырья для салата с грушей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| *1* | Груши (твердые) | 120 | 90 |
| 2 | Лимонный сок | 10 | 10 |
| 3 | Йогурт питьевой | 90 | 90 |
| 4 | Г редкие орехи | 10 | 10 |
| 5 | Овсяные хлопья | 8 | 8 |
| б | Ваниль | 0,5 | 0,5 |
| 7 | Корица | 1 | 1 |
| 8 | Сахар | 10 | 10 |
| Выход | | | 200 |

**Технология приготовления**

* 1. Очистите груши от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.
* 2. Выжмите сок лимона на грушу, чтобы она не потемнела.
* 3. Приготовьте заправку. Для этого вылейте йогурт в миску, добавьте к нему ванильный экстракт, корицу, сахар и все тщательно размешайте до растворения сахара. Заправку добавьте к грушам, перемешайте.
* 4. Грецкие орехи измельчите. Перед этим их можно подержать в микроволновке 2 мин или слегка прожарить на сковородке без масла, чтобы чуточку прокалить их, они будут вкуснее.
* 5. Выложите десерт в креманку, украсьте.

## САЛАТ ИЗ АНАНАСОВ И МАЛИНЫ

**Расход сырья для салата из ананасов и малины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Ананас | 50 | 50 |
| 2 | Малина | 50 | 50 |
| 3 | Сахар | 30 | 30 |
| 4 | Сливки | 75 | 75 |
| 5 | Ванильный сахар | 3 | 3 |
| Выход | | | 200 |

* 1. Ананас очистите от кожуры, вырежьте сердцевину и порежьте его ломтиками.
* 2. Малину промойте, откиньте на дуршлаг и выложите в ананасы.
* 3. Сливки тщательно взбейте с сахаром.
* 4. Фруктовую массу переложите в салатницу и полейте сливками. Перед подачей на стол украсьте салат ломтиками ананаса и ягодами малины.

# Техника декорирования фруктовых десертов

Яблоки на тарелке выкладывайте так, чтобы как можно меньше мякоти контактировало с воздухом, иначе они окислятся и потемнеют. Можно сбрызнуть лимонным соком. То же касается и груш.

Арбуз и дыню следует резать и выкладывать с кожурой, но очень тонкими и небольшими кусочками. Старайтесь удалить все косточки из арбуза.

Апельсин и мандарин будут хороши для фруктовой тарелки как в дольках, так и в тонко нарезанных кружочках. Но последнее следует делать не снимая с них кожуры.

Абрикосы и сливы, если они небольшого размера, положите на тарелку целиком. Если же их размер больше среднего, можно разделить их ножом на две или четыре части, аккуратно вынуть косточку и выложить на тарелку мякотью вниз.

Киви и манго следует очистить от кожицы и нарезать пластинками. Они не темнеют от воздуха, поэтому ими можно прикрыть яблоко и грушу.

Виноград кладите сверху на фрукты небрежной гроздью, свисающей с края тарелки на стол. Насыпной виноград для фруктовой тарелки не очень подходит.

Вишню и черешню следует класть на тарелку с веточками. Клубника тоже выкладывается с «хвостиками».

С ананаса срежьте колючую кожуру и вырежьте твердую сердце- вину. Ананас лучше нарезать длинными столбиками или тонкими пластинками, чтобы одного кусочка хватило максимум на два укуса. Оригинально будут смотреться небольшие кусочки фруктов внутри неочищенного ананаса с вырезанной сердцевиной.

Фрукты хороши, если вы украсите их облаками взбитых сливок, сбрызнете лимонным соком, польете густым йогуртом или разложите среди них ровные шарики настоящего мороженого.

Техника оформления фруктов

Фрукты — прекрасное украшение стола и вкусное дополнение к напиткам и блюдам. Их можно подавать целыми, красиво уложив в специальные вазы.

Но в некоторых случаях, например, во время фуршетов, фрукты и ягоды сервируют иначе.

На фуршете главное — удобство. Фрукты должны быть нарезаны небольшими кусочками.

Важно, чтобы их было легко наколоть на вилку и не уронить по дороге ко рту. Ананасы режьте сегментами, апельсины — тонкими полукольцами, яблоки — не слишком крупными ломтиками. Рядом разместите пластиковые вилки для накалывания плодов.

Очень удобный для гостей вариант — фруктовые шашлычки и канапе. На шпажки разного размера или зубочистки накалываются кубики фруктов и целые ягоды клубники или винограда. Иногда такие наборы дополняют кубиками сыра.

Салаты из фруктов и ягод можно подать в емкостях, вырезанных из арбуза или дыни. Аккуратно срежьте верхушку плода, выберите из него мякоть специальной круглой ложкой для формирования шариков. На боку арбуза острым ножом вырежьте часть кожуры по заранее заготовленному трафарету. Это может быть иероглиф, рисунок или логотип компании. В получившуюся вазу выложите шарики из мякоти, смешанные с кусочками апельсина, манго, ананаса и ягодами клубники.

Для летнего банкета или фуршета подойдут вазы, сделанные изо льда. Приготовьте две миски разного диаметра, но одинаковой высоты. Лучше всего использовать глубокие прозрачные стеклянные чаши. Наполните большую емкость водой на треть. Поставьте меньшую чашу внутрь и прикрепите ее скотчем, протянув его крест- накрест. Между стенок чаш выложите веточки смородины, листья мяты или лепестки роз. Красиво смотрятся и тонко нарезанные кружки лимонов и апельсинов.

Чаши поместите в морозильную камеру холодильника на несколько часов. Достаньте емкости, выложите еще один ряд декоративных элементов, долейте воду до краев и снова заморозьте. Чтобы вынуть готовую чашу, налейте теплой воды в меньшую миску и осторожно разделите конструкцию. Храните ледяную вазу в холодильнике. Перед подачей на стол заполните ее ягодами или фруктовыми шашлычками.

**Нарезка.**Нарежьте фрукты кольцами и выложите на плоское блюдо. Первым слоем пусть идут кольца апельсинов. На них уложите колечки киви, а сверху — дольки бананов. Середину композиции украсьте ягодами — клюквы, черники, смородины, клубники или малины .

**Фруктовая ваза.**Возьмите большую неглубокую вазу на ножке или декоративную корзинку и заполните ее яблоками, сливами, бананами и прочими лакомствами. Главное правило здесь — фрукты должны приблизительно соответствовать одному климатическому поясу и одному сезону. То есть соседство ананаса и, скажем, яблок сорта Гренни Смит, а также клубники и винограда не приветствуется.

*Пример.* Выложите красно-золотистые осенние плоды: яблоки, груши. Украсьте композицию красивыми гроздьями белого и черного винограда (лучше без косточки). Теперь подайте этот вкуснейший натюрморт к столу .

**Фруктовые шашлычки.**

Приготовьте длинные деревянные шпажки. Нарежьте фрукты небольшими кусочками примерно одинакового размера и нанижите на шпажки в произвольном порядке. Теперь уложите своеобразные шашлычки на блюдо, расположив их веером, и подавайте к столу .

Еще более эффектно будут выглядеть фруктовые шпажки, поставленные в высокую вазу. Получится своеобразный сладкий букет.

**Фламбе.**Нарежьте фрукты кружочками и уложите на металлическое блюдо. Чтобы в результате фламбирования получилась тончайшая хрустящая корочка, присыпьте бананы, яблоки, ягоды сахарной пудрой. Налейте в турку или обычный половник коньяк либо бренди, подогрейте, а затем подожгите. Вылейте горящую жидкость на фрукты.

# Выпечные десерты

В кухне любого из народов мира найдется немало коронных рецептов. Некоторые из них требуют уйму времени и специфических ингредиентов, а некоторые, наоборот, легко освоить и приготовить на скорую руку. Популярная выпечка как раз и славится простотой и скоростью изготовления.

## КАПКЕЙКИ

**Расход сырья для капкейков**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Сырье | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Молоко | 120 | 120 |
| 2 | Масло сливочное | 100 | 100 |
| 3 | Мука | 200 | 200 |
| 4 | Разрыхлитель | 5 | 5 |
| 5 | Сахар | 150 | 150 |
| 6 | Яйца | 2 шт. | 80 |
| 7 | Соль | 1 | 1 |
| Для крема | | | |
| 1 | Сливки 33% | 150 | 150 |
| 2 | Сахарная пудра | 60 | 60 |
| Выход | | 10 шт. по 85 г |  |

**Технология приготовления**

* 1. Масло должно быть комнатной температуры. Масло перетрите с сахаром и солью, можно это делать силиконовой лопаткой.
* 2. Добавьте яйца. Затем частями добавьте муку с разрыхлителем и молоко. Замешайте нежное жидкое тесто.
* 3. Подготовьте форму. Заполните формы на 2/з тестом и поместите в разогретую духовку на 25 мин при температуре 170 °С.
* 4. Через 25 мин капкейки готовы (рис. 2.8). Оставьте их остывать в форме.
* 5. Для крема: сливки и сахарную пудру. Крем окрасьте в три цвета. Крем не смешивается. Используйте большую насадку «открытая звезда». По спирали снизу вверх нанесите крем. Получается интересный рельеф и цветовое сочетание. Для украшения немного карамельных бусин.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

Расход сырья для лимонного пирога

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Сырье | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Сливочное масло | 100 | I—1  О  о |
| 2 | Лимон | 50 | 50 |
| 3 | Яйца | 5 шт. | 200 |
| 4 | Соль | 3 | 3 |
| 5 | Сахар | 360 | 360 |
| б | Мука | 200 | 200 |
| 7 | Сметана | 210 | 210 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Вымойте лимоны и натрите с них цедру.
* 2. Смешайте между собой 1 яйцо, стакан сахара, сливочное масло, соль, соду, муку, половину цедры.
* 3. Приступаем к созданию крема. Сначала выжмите сок из лимонов. Затем смешайте этот сок с оставшейся цедрой. Добавьте туда же половину рецептурного сахара, 4 яйца и сметану. Взбивайте все до образования абсолютно однообразной массы.
* 4. Разогрейте духовку до 180 °С. Пока она разогревается, смажьте форму для выпечки растительным маслом, распределите в ней тесто.
* 5. Сверху вылейте лимонный крем. Поставьте лимонный пирог в духовку на 45 мин. Украсить можно сметаной, лимонными чипсами, завитками цедры, нарезанными нуа- зетным ножом (рис. 2.9).

ЯГОДНЫЕ КЕКСЫ

Расход сырья для кексов ягодных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Сырье | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Яйца | 2 шт. | 80 |
| 2 | Сахар | 130 | 130 |
| 3 | Ванилин | 1 | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Сырье | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 4 | Молоко | 250 | 250 |
| 5 | Масло сливочное | 80 | 80 |
| б | Сода | 5 | 5 |
| 7 | Мука | 260 | 260 |
| 8 | Ягоды | 220 | 200 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Смешайте яйца, сахар, ванильный сахар, молоко, масло растительное, соду, гашеную уксусом, и муку. Тесто после замеса по консистенции как густая сметана.
* 2. Подготовьте ягодную начинку. Ягоды можно слегка присыпать сахаром. Ягоды можно использовать любые. Если начинки очень много, она опустится на дно.
* 3. Подготовьте формочки. Рецептура рассчитана на 20 штук по 50 г. Распределите по 1 ст. л. теста в каждую формочку. Теперь по 1 ч. л. ягодной начинки.
* 4. Сверху закройте начинку тестом. Этого количества теста хватает на 20 формочек. Разогрейте духовку до 200 °С. Ставьте кексы выпекаться в разогретую духовку на 20-30 минут (смотрите по степени румяности и по сухой деревянной шпажке).
* 5. Достаньте из духовки, дайте остыть, достаньте из формочек (рис. 2.10).

ТАРТАЛЕТКА «БРИЗЕ» С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ

Этот десерт - часть французской традиции. Разнообразные тарталетки являются неотъемлемой составляющей витрин парижских кондитерских. Могла бы там оказаться и тарталетка «Бризе» с ванильным кремом и лесной земляникой. Свежий и яркий вкус ягоды прекрасно оттеняется нежностью сладкого ванильного крема. Название десерт получил от несладкого песочного теста «Бризе», из которого готовится сама тарталетка.

**Технология приготовления**

* 1. Муку смешайте со сливочным маслом, солью и холодной водой. Замесите тесто и поставьте в холодильный шкаф на 1 час.
* 2. Смесь из сливок, молока и ванили доведите до кипения.
* 3. Яйца, сахар, муку и крахмал перемешайте, влейте в кипящие сливки и варите до загустения, но не доводя до кипения.
* 4. Песочное тесто раскатайте и выложите в формочки для тарталеток.
* 5. В тарталетки поместите ванильный крем и запекайте в духовом шкафу 20 мин при температуре 160 °С.
* 6. Покройте тарталетки с ванильным кремом ягодами земляники.
* 7. Сделайте кнель из сорбе и установите на тарталетке.

КЕКС-ПОЛЕНТА С ШОКОЛАДОМ И ВИШНЯМИ

Смесь кукурузы и миндаля придает необычный аромат

и структуру этому вкусному десерту.

**Расход сырья для кекса-поленты**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Сырье | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Яйца | 5 шт. | 200 |
| 2 | Сахар | 175 | 175 |
| 3 | Цедра апельсина | 15 | 15 |
| 4 | Шоколад | 200 | 200 |
| 5 | Тертый миндаль | 105 | 105 |
| б | Полента | 50 | 50 |
| 7 | Мука | 60 | 60 |
| 8 | Вишни засахаренные | 115 | 115 |
| Выход | | 10 порций | 75 |

**Технология приготовления**

* 1. Поместите поленту в жаропрочную посуду и залейте крутым кипятком, около 120 мл. Хорошо перемешайте, накройте крышкой и дайте постоять 30 мин, пока полента не впитает всю жидкость.
* 2. Нагрейте духовку до 190 °С. Смажьте жиром глубокую, круглую форму диаметром 22 см, выложите дно не прилипающей бумагой для выпекания. Растопите шоколад в отдельной посуде на водяной бане.
* 3. Взбейте яичные желтки с сахаром до плотной, светлой массы. Добавьте шоколад, продолжая взбивать, выложите в эту смесь поленту, молотый миндаль, муку и апельсиновую цедру.
* 4. Взбейте яичные белки в чистой посуде до образования пены. Смешайте 15 мл белков с шоколадной смесью, затем выложите туда оставшиеся белки. Наконец, добавьте вишни.
* 5. Переложите тесто в форму и выпекайте 45-55 мин, пока оно не станет твердым. Остудите на решетке. Посыпьте сахарной пудрой.

ПАЙ С ЛИМОННОЙ МЕРЕНГОЙ

**Расход сырья для десерта «Пай с лимонной меренгой»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Яйца | 3 шт. | 120 |
| 2 | Сахар | 200 | 200 |
| 3 | Цедра лимона | 15 | 15 |
| 4 | Сливочное масло | 25 | 25 |
| 5 | Кукурузный крахмал | 45 | 45 |
| б | Лярд | 65 | 65 |
| 7 | Мука | 115 | 115 |
| 8 | Лимонная кислота | 1,5 | 1,5 |
| Выход | | 10 порций | 50 г |

**Технология приготовления**

* 1. Для замеса теста: просейте в посуду муку и соль. Добавьте холодный лярд и порубите ножами, пока смесь не станет похожей па хлебные крошки. Добавьте около 30 мл ледяной воды, перемешайте вилкой, чтобы замесить тесто. Скатайте его в шар.
* 2. На рабочей поверхности, слегка присыпанной мукой, раскатайте тесто до толщины 3 мм. Выложите в форму для пая диаметром 23 см и выровняйте край, оставив выступ над краем шириной 1 см.
* 3. Загните выступ вниз и сделайте гофрированный край. Поставьте пай в холодильник на 20 мин. Нагрейте духовку до 200 °С.
* 4. Проколите тесто вилкой по всей поверхности. Сверху выложите пергаментом и насыпьте фасоль. Выпекайте 12 мин. Удалите пергамент и фасоль и продолжайте выпекать до золотистого цвета, еще около 6-8 мин.
* 5. В кастрюле соедините цедру и сок лимона, 90 г сахара, масло и 250 мл воды. Доведите смесь до кипения.
* 6. В это время в посуде для смешивания растворите кукурузный крахмал в 15 мл воды. Добавьте яичные желтки.
* 7. Соедините яичные желтки и лимонную смесь и доведите до кипения, постоянно взбивая, пока смесь не загустеет, около 5 мин.
* 8. Накройте поверхность пергамента для предотвращения появления пенки и дайте остыть.
* 9. Сделайте меренгу. Электромиксером взбивайте яичные белки с лимонной кислотой, пока смесь не станет держать форму. Добавьте оставшийся сахар и взбейте до плотной пены.
* 10. Выложите лимонную смесь в оболочку и разровняйте.

Выложите сверху меренгу, сделав небольшое углубление в центре. Выпекайте до золотистого цвета 12-15 мин.

Подавать можно горячим, теплым или холодным.

СЫРНЫЙ КЕКС С ГОЛУБИКОЙ И ОРЕХАМИ

**Расход сырья для кекса сырного с голубикой**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Голубика | 390 | 350 |
| 2 | Мед | 15 | 15 |
| 3 | Сахар | 75 | 75 |
| 4 | Сливочный сыр | 175 | 175 |
| 5 | Сливки 35% | 120 | 120 |
| 6 | Яйца | 1 шт. | 40 |
| 7 | Сок лимона | 20 | 20 |
| 8 | Ликер | 5 | 5 |
| Для основы | | | |
| 1 | Орехи молотые | 175 | 175 |
| 2 | Мука | 75 | 75 |
| 3 | Масло сливочное | 50 | 50 |
| 4 | Сахар коричневый | 65 | 65 |
| 5 | Желток | 1 шт. | 16 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Для приготовления основы поместите поджаренные перемолотые орехи в посуду. Просейте туда же муку и соль. Перемешайте. Отставьте в сторону.
* 2. Взбейте масло с коричневым сахаром до светлой пышной массы. Добавьте желток, продолжая взбивать. Постепенно выложите в ореховую массу в три приема, затем перемешайте.
* 3. Выложите тесто в форму, прижмите ко дну и бокам, распределив равномерно.

Сформируйте ободок вокруг верхнего края, который должен быть чуть толще, чем вертикальные края. Накройте и охлаждайте в течение 30 мин.

* 4. Нагрейте духовку до 180 °С. В это время для верхушки смешайте голубику, мед, 15 мл сахарного песка и 5 мл лимонного сока в металлической кастрюле. Варите смесь на слабом огне, помешивая, пока ягоды не отдадут часть сока, но не потеряют форму, 5-7 мин. Снимите с огня и отставьте в сторону.
* 5. Поместите основу кекса в духовку и выпекайте 15 мин. Выньте и дайте остыть, пока будете делать начинку. Основа для этого сырного кекса делается с молотыми орехами - альтернатива бисквитной основе.
* 6. Взбейте сливочный сыр, оставшийся сахарный песок до светлой пушистой массы. Добавьте яйцо,
* 15 мл лимонного сока, ликер и сливки и взбейте до полного соединения.
* 7. Вылейте сырную смесь в основу пирога и распределите равномерно.

Выпекайте до затвердения 20-25 мин.

8. Дайте сырному пирогу полностью остыть и охлаждайте в течение часа.

9. Распределите ягодную смесь равномерно по поверхности сырного кекса.

Подавайте комнатной температуры.

Совет: Сырный кекс можно приготовить за день, но ягоды добавьте незадолго до сервировки.

КЛАФУТИ С «ПЬЯНОЙ» ВИШНЕЙ

Этот французский десерт по текстуре ближе к суфле, чем к пирогу. Его плотность варьируется в зависимости от количества добавленной муки. Клафути часто подают с кремом или взбитыми сливками. Во Франции этот десерт обычно готовят с вишней, но ее вполне можно заменить черешней или другими ягодами.

Расход сырья для клафути

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Вишня | 92 | 80 |
| 2 | Коньяк | 20 | 20 |
| 3 | Сметана 20% | 30 | 30 |
| 4 | Сахар | 20 | 20 |
| 5 | Яйцо | V4 шт. | 12 |
| б | Мука пшеничная | 15 | 15 |
| 7 | Соль | 1 | 1 |
| 8 | Масло сливочное | 3 | 3 |
| 9 | Лепестки миндальные | 2 | 2 |
| 10 | Пудра сахарная | 3 | 3 |
| Выход | | | 185 |

**Технология приготовления**

* 1. У вишни удалите косточки и замочите ее в коньяке на 1 час.
* 2. Сметану, сахар, яйца, муку и соль перемешайте в миске миксером до однородной консистенции.
* 3. Дно и края формы смазать сливочным маслом. На дно формы выложите половину вишни, влейте тесто и сверху выложите остальную вишню.
* 4. Посыпьте клафути миндальными лепестками.
* 5. Выпекайте в духовом шкафу 30 мин при температуре 180 °С.
* 6. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.

РУЛЕТ ИЗ ТЕСТА ФИЛО С АЙВОЙ

Венгерское тесто фило - это обычное пресное тесто, которое умельцы повара раскатывают почти до прозрачности, толщиной в лист бумаги. В упаковке всегда идет 10 листов теста фило и для начала его стоит разморозить. Но так как все листы для приготовления корзинок не нужны, достаем 3 листа, аккуратно заворачиваем их в полиэтиленовую пищевую пленку и кладем в холодильник на 12-24 часа до полного размораживания. Затем почти растаявшее тесто перекладываем на разделочную доску и выдерживаем его при комнатной температуре хотя бы 1 час, иначе во время нарезки оно может поломаться или разорваться. За 25-30 мин до того, как будет использоваться тесто, включаем и разогреваем духовку до 170 °С.

Расход сырья для рулета

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Айва | 645 | 500 |
| 2 | Сахар | 80 | 80 |
| 3 | Изюм темный | 160 | 160 |
| 4 | Сливочное масло | 110 | 110 |
| 5 | Тесто фило | 150 | 150 |
| 6 | Корица | 15 | 15 |
| Выход | | 1000 | |

Этот рецепт можно брать за основу. Например, вместо айвы можно взять яблоки, абрикосы или сливы, только эти фрукты не нужно предварительно готовить, сразу заворачивайте в тесто, присыпав сахаром. Изюм тоже можно заменить любимыми сухофруктами.

**Технология приготовления**

* 1. В сковороде растопите немного масла, положите айву и готовьте на среднем огне, помешивая, пока айва не станет чуть мягче. Затем добавьте сахар и корицу, перемешайте и дождитесь, пока сахар растает и начнет карамелизоваться.
* 2. Теперь положите вымытый и высушенный изюм, перемешайте и через 1-2 мин уберите сковороду с огня. Остудите.
* 3. Тесто нужно предварительно разморозить, не открывая упаковку, и держать в закрытом виде, потому что оно моментально высыхает.
* 4. На противень, застеленный бумагой для выпечки, лист теста фило, смажьте его растопленным маслом и положите сверху следующий лист. Так сложите в стопку 4-5 листов, промазывая каждый слой маслом.
* 5. Распределите начинку по тесту в один слой так, чтобы она покрывала примерно 3/4 площади теста (оставьте свободным тот край, который будет заворачиваться в самом конце). Сверните тесто в рулет. Сверху еще раз смажьте рулет маслом.
* 6. Ставьте рулет в разогретую духовку и выпекайте при 180 °С около 20 мин, пока верх не станет золотистым. Готовый горячий рулет посыпьте сахарной пудрой, немного остудите и нарежьте острым ножом на порции. Подавать можно, как штрудель, с ванильным мороженым или взбитыми сливками.

КОРЗИНОЧКИ ИЗ ТЕСТА ФИЛО С ФРУКТАМИ

**Технология приготовления**

* 1. Влейте в маленькую пиалу немного оливкового масла, оно не имеет такого резкого запаха, как растительное масло, и идеально подойдет для выпечки корзинок.
* 2. Возьмите 1 лист теста фило и разложите его во всю длину на большой разделочной доске. Обмакните в оливковом масле кондитерскую кисть и смажьте жиром лист теста.
* 3. Затем сверху на смазанную поверхность уложите еще 1 лист теста фило и так же, как первый, обработайте его оливковым маслом. Это ингредиент во время выпечки придаст готовым мучным изделиям невероятно красивый румянец.
* 4. Тем же способом подготовьте третий лист теста фило. Можно просыпать слои теста сахаром, корицей или ванильным сахаром.
* 5. Смажьте каждую ячейку формы для маффинов оливковым маслом при помощи той же пекарской кисти.
* 6. Затем возьмите острый круглый кухонный нож и разрежьте три сложенных вместе листа теста на 8 равных по размеру квадратов. По желанию сформируйте из них цветочек, слегка сдвигая квадратики теста в разные стороны, и уложите их в подготовленную к запеканию форму.
* 7. После того как будут сформированы все корзинки, проверьте, разогрелась ли духовка до нужной температуры, установите в нее форму с тестом на средний стеллаж и выпекайте мучные изделия 10-12 мин или до золотистого румянца.
* 8. Дайте корзинкам возможность немного остыть (рис. 2.11). Затем аккуратно вынимайте их из ячеек формы при помощи вилки, перекладывайте мучные изделия на металлическую решетку, остужайте до комнатной температуры, начиняйте сладкой или пряной начинкой и подавайте на стол.
* 9. Корзиночки из теста фило после выпечки остужают до комнатной температуры, наполняют любимой начинкой, укладывают на большое плоское блюдо, поднос и подают в виде десерта или как закуску. Наполнить корзиночки можно фруктами, свежими ягодами, желе, горячим шоколадом, взбитыми сливками и многим другим (рис. 2.12, 2.13).

# Шоколадные десерты

## Характеристика десерта

Действующие в Европе стандарты распространяются на 13 категорий шоколада и устанавливают только два основных показателя — минимальное содержание в нем какао и максимальное сахара. Для черного шоколада минимальное содержание какао колеблется от 30 до 99%. Каждый изготовитель составляет свои смеси из разных сортов какао-сырья, иногда с использованием растительных жиров. В результате различные сорта шоколада существенно различаются по вкусу. Даже сорта шоколада с одинаковым содержанием какао имеют разный вкус и разную «крепость».

Шоколад — продукт переработки какао-бобов (какао тертого и какао-масла) с сахаром. Настоящим шоколадом называется кондитерское изделие, при изготовлении которого используется только какао-масло, какао тертое и сахарная пудра, а не продукт на основе какао-порошка и заменителей какао-масла на основе смеси растительных жиров. В состав современного шоколада помимо какао- бобов и сахара входят обезжиренный молочный порошок, сироп глюкозы, сироп этилового спирта, инвертный сахар, растительные (ореховые) масла, орехи (лещина, фундук, миндаль), лецитин, пектин, натуральные или искусственные ароматические вещества, консерванты, лимонная кислота, апельсиновое и мятное масла.

По данным швейцарских ученых, черный шоколад в умеренных дозах способен предотвратить сердечно-сосудистые заболевания. Исследования показали, что около 60 г шоколада высокого качества с большим содержанием какао-масла препятствуют сужению и отвердению артерий, что после употребления небольшого количества шоколада улучшается циркуляция крови и снижается вероятность образования тромбов. Этот эффект продолжает действовать в течение 8 часов. Шоколад содержит массу полезных веществ. Танин регулирует работу пищеварительной системы, способствует выведению шлаков из организма. Магний и калий стимулируют мышечную и нервную системы. Магний участвует в передаче нервных импульсов и ритмичности работы сердца. Калий нормализует кровяное давление, от него зависит электролитный и водный балансы в клетках и тканях организма. Какао-масло в сочетании с сахаром поднимает жизненный тонус, с их помощью в мозгу вырабатываются возбуждающие вещества — серотонин и эндорфин. Фенолы благотворно влияют на стенки кровеносных сосудов. Они препятствуют окислению холестерина LDL в крови, способствуют более эффективному кровотоку, уменьшая нагрузку на сердце. Шоколад — отличный антидепрессант.

Масло какао в составе шоколада содержит различные жиры, застывающие при различных температурах. В силу этого нетемперированный шоколад отличается нестабильностью. Темперирование шоколада приводит к образованию кристаллов какао-жиров, которые оказываются достаточно стабильными и придают шоколаду яркий блеск.

При неправильном темперировании шоколад будет либо плохо застывать, либо иметь нестабильную структуру — это может привести после застывания к жировому поседению (на поверхности образуются белые полосы и пятна) (табл. 2.2). Очень важно темперировать шоколад перед изготовлением конфет или для декорирования кондитерских изделий. Если шоколад тусклый или с белыми пятнами, необходимо темперировать его повторно.

*Табл ица 2.2*

Температурный режим при темперировании

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шоколад | Температура  роспуска | Температура  охлаждения | Температура  темперирования |
| Темный | 45-50 °С | 28-29 °С | 31-32 °С |
| Молочный | 45-50 °С | 26-27 °С | 29-30 °С |
| Белый | 45 °С | 26-27 °С | 29-30 °С |

Основные правила темперирования:

* • распускать шоколад в кастрюле с двойным дном;
* • распускать только на водяной бане;
* • не допускать кипения воды, чтобы не пережечь шоколад;
* • не допускать попадания воды или конденсата в шоколад;
* • темперировать небольшими порциями (не более 500 г);
* • постоянно помешивать.

# Методы темперирования

## Темперирование на мраморной плите.

Распущенный шоколад вылить на мраморную плиту, оставив I/4 в кастрюле. Широким ножом или металлическим шпателем распределять распущенный шоколад по столу равномерным слоем (рис. 2.14). Вымешивать шоколад нужно аккуратно, чтобы внутрь не попали пузырьки воздуха. Продолжать вымешивать шоколад нужно пока он не загустеет и его температура не упадет до 28—29 °С.

По окончании вымешивания переложить шоколад в кастрюлю, держать на водяной бане, смешивая с оставшейся I/4 частью до образования однородной массы. Температура шоколада долж-

на повыситься до

31—32 °С. Эта температура называется рабочей. Чтобы проверить состояние шоколада, нужно окунуть в шоколад конец шпателя и подождать пока шоколад застынет. Если поверхность станет гладкой и глянцевой, темперирование проведено правильно.

Темперирование на мраморной плите широко используется в профессиональной кухне, поскольку мрамор помогает эффективно охладить продукт даже на жаркой кухне.

## Темперирование с паллетами.

Для этого метода требуется термометр и кастрюля для водяной бани.

В кастрюлю с двойным дном положить измельченного шоколада и распустить его, учитывая правила темперирования. Помешивать, пока шоколад не начнет плавиться и температура не достигнет 45—50 °С. При такой температуре весь жир и все сахара равномерно расплавятся.

Постепенно добавить оставшийся шоколад — это и есть каллеты. Энергично помешивать, пока весь шоколад не распустится и не станет однородным. Остудить шоколад до рабочей температуры 31—32 °С.

## Прямой метод темперирования.

Некоторые виды шоколадной глазури (в виде «крупки», «монет», «чипсов») не требуют темперирования — их достаточно разогреть перед применением. Сделать это можно тремя способами: на водяной бане, в микроволновой печи и в аппарате для темперирования.

Украшения из шоколада

Муссы, пудинги, суфле, желе, парфе с шоколадом — целая линейка десертов, для приготовления которых мы пользуемся примерно одинаковыми кулинарными приемами.

Хорошая новость: для приготовления этих десертов шоколад не нужно темперировать. А вот правильно растопить шоколад нужно. Это не сложно, особенно если знать, что чем выше содержание какао, тем менее капризный шоколад, т.е. обращаться с горьким шоколадом проще, чем с молочным, но с молочным проще, чем с белым (рис. 2.15). Нужно также знать, что даже одна капля воды, попавшая в шоколад при растапливании, может превратить его в твердый зернистый комок, непригодный для использования. Учтите это, растапливая шоколад на водяной бане.

Можно растопить шоколад в микроволновой печи, включенной на максимальную мощность. Поместите туда жаропрочную форму с шоколадом не более чем на одну минуту, достаньте и перемешайте шоколад. Повторяйте операцию несколько раз, пока шоколад полностью не расплавится. Остывший до комнатной температуры шоколад легко соединяется с яичными желтками, взбитыми белками или жирными сливками, образуя основу для муссов, пудингов, суфле и парфе с шоколадом. Более того, шоколад обладает желирующими свойствами, благодаря которым десерты легко застывают и прекрасно держат форму.

*Шоколадные листья* (рис. 2.16).

Чистые, упругие ровные листья деревьев или цветов покрывают шо- Рис. 2.16. Шоколадные листья коладной глазурью *кистью* или *окуная* в растопленный шоколад. Охлаждают, затем шоколадные листья осторожно отделяют от настоящих. Этим же приемом пользуются при глазировании ягод.

Промойте нужное количество листочков и обсушите их с помощью бумажной салфетки. Растопленный на водяной бане шоколад с помощью кисточки наносим на

ту сторону листочка, на которой рис. 2.17. Выполнение украшения более отчетливо видны жилки, «Стружка»

тогда шоколадные листья будут красивее. Полученные листики охлаждаем 2—3 часа в холодильнике, давая глазури застыть, и аккуратно отделяем шоколадные листочки.

*Шоколадная стружка и кудри.* Нарезая шоколадную плитку ножом или специальным приспособлением (рис. 2.17 и 2.18), изготавливают украшения в виде стружки, кудрей или веера. При изготовлении таких Рис. 2.18. Выполнение украшений важно отследить технологиче- украшения «Стружка» ские параметры.

# Холодные шоколадные десерты

## ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ МОЛОЧНОЕ О ШОКОЛАДА

**Расход сырья для шоколадного десерта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса б руно, г | Масса нетто, г |
| 1 | Печенье шоколадное | 20 | 20 |
| 2 | Шоколад молочный | 15 | 15 |
| 3 | Сливки 35% | 30 | 30 |
| 4 | Мед жидкий | 3,5 | 3,5 |
| 5 | Корица | 0,15 | 0,15 |

**Технология приготовления**

* 1. Растопите на водяной бане молочный шоколад.
* 2. Сливки взбейте в не очень пышную пену и при помощи силиконовой лопатки порциями введите в растопленный шоколад, добавьте корицу.
* 3. Поставить мусс в холодильник. Для ганаша влейте в сотейник сливки, доведите до кипения, добавьте разломанный на кусочки шоколад. Снимите с огня, помешивайте до растворения шоколада, разделите на две равные части. В одну добавьте мед, остудите.
* 4. На тарелки выложите печенье в форме полукруга; на них слой ганаша без меда, сверху - шоколадный мусс. Поместите в холодильник на б ч. Перед подачей слегка разогрейте на водяной бане ганаш с медом и полейте им мусс. Подавайте с апельсиновым сорбетом.

## ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ЛИКЕРОМ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Масло сливочное | 68 | 68 |
| 2 | Какао | 18 | 18 |
| 3 | Черный шоколад 70% | 50 | 50 |
| 4 | Яйца | 1 шт. | 40 |
| 5 | Яичный желток | 1 шт. | 15 |
| 6 | Сахар | 60 | 60 |
| 7 | Ликер «Тиамария» | 30 | 30 |
| 8 | Мука | 43 | 43 |
| Выход | | 4 порции по 70 г | |

**Технология приготовления**

* 1. Разогрейте духовку до 160°. Смажьте сливочным маслом 4 небольшие огнеупорные формы и слегка присыпьте какао.
* 2. На водяной бане растопите шоколад и сливочное масло до однородной консистенции.
* 3. Миксером взбейте яйцо, желток и сахар до легкой кремообразной текстуры, затем введите шоколадную массу. Затем вмешайте ликер и муку.
* 4. Разложите тесто по приготовленным формам и выпекайте 12 минут. Переверните десерты на теплые тарелки и подавайте (рис. 2.19).

ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ

Расход сырья для кекса шоколадного

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Шоколад темный | 200 | 200 |
| 2 | Масло сливочное | 100 | 100 |
| 3 | Сахар | 50 | 50 |
| 4 | Яйца | 4 шт. | 120 |
| 5 | Мука | 60 | 60 |
| 6 | Соль | 3 | 3 |
| Выход | | 10 шт. | по 50 г |

**Технология приготовления**

* 1. Масло и шоколад растопите на водяной бане.
* 2. Яйца с сахаром взбивайте минут 10-15, до увеличения яиц в объеме в 3 раза.
* 3. В яичную массу тонкой струйкой влейте остывший шоколад и перемешайте миксером на медленной скорости или ложкой.
* 4. Просейте муку, добавьте соль и смешайте все ингредиенты. Тесто должно тяжело спадать с ложки. Формочки смажьте маслом и наполните на 2/3.
* 5. Разогрейте духовку до 200 °С и ставьте кексы выпекаться.
* 6. Подавайте кексы, украсив летающей сахарной пудрой, шоколадам или с мороженым (рис. 2.20).

КАПКЕЙКИ С ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ

Расход сырья для капкейков

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Горький шоколад | 315 | 315 |
| 2 | Сливочное масло | 115 | 115 |
| 3 | Сахар | 60 | 60 |
| 4 | Яйца | 2 шт. | 80 |
| 5 | Ванильный экстракт | 5 | 5 |
| б | Мука | 100 | 100 |
| 7 | Соль | 4 | 4 |
| 8 | Сливки 35% | 135 | 135 |
| Выход | | 20 шт. | 40 г |

**Технология приготовления**

* 1. Разогрейте духовку до 180 °С. Формочки для мини-кексов застелите бумажными вкладышами. Приготовьте ганаш. Для этого 200 г шоколада измельчите на небольшие кусочки и соедините с горячими сливками. Перемешайте. Накройте миску и дайте крему остыть до комнатной температуры. За это время он должен загустеть.
* 2. Оставшийся шоколад измельчите на кусочки и смешайте в большой жаропрочной миске со сливочным маслом. Отправьте ее в микроволновку на 20 секунд, перемешайте и повторите, пока шоколад и масло полностью не растают. Добавьте к ним сахар и взбейте до однородности. Добавьте яйца, по одному, хорошенько перемешивая после каждого. Затем добавьте ванильный экстракт.
* 3. Просейте в тесто муку и соль. Перемешайте до объединения всех ингредиентов. Не переусердствуйте, иначе кап- кейки не будут воздушными. Подготовленные формочки заполните тестом на 3/4 объема и выпекайте около 10 минут, проверяя готовность зубочисткой. Она должна выходить из центра с несколькими влажными крошками. Если передержать в духовке, кексы получатся сухими.
* 4. Дайте им остыть в форме в течение 10 минут, а затем переложите на решетку до полного остывания. Украсьте их кремом при помощи кондитерского шприца и подавайте, (рис. 2.21). При подаче они не должны быть холодными, иначе ганаш получится слишком твердым.

# Шоколадные конфеты

Мало кому известно, что первоначально термин *конфеты* использовался аптекарями в XVI в. Так они называли переработанные и засахаренные фрукты. В наше время этот термин приобрел более широкое понятие и на сегодняшний день он относится к небольшим сладким изделиям из различных ингредиентов.

Конфеты ручной работы можно изготовить различными способами: путем отливки в формы, методом глазирования шоколадом с декоративным перфорированием или декоративным тиснением.

## ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ МЕТОДОМ ГЛАЗИРОВАНИЯ С ДЕКОРАТИВНЫМ ТИСНЕНИЕМ

**Технология приготовления**

Очистите и обжарьте арахис на сухой сковороде, затем вместе с печеньем измельчите блендером. Мед с маслом выложите в кастрюлю, доведите почти до кипения, затем влейте к орехам, перемешайте, скатайте из ставшей пластичной массы шарики размером с грецкий орех (мокрыми руками, иначе будет прилипать).

Шоколад растопите на водяной бане, окунайте шарики в шоколад, беря их двумя вилками, для более толстого слоя шоколада можно, окунув в первый раз, дать первому шоколадному слою застыть, затем окунуть еще раз (рис. 2.24). Для придания изысканного внешнего вида можно оформить поверхность каждой конфеты сухим чистым ножом или другим инструментом, позволяющим получить интересный рельеф.

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ «ИРИСКИ-УГОЛЬКИ» (рецептура Школы шоколада Коркунов)

Расход сырья для конфет «Ириски-угольки»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Темный шоколад | 500 | 500 |
| 2 | Молочный шоколад | 500 | 500 |
| 3 | Глюкоза | 150 | 150 |
| 4 | Сахар коричневый | 50 | 50 |
| 5 | Сахарная пудра | 190 | 190 |
| 6 | Мед | 50 | 50 |
| 7 | Вода | 50 | 50 |
| 8 | Сода пищевая | 10 | 10 |
| Выход на 100 шт. | | | |

**Технология приготовления**

* 1. Смешайте воду, сахар, сахарную пудру, глюкозу и мед. Нагрейте до растворения, доведите до кипения 144-146 °С.
* 2. Снимите с огня. Помешивая, добавьте пищевую соду. Смесь начнет пузыриться, перелейте ее в подготовленную форму.
* 3. Охладите. Наломайте на кусочки, окунайте кусочки в растопленный шоколад.

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ «КАРАМЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ» (рецептура Школы шоколада Коркунов)

Расход сырья для конфет «Карамель с морской солью»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ||Ь | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Сливки 35% | 185 |  |
| 2 | Сахарная пудра | 375 |  |
| 3 | Глюкоза | 60 |  |
| 4 | Черный шоколад | 500 |  |
| 5 | Сливочное масло с морской солью | 300 |  |
| Выход на 100 шт. | | | |

**Технология приготовления**

* 1.**В**кастрюлю с толстым дном добавьте Уз сахара, смешайте с глюкозой, нагрейте до карамели.
* 2. Добавьте оставшийся сахар, продолжайте нагревать еще 15 минут.
* 3. Медленно влейте в карамель теплые сливки, хорошо перемешайте, снимите с огня.
* 4. Добавьте кубик за кубиком сливочное масло, перемешайте.
* 5. Заполните подготовленные шоколадные заготовки для конфет карамельной начинкой.

Для эксклюзивного вкуса можно проварить сливки с имбирем перед добавлением в карамель.

Дефекты шоколадных десертов

Существенными дефектами шоколада и глазурей является жировое и сахарное «поседение». Жировое «поседение» происходит при неправильном хранении при больших колебаниях температуры. Вследствие этого некоторые триглицериды какао-масла частично плавятся, при медленном охлаждении они формируют небольшие капельки, которые выделяются на поверхности шоколада и, застывая, образуют пятна серого цвета. Сахарное «поседение» возникает при увлажнении поверхности шоколада при резком перепаде температуры от низкой до высокой, например, при выемке шоколада из холодильника. При этом на холодной поверхности шоколада происходит конденсация, в результате этого в каплях воды растворяется сахар. После испарения воды остаются кристаллики сахара в виде маленьких белых пятен.

Качество шоколада должно соответствовать требованиям ГОСТ 31721—2012 Шоколад. Общие технические условия, ГОСТР 52821— 2007. Шоколад. Общие технические условия. ГОСТ Р 52174—2013. Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые.

# Кремы, фланы

Кремы приготавливают из густых (35—38% жира) сливок или сметаны (36% жирности) с добавлением яиц, молока, сахара, ягодного пюре, желатина, вкусовых и ароматических веществ. Охлажденные сливки взбивают в пышную густую пену, добавляют яично-молочную смесь, в которую вводят ванилин, подготовленный желатин. Крем разливают в формочки и охлаждают. Подают крем с сиропами, соусами, соками.

И крем-карамель, и фланы можно готовить и порционно, и в большой форме. В отличие от крема-карамели и фланов крем- брюле готовят в фаянсовых или керамических порционных формочках и в них же подают. Это позволяет использовать для приготовления десерта только яичные желтки, а не цельные яйца. В результате получается нежный, гладкий и очень сдобный крем, почти без характерного яичного запаха. Если в крем-брюле добавить немного крахмала и ароматизировать не ванилью, а корицей и апельсиновой цедрой, десерт изменит название на каталонский крем. Оба десерта покрывают хрупкой корочкой из карамели, для чего крем охлаждают, посыпают слоем мелкого сахара и либо обжигают специальной горелкой, либо на несколько секунд ставят под раскаленный гриль. Каталонский крем иногда не запекают, а готовят на плите, как обычный заварной крем.

**Флан**— коронное блюдо французских кондитерских (boulangeries), а именно Парижский флан — Flan patissier. Флан представляет из себя нежный десерт, состоящий из основания из слоеного теста и наполнителя в виде мягкого крема-мусса с ароматом ванили и нотами лимона. В некоторых областях Франции в основание этого десерта берется разновидность песочного теста.

Традиционная разница крем-брюле и флана состоит также в том, что для первого используются только желтки и сливки, а для второго — целые яйца и молоко. В результате крем-брюле имеет очень нежную структуру и подается только порционно, в той же посуде, что и запекался; флан же более плотный и может готовиться в большой форме, с тем чтобы потом его разрезать на порции.

Очень важный момент для обоих десертов состоит в том, что готовить их надо осторожно и медленно. Существуют два варианта приготовления: при очень низкой температуре без водяной бани или при более высокой на бане. Крем-брюле можно готовить любым из этих способов, а вот флан лучше вторым (на бане).

Традиционные пропорции для крем-брюле: на 1 желток 100 мл сливок (20% вкуснее всего) и 20 г сахара (лучше всего брать настоянный на винили), если сахар простой, то на литр сливок 1 стручок ванили.

Для флана: на 1 яйцо 100 мл молока и 20 г сахара (ваниль в той же пропорции или корица).

Ну и последнее: для создания корочки горелкой обжечь сахар на поверхности десерта.

*Ванильный крем* идеально дополнит многие кондитерские изделия. Благодаря своей простоте в приготовлении и приятному аромату этот крем пришелся по вкусу всем сладкоежкам. Его гладкая, густая, бархатистая текстура доставляет ощущение предвкушения великолепного десерта.

РЕЦЕПТУРА № 971 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1981 г.

**Технология приготовления**

* 1. Для яично-молочной смеси яйца разотрите с сахаром, добавьте небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагрейте до 70-80 °С.
* 2. После этого при непрерывном помешивании введите подготовленный желатин.
* 3. Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавьте ванилин.
* 4. Для кофейного крема смесь готовьте с добавлением кофейного настоя.
* 5. Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляйте растертый с сахаром какао-порошок.
* 6. Сливки взбивайте на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, влейте охлажденную до комнатной температуры яичномолочную смесь.

**Расход сырья для кремов ванильный, шоколадный, кофейный**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |Го | Наименование | Крем ванильный | | Крем  шоколадный | | Крем кофейный | |
|  | сырья | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Сливки 35% | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| 2 | Сахар | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| 3 | Молоко | 211 | 200 | 211 | 200 | 211 | 200 |
| 4 | Яйца | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 80 |
| 5 | Желатин | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 6 | Ванилин | 0,15 | 0,15 |  |  |  |  |
| 7 | Какао-порошок |  |  | 30 | 30 |  |  |
| 8 | Кофейный настой |  |  |  |  | 50 | 50 |
| 9 | Вода (для желатина) | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 |
| Выход | | | 1 000 |  | 1 000 |  | 1 000 |

**Крем «Пломбир»**— замечательный, очень нежный и вкусный. Его используют при приготовлении тортов, пирожных и десертов. Если крем заморозить, получится вкусное мороженое. В сочетании со свежей клубникой и печеньем савоярди крем «Пломбир» превращается в изысканный десерт.

КРЕМ «ПЛОМБИР»

**Технология приготовления**

* 1. Вымытую и очищенную клубнику разрежьте на 4 части, засыпьте 1-2 столовыми ложками сахара и оставьте, пока готовится крем.
* 2. Желтки отделите от белков. Белки уберите в холодильник, а желтки взбейте с 50 граммами сахара в пышную пену.
* 3. К желткам добавьте муку, взбейте до однородности, без комочков.
* 4. В молоко добавьте ванильный сахар, нагрейте до кипения и тонкой струйкой влейте горячее молоко в желтки, постоянно помешивая.
* 5. Перелейте смесь в кастрюлю, доведите до кипения и варите крем «Пломбир» на медленном огне 3 минуты.
* 6. Затем снимите с огня, добавьте сливочное масло и перемешайте.
* 7. Белки взбейте в крепкую пену с щепоткой соли и 1 столовой ложкой сахарной пудры, добавьте в слегка остывший крем и аккуратно перемешайте.
* 8. Добавьте в крем нарезанную клубнику.
* 9. На дно креманок положите кусочки печенья. 3-4 столовые ложки клубничного сока, который образовался от клубники с сахаром, смешайте с 1 столовой ложкой рома и пропитайте печенье соком клубники.
* 10. Поверх печенья разложите крем «Пломбир» с клубникой и поставьте креманки в холодильник на 2 часа. При подаче украсьте свежими ягодами и мятой.

КРЕМ-БРЮЛЕ

Расход сырья для десерта крем-брюле

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Ns* | Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Сливки 35% | 180 | 180 |
| 2 | Сахар | 40 | 40 |
| 3 | Желтки | 2 шт. | 32 |
| 4 | Ванильная эссенция | 0,05 | 0,05 |
| Выход | |  | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Вскипятите воду.
* 2. Духовку разогрейте до 170 °С (режим обдув или подогрев снизу).
* 3. Сливки доведите до кипения, снимите с огня.
* 4. Тем временем смешайте сахар с желтками (не взбивайте сильно, чтобы не было пузырьков воздуха).
* 5. Постепенно влейте горячие сливки, все время быстро перемешивая, в процессе смесь слегка загустеет.
* 6. Залейте смесь в форму, поставьте на глубокий поддон, в который залейте кипяток с тем, чтобы вода доходила до средины формы с будущим крем-брюле.
* 7. Поставьте в духовку на 35-40 минут. Остудите и охладите.
* 8. Перед подачей посыпьте сахаром, который быстро расплавьте при помощи газовой горелки.

КРЕМ ЯГОДНЫЙ

Расход сырья для десерта «Крем ягодный»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Б руло, г | Нетто, г |
| 1 | Земляника или смородина | 190 | 150 |
| 2 | Сливки 35% | 600 | 600 |
| 3 | Сахар | 150 | 150 |
| 4 | Желатин | 20 | 20 |
| 5 | Вода для желатина | 160 | 160 |
| Выход | |  | 1 000 |

Перед приготовлением любого крема ягоды, конечно же, нужно перебрать и промыть, а также обязательно обсушить — если этого не сделать, крем может просто не получиться из-за лишней влаги, которая останется на ягодах.

Очень прост в приготовлении, но исключительно вкусен такой сливочно-ягодный крем. Его можно приготовить из красной или черной смородины, малины, клубники, ежевики, черники и т.д. А подходит такой легкий крем практически для любых десертов.

КРЕМ-ДЕСЕРТ ИЗ СМОРОДИНЫ И ЯИЦ

Расход сырья для десерта из смородины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Смородина | 300 | 260 |
| 2 | Сахар | 120 | 120 |
| 3 | Яйца | 3 шт. | 120 |
| Выход | | | 500 |

**Технология приготовления**

* 1. Блендером измельчите подготовленную ягоду, поставьте пюре на огонь и прогрейте, добавив половину сахара (до его растворения), дайте массе остыть, протрите ее через сито.
* 2. Яичные желтки отделите от белков, желтки разотрите с частью оставшегося сахара, проварите до загустения в пароварке или на водяной бане.
* 3. Взбейте белки и оставшийся сахар и, продолжая взбивать, введите в горячую ягодную смесь. Разлейте крем по креманкам, дайте остыть. Подавайте крем, украсив его ягодами и мятой.

**Йогуртовый крем**

Основу любого йогуртового крема составляет собственно йогурт, домашний или промышленный, желатин и сливки. Благодаря желатину крем держит форму при застывании и не растекается. Заменить животный загуститель может растительный агар-агар — экстракт бурых и красных водорослей. Агар-агар застывает уже при комнатной температуре, не требует предварительного замачивания и отлично желирует любой жидкий продукт.

Взбитые сливки придают крему из йогурта большую воздушность. Однако при слишком активном продолжительном взбивании крем может расслоиться, образовав жидкость и масляные хлопья. Поэтому главное правило взбивания сливок — энергично, но в меру. Как только появилась плотная «шапочка», миксер можно выключать.

ДЕСЕРТ «ЙОГУРТОВЫЙ КРЕМ»

Расход сырья для десерта «Йогуртовый крем»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Б руло, г | Нетто, г |
| 1 | Творог | 650 | 650 |
| 2 | Йогурт натуральный | 90 | 90 |
| 3 | Сахар | 100 | 100 |
| 4 | Желатин | 25 | 25 |
| 5 | Вода для желатина | 140 | 140 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Залейте желатин холодной водой или соком. Оставьте для набухания.
* 2. Придайте творогу пышность, взбив при помощи миксера. Если творог зерненный, его нужно предварительно протереть сквозь сито, чтобы сделать пастообразным.
* 3. Введите в мягкую творожную массу йогурт, хорошенько разотрите, добиваясь абсолютной однородности.
* 4. Всыпьте сахар, снова разотрите. При соединении с сахарным песком творог становится более влажным, что позволяет при помощи миксера или блендера легко превратить его в пышное творожное облако.
* 5. Нагрейте набухший желатин на небольшом огне до полного растворения. Очень важно правильно растворять желатин. Необходимо постоянно мешать смесь, но не давать ей закипать. Если это случится, то крем останется жидким: он не застынет в холодильнике. Чтобы добиться нужного эффекта, можно использовать водяную баню - желатин гарантированно не закипит.
* 6. Как только растворились последние твердые частицы, желатиновый раствор нужно немедленно снять с огня и остудить его до комнатной температуры.
* 7. Сняв желатин с огня или водяной бани и полностью остудив, следует снова заняться сладкой творожно-йогуртовой массой. Ее нужно энергично взбивать, одновременно тонкой струйкой вливая растопленный желатин. Как только масса снова стала однородной, взбивание прекратите.
* 8. Отправьте йогуртовый крем в холодильник. Выложите творожно-йогуртовую массу в порционную вазочку, красиво выложите кусочки сочных фруктов или ягоды по вкусу, присыпьте тертым или залейте растопленным шоколадом и остудите на полке до загустения.

*Полезные советы:*

* • чтобы добавить крему пышности, можно просеять сахарную пудру. Масса получится более воздушной;
* • время взбивания йогурта и сахарной пудры — около 7 минут. Работать следует на средней скорости;
* • чтобы получить превосходный густой сливочный крем на йогурте, нужно растворить желатин в половине всего объема сливок на водяной бане, остудить. Затем начать взбивание, постепенно добавляя оставшиеся сливки до тех пор, пока не сформируется густая красивая кремовая масса;
* • использовать его можно не только для бисквитов. Крем хорош в сочетании со слоеным, манным, песочным тестом;
* • крем на основе йогурта можно не только превратить в отдельное десертное блюдо, но и заправлять им фруктовые салаты или украшать мороженое.

ГРУШЕВЫЙ ФЛАН

**Расход сырья для десерта «Грушевый флан»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *На* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Мука | 31,5 | 31 |
| 2 | Сливочное масло | 15 | 15 |
| 3 | Сахар | 15 | 15 |
| 4 | Яйца | 1/4 шт. | 10 |
| 5 | Ванильный экстракт | 0,5 | 0,5 |
| б | Вода | 16 | 16 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| *1* | Сода | 0,6 | 0,6 |
| 8 | Молоко | 22 | 22 |
| 9 | Желе грушевое | 8 | 8 |
| 10 | Груша | 18 | 13 |
| Для украшения | | | |
| 1 | Лепестки миндаля | 5 | 5 |
| 2 | Мороженое | 20 | 20 |
| Выход | | | 150 |

**Технология приготовления**

* 1. Смешайте муку, сахар и сливочное масло до хлебных крошек.
* 2. Добавьте воду и быстро замесите тесто. Уберите в холодильник на 1-1,5 часа.
* 3. Раскатайте корж, уложите его в смазанную маслом форму (желательно разъемную), наколите вилкой в нескольких местах.
* 4. Яйца взбейте с сахаром, добавьте ванилин и молоко. Аккуратно вылейте на тесто.
* 5. Выпекайте в разогретой духовке 40 минут.
* 6. После охладите, не вынимая из формы.
* 7. Груши очистите, нарежьте на небольшие ровные дольки.
* 8. Приготовьте желе. Груши выложите кругами сверху получившейся заготовки, залейте желе, поставьте в холодильник.
* 9. После застывания аккуратно выньте флан из формы, украсьте миндальными лепестками. Подавайте с шариком пломбира.

Для приготовления флана, десерта, популярного в Испании и Латинской Америке, молоко также смешивают с цельными яйцами. Очень часто его выпекают в корзинке из песочного теста, а при подаче нарезают кусочками, как пирог.

*Крем-карамелъ.* Крем карамель подают перевернутым на тарелку, освободив от формы, в которой он запекался. Чтобы десерт держал форму и сохранял устойчивость, в его составе обязательно должны быть яичные белки.

ДЕСЕРТ «КРЕМ-КАРАМЕЛЬ»

Расход сырья для десерта «Крем-карамель»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Молоко | 650 | 650 |
| 2 | Сахарная пудра | 180 | 180 |
| 3 | Желтки | 3 шт. | 48 |
| 4 | Яйца | 3 шт. | 120 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Всыпьте в сковороду 60 г сахарной пудры и нагрейте, помешивая, до тех пор, пока пудра не растает и не приобретет золотистый оттенок. Влейте 40 г воды, перемешайте и разлейте в 4 керамические формочки.
* 2. Стручок ванили разрежьте пополам, залейте молоком и доведите до кипения. Ваниль удалите. Взбейте оставшуюся сахарную пудру с яйцами и желтками. Влейте горячее молоко, перемешайте и процедите через сито.
* 3. Разлейте смесь в формочки с карамелью, поставьте их в огнеупорную форму. Влейте до середины формы горячую воду и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 35-40 мин. Выньте из духовки и дайте постоять 15 мин. Затем переверните на тарелку и подайте к столу.

КРЕМ НА ОСНОВЕ СЛИВОЧНОГО СЫРА

Расход сырья для десерта на основе сливочного сыра

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Сливочный сыр маскарпоне | 320 | 320 |
| 2 | Сливки | 320 | 320 |
| 3 | Сахар | 190 | 190 |
| 4 | Желток | б шт. | 96 |
| 5 | Вода | 80 | 80 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Разведите сахар в горячей воде, сварите сироп.
* 2. Желтки взбейте, заварите горячим сиропом.
* 3. Сливки соедините с сыром маскарпоне частями.
* 4. Соедините заваренные желтки с сыром и сливками.
* 5. Подавайте в креманке, украсив карамелью.

# Взбитые желированные десерты: муссы, самбуки, суфле

Взбитые:

* • муссы;
* • суфле;
* • самбуки;
* • кремы.

Невзбитые:

* • кисели;
* • желе.

Муссы представляют собой пышную охлажденную массу. Воздушность муссам придают взбитые сливки или взбитые сливки, соединенные с меренгой, для укрепления структуры в мусс добавляют желатин.

Слово мусс происходит от французского mousse — пена. Отсюда следует, что для приготовления мусса продукты (фрукты, ягоды, овощи) предварительно измельчают до получения однородной массы, после чего взбивают в пену. Для того чтобы пенообразная структура мусса сохранялась дольше, во взбитые компоненты добавляют жели- рующее вещество — желатин или (и) яичные белки. Наряду с перечисленными основными компонентами в мусс для придания нового вкуса добавляют сливки, молоко, желтки, сливочное масло и пряности. Некоторые закусочные муссы не только охлаждают, но и по некоторым рецептам запекают.

## МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ЛИМОНА

**Расход сырья для десерта «Мусс из белого шоколада и лимона»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *На* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Сливки 10% | 150 | 150 |
| 2 | Белый шоколад | 250 | 250 |
| 3 | Белки яиц | 5 шт. | 82 |
| 4 | Лимон | 220 | сок 100 |
| 5 | Сахарная пудра | 200 | 200 |
| Выход | | 10 порций |  |

**Технология приготовления**

* 1. С лимона снимите теркой цедру. Из всех лимонов выжмите сок.
* 2. Смешайте в сотейнике сливки с цедрой, поставьте на огонь и доведите до кипения.
* 3. Шоколад порубите ножом, выложите в миску. Влейте горячие сливки с цедрой. Добавьте лимонный сок.
* 4. Белки взбейте с сахарной пудрой. Постепенно введите в шоколадную смесь.
* 5. Разложите по бокалам или креманкам и поставьте в холодильник на б часов.

МУСС ИЗ МАЛИНЫ

Расход сырья для десерта «Мусс из малины»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Пюре малины | 400 | 400 |
| 2 | Сливки | 350 | 350 |
| 3 | Белок яичный | 5 шт. | 125 |
| 4 | Сахар | 125 | 125 |
| 5 | Желатин | 8 | 8 |
| Выход 1 000 | | | |

**Технология приготовления**

* 1. Взбейте яичный белок с сахаром.
* 2. Нагрейте сливки и разведите в них желатин.
* 3. Соедините малиновое пюре и сливки.
* 4. Аккуратно соедините со взбитыми белками.
* 5. Разложите по креманкам, оставьте в холодильнике до застывания.

*Самбуки* приготавливают из свежих, консервированных, сушеных плодов и ягод, из пюре плодового и ягодного, из соков, сиропов, экстрактов с добавлением яичных белков. Плодово-белковую массу для самбука взбивают, затем в нее при непрерывном помешивании тонкой струйкой вливают разведенный желатин. Массу разливают по формочкам и охлаждают при температуре от 0 до 8 °С. Отпускают самбук по 100—150 г на порцию с соусом или ягодным сиропом.

АБРИКОСОВЫЙ САМБУК

**Расход сырья для десерта «Абрикосовый самбук»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Абрикосы или курага | 756 | 650 |
| 2 | или слива | 722 | 650 |
| 3 | Сахар | 200 | 200 |
| 4 | Желатин | 15 | 15 |
| 5 | Яйца (белки) | 2 шт. | 48 |
| б | Вода для желатина | 420 | 420 |
| Выход | |  | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Абрикосы залейте горячей водой и дайте распариться.
* 2. Слейте воду с абрикосов и приготовьте из них пюре с помощью ручного блендера.
* 3. Соедините абрикосовое пюре с сахаром и яичным белком. Взбейте до получения пышной пены. Приготовьте желатин. Налейте в маленькую кастрюльку горячую воду (примерно 50 мл) и всыпьте желатин, постоянно помешивая. Оставьте для растворения (набухания). Если желатин не растворился, то нагрейте смесь, постоянно помешивая, до полного растворения желатина, но НЕ КИПЯТИТЕ.
* 4. Тонкой струйкой влейте готовый жидкий желатин в абрикосовую массу, при непрерывном взбивании. Готовую массу разлейте по формочкам и уберите в холодильник до полного застывания. Чтобы переложить абрикосовый самбук на тарелки, надо опустить формы на несколько секунды в горячую воду и выложить самбук на тарелки. Перед подачей самбук из абрикосов можно украсить, посыпав кокосовой стружкой или миндальными лепестками.

# САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ С КОРИЧНЫМ СОУСОМ

**Расход сырья для десерта «Самбук яблочный с коричным соусом»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Яблоки | 795 | 700 |
| 2 | или слива | 722 | 650 |
| 3 | Сахар | 200 | 200 |
| 4 | Желатин | 15 | 15 |
| 5 | Яйца (белки) | 2 шт. | 48 |
| 6 | Вода для желатина | 420 | 420 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Яблоки запеките в небольшом количестве воды в духовке или микроволновке.
* 2. Яблоки очистите от кожуры и протрите в пюре. Добавьте сахар и яичный белок.
* 3. Желатин залейте водой, нагрейте до растворения, процедите.
* 4. Взбейте миксером яблоки с белком. Продолжая взбивать, влейте желатин. Масса увеличится раза в три и побелеет.
* 5. Самбук разлейте в формочки и поставьте в холод на 2 часа.

МУСС КЛЮКВЕННЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ЯБЛОКОМ

**Расход сырья для десерта «Мусс клюквенный с печеным яблоком»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Клюква | 280 | 240 |
| 2 | Сахар | 180 | 180 |
| 3 | Крупа манная | 45 | 45 |
| 4 | Яблоки печеные | 60 | 60 |
| Выход | | | 500 |

**Технология приготовления**

* 1. Запеките яблоки в духовом шкафу до готовности с добавлением небольшого количества сахара. Остудите, протрите через сито. Клюкву промойте, обсушите и разомните пестиком. Влейте 100 г воды, перемешайте и протрите через сито. Сок слейте в отдельную емкость и оставьте. Жмых положите в кастрюлю с 1,5 л воды, доведите до кипения и варите 5 мин. Процедите отвар через сито.
* 2. Добавьте в отвар сахар и доведите до кипения. Постоянно размешивая, всыпьте манную крупу. Варите, помешивая, на минимальном огне 4 мин.
* 3. Полученную массу слегка остудите, добавьте клюквенный сок и печеные яблоки. Взбивайте миксером 5 мин, пока мусс не увеличится в объеме примерно в 2 раза. Разложите по кре- манкам и поставьте в холодильник на 2-3 ч. При подаче можно украсить мусс свежей клюквой, листиками мяты.

Использование и отпуск киселей различной консистенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кисели разных консистенций | Количество крахмала на 1 кг киселя | Использование  киселей | Посуда для отпуска |
| Жидкие | 20-40 | Как подливка к крупяным блюдам | Соусник |
| Средней густоты | 35-50 | Как напиток | Вазочки, стаканы |
| Густые | 60-80 | Как десерт | Десертные  тарелки |

# Желе

Готовят из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья.

В застывшем виде представляет собой прозрачную (кроме молочного) студнеобразную массу.

Форма желе соответствует той посуде, в которой она была приготовлена. Плотность его зависит от температур и количества жели- рующего вещества.

**Разновидности:**

* • одноцветные;
* • многослойные;
* • мозаичные (разноцветные желе нарезают, смешивают и заливают прозрачным желе);
* • желе с наполнителями;
* • желе, залитое в корзинку из кожицы апельсина, грейпфрута, арбуза;
* • мраморное желе.

Технологический процесс приготовления желе включает;

* • подготовку желирующего продукта;
* • приготовление сиропа;
* • растворение желирующего продукта в сиропе;
* • охлаждение желе до 20 °С и разливание в формы;
* • застывание желе при температуре 2—8 °С;
* • подготовку к подаче.

Сиропы готовят так же, как и для киселей.

Все виды желе отпускают со сладким соусом, натуральным соком, взбитыми сливками.

## ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ С ОВСЯНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

Желе из облепихи - прекрасный образец летнего витаминного десерта.

Облепиха известна своими многочисленными полезными свойствами: она богата органическими кислотами, витаминами и микроэлементами. Важно, что все

они практически полностью \_

сохраняются И после замо- Рис- 2-26- Десерт «Желе из облепихи розки. Можно сказать, ЧТО с овсяным печеньем»

облепиха - естественный поливитаминный концентрат. Также в ней содержатся вещества, способствующие выработке «гормона счастья» - серотонина, повышающего настроение и нормализующего работу нервной системы.

**Расход сырья для десерта «Желе из облепихи с овсяным печеньем»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *На* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Для соуса | | | |
| 1 | Шампанское | 12 | 12 |
| 2 | Сахар | 3 | 3 |
| 3 | Сливки 33% | 12 | 12 |
| Для желе | | | |
| 1 | Облепиха | 50 | 50 |
| 2 | Вода | 25 | 25 |
| 3 | Сахар | 25 | 25 |
| 4 | Агар-агар | 5 | 5 |
| Для оформления | | | |
| 1 | Печенье овсяное | 50 | 50 |
| 2 | Мед | 8 | 8 |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 3 | Желе из облепихи | 100 | 100 |
| 4 | Соус с шампанским | 25 | 25 |
| 5 | Ягоды свежие | 25 | 25 |
| Выход | | | 200 |

**Технология приготовления**

* 1. Шампанское выпарьте, добавьте сахар, сливки и доведите до консистенции соуса.
* 2. Облепиху разомните в сотейнике, добавьте воду, сахар и доведите до кипения.
* 3. Предварительно замоченный агар-агар добавьте к ягодам, снимите с огня, процедите, разлейте по формам и поставьте в холодильный шкаф до застывания.
* 4. Овсяное печенье раскрошите и обжарьте на сковороде с добавлением меда.
* 5. На тарелку выложите облепиховое желе, рядом - крамбл из печенья, украсьте соусом с шампанским и свежими ягодами (рис. 2.26).

# Замороженные десерты: сорбеты, парфе, муссы

## Сорбет

Сорбет представляет собой смесь замороженных фруктов, ягод или даже овощей. Также сорбет может изготавливаться из сахарного сиропа, различных видов сока, фруктовых или овощных пюре. Примечательно то, что сорбет не содержит каких-либо жиров. В нем нет ни яиц, ни сливок. Происхождение мороженого сорбета берет свое начало еще в Средневековье. Впервые его приготовили и попробовали кулинары с Востока. Считается, что прародителем сорбета является напиток под названием щербет. Этот напиток изготавливали из настоев лепестков цветов. Так как на Востоке принято в любое блюдо добавлять пряности или специи, то в щербет тоже добавляли данные ингредиенты. Европейцы попробовали щербет в начале XVI в., когда привезли его с собой восточные мореходы. Уже позже европейцы начали замораживать напиток, в результате чего и получилось мороженое сорбет.

Сорбет — это вкусный воздушный замороженный десерт, для которого характерно разнообразие цветовых сочетаний и удивительных вкусов, включая вкус свежих фруктов. Иногда в его состав вводится ликер или ром, добавление алкоголя в десерты препятствует их замерзанию. Обычно фруктовый сорбет содержит примерно 31% сухих веществ, 25% из которых составляет сахар. Мясистые фрукты содержат в среднем 15% сухого вещества, например, апельсины 10%, вишня 20%. Если сахара много, десерт становится тяжелым и дольше замерзает, если сахара мало, десерт становится безвкусным. Использование лимонного сока (от 1 до 4%) усиливает вкус десерта, нейтрализуя сладость: его использование может улучшить цвет некоторых фруктов (например, яблок), предохраняя их от окисления.

СОРБЕТ ИЗ АРБУЗА

**Расход сырья для приготовления сорбета из арбуза**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Арбуз | 562 | 270 |
| 2 | Лимонный сок | 10 | 10 |
| 3 | Мята свежая | 13 | 13 |
| 4 | Сахарный сироп | 30 | 30 |
| Выход | | | 300 |

**Технология приготовления**

* 1. Промойте и разрежьте арбуз. Выберите из мякоти косточки, порежьте ее на куски и положите в морозилку.
* 2. Замороженные куски арбуза положите в блендер.
* 3. Добавьте в блендер сироп.
* 4. Лимонный сок также влейте в блендер.
* 5. Промойте мяту и также добавьте в блендер.
* 6. Взбейте все до однородной массы.
* 7. Сорбет из арбуза выложите в креманку, украсьте листиком мяты.

ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ

Расход сырья для приготовления лимонного сорбета

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Лимон | 15 | 11 |
| 2 | Банан | 80 | 30 |
| 3 | Сок лимона | 80 | 80 |
| 4 | Сахарная пудра | 40 | 40 |
| Выход | | | 150 |

**Технология приготовления**

* 1. Лимон (прямо с кожурой) и бананы (очищенные от кожуры) нарежьте на крупные куски.
* 2. При помощи блендера измельчите фрукты, добавив к ним сахарную пудру. Добавьте лимонный сок и взбейте до однородности еще раз.
* 3. Получившуюся массу перелейте в удобную подходящую емкость и поставьте в морозилку на 2 часа. Затем еще 3 раза с интервалом в 2 часа достаньте десерт из морозилки, перемешайте ложкой и поставьте обратно.
* 4. Подавайте, украсив кубиками банана или цедрой лимона.

СОРБЕТ ИЗ СМОРОДИНЫ

Расход сырья для приготовления сорбета из смородины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *На* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Смородина красная | 150 | 150 |
| 2 | Сахарная пудра | 50 | 50 |
| 3 | Вода | 35 | 35 |
| 4 | Мята | 3 | 3 |
| Выход | | | 200 |

**Технология приготовления**

* 1. Приготовьте продукты для сорбета. Чтобы он легче и быстрее приготовился, смородину нужно немного подморозить.
* 2. Влейте чуточку воды и измельчите смородину. Влейте оставшуюся воду и всыпьте сахарную пудру. Перемешайте.
* 3. Перелейте в удобный контейнер для морозильной камеры. Заморозьте. Обязательно перемешивайте каждые полчаса.
* 4. Масса должна быть очень густой.
* 5. Разложите по креманкам или вазочкам и подайте, украсив веточкой мяты.

**Гранита**

Гранита — сицилийский десерт, представляющий собой колотый фруктовый лед с сахаром. Возможные ингредиенты: лимонный или апельсиновый сок, фисташки, миндаль, кофе, мята, жасмин, а также сезонные ягоды.

ГРАНИТА ИЗ АРБУЗА И КЛУБНИКИ

Расход сырья для граниты из арбуза и клубники

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *На* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Клубника | 87 | 80 |
| 2 | Арбуз | 206 | 140 |
| 3 | Лимонный сок | 20 | 20 |
| 4 | Вода | 50 | 50 |
| Выход | | | 270 |

**Технология приготовления**

* 1. Все, что потребуется, - это соединить ингредиенты в блендере в однородное пюре. Лимонный сок здесь оттеняет клубнику, если будете использовать другую ягоду - лимон убирайте. Ягоду можно брать замороженную, но свежая вкусней.
* 2. Готовое пюре перелейте в морозостойкую емкость и поставьте в морозилку.
* 3. Каждые 40-70 минут нужно вынимать емкость и вилкой хорошенько все перемешивать. Сперва застывать будут только края, потом и центр. В итоге получится густая холодная масса. Ее и оставляйте в морозилке. Вынимайте из морозилки за 10-15 минут до подачи. Накладывайте ледяную массу.
* 4. Украшайте долькой лайма.

**Парфе**(parfait — франц. буквально можно перевести как «безукоризненный», «прекрасный») — в настоящее время популярный холодный десерт, относящийся к высокой кухне. Само слово parfait используется во французском языке с 1894 г. Изначально парфе — блюдо французской кухни, но популярны такие изыски также и в венской кулинарной традиции.

Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в парфе добавляют взбитые яйца. Кроме французского парфе кулинары готовят американское парфе, в которое добавляется мороженое и другие ингредиенты.

В качестве ароматизаторов для парфе используют кофе, какао, тертый шоколад, фруктовые пюре или соки.

*Парфе по-американски.* Известны и американские варианты рецептов приготовления парфе, один из которых — так называемое мо- роженое-парфе, в него добавляют мороженое или сильно охлажденные взбитые сливки и некоторые другие ингредиенты (на что намекает название). Обычно американское парфе — это десерт, приготовляемый из слоев взбитых сливок и замороженного или желатинового десерта с другими добавками, такими как орехи, йогурт, ликеры, сиропы и свежие или мороженые фрукты или ягоды. Украшается мороженое-парфе взбитыми сливками. Подают это блюдо в высоком хрустальном бокале или креманке так, чтобы все слои были видны.

Десерт парфе готовят из охлажденных и сильно взбитых сливок, соединенных с белками или желтками (не яйцами, а именно так, по отдельности: либо с белками, либо с желтками), сахаром и ванилью, затем смесь замораживают в специальных формах. В состав парфе также могут входить соки, алкоголь (коньяк или ликер), фрукты и ягоды или фруктово-ягодное пюре. В качестве ароматизаторов-наполнителей используют ваниль, кофе, какао, тертый шоколад.

*Базовая рецептура:* желтки от 2—3 свежих куриных яиц; 1 щепотка соли; стакан сахарной пудры; 50 мл горячей воды; 400 мл натуральных густых молочных сливок.

*Приготовление.*

Подсоленные яичные желтки взбейте до консистенции устойчивой белой массы. Тем временем из сахарной пудры и воды приготовьте густой сироп. Сироп должен чуть остыть до 70 °С. В желтки (не прекращая взбивать) очень тонкой струйкой влейте горячий сироп, взбивайте, пока масса не остынет до 15—20 °С. Получится густая, пенная масса, гладкая и блестящая. Охлажденные сливки взбейте до устойчивых пиков. Соедините все, аккуратно перемешайте лопаткой и переложите в застеленную пищевой пленкой форму. Парфе охладите в морозильной камере минимум 4 часа.

ПАРФЕ ИЗ ЯГОД

**Расход сырья для десерта «Парфе из ягод»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ко | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Ягоды (малина, черника, крыжовник) | 285 | 250 |
| 2 | Сливки |  | 500 |
| 3 | Сахар | 40 | 40 |
| 4 | Ликер лимонный | 120 | 120 |
| 5 | Яйца (желтки) | 4 шт. | 64 |
| б | Коньяк | 40 | 40 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Ягоды промойте, обсушите, залейте смесью ликера и коньяка и выдержите не менее 30 минут.
* 2. Желтки разотрите с сахаром, влейте 3 столовые ложки воды и взбивайте на водяной бане до получения густой пены.
* 3. Затем посуду с желтковой массой сразу поместите в холодную воду со льдом и взбивайте смесь до охлаждения.
* 4. Сливки взбейте и соедините с желтками.
* 5. Добавьте ягоды, осторожно перемешайте, разложите в металлические формы и заморозьте.
* 6. Перед подачей парфе выдержите в течение 1 часа в холодильнике и разрежьте на порции.

ПАРФЕ КОФЕЙНОЕ

Расход сырья для десерта «Парфе кофейное»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Сливки | 150 | 150 |
| 2 | Молоко | 30 | 30 |
| 3 | Сахар | 30 | 30 |
| 4 | Кофе | 15 | 15 |
| 5 | Яйца | 1 шт. | 40 |
| Выход | | | 250 |

**Технология приготовления**

* 1. В горячее молоко всыпьте молотый натуральный кофе, кипятите 5 минут, а затем дайте настояться.
* 2. Яичные желтки, растертые с сахаром, разведите приготовленным на молоке кофейным настоем, проварите до загустения, после чего охладите.
* 3. Охлажденную смесь введите во взбитые сливки, разлейте в подготовленные формы и заморозьте.

ПАРФЕ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Расход сырья для десерта «Парфе из белого шоколада»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Для парфе | | | |
| 1 | Шоколад | 50 | 50 |
| 2 | Сливки | 150 | 150 |
| 3 | Яйцо (желток) | 1 шт. | 16 |
| 4 | Сахарная пудра | 15 | 15 |
| 5 | Корица | 2,5 | 2,5 |
| б | Вишневая водка | 20 | 20 |
| Для соуса | | | |
| 1 | Вишня | 55 | 50 |
| 2 | Сахар | 10 | 10 |
| 3 | Вино красное | 10 | 10 |
| 4 | Корица | 1 палочка |  |
| 5 | Бадьян | 2 шт. |  |
| б | Крахмал | 2 | 2 |
| 7 | Шоколад для украшения | 5 | 5 |
| Выход | | | 250/75 |

**Технология приготовления**

* 1. Нарежьте шоколад и расплавьте на горячей водяной бане.
* 2. Хорошо взбейте сливки. Положите в миску желтки, сахарную пудру, корицу, влейте вишневую водку, поместите на горячую водяную баню и взбивайте венчиком ручного миксера до образования пышной пены.
* 3. Снимите миску с водяной бани, добавьте шоколад и перемешайте.
* 4. Немного остудите крем и подмешайте взбитые сливки.
* 5. Разложите массу по порционным формочкам и охладите 8 часов.
* 6. Для соуса положите в кастрюлю вишню, сахар, корицу, бадьян, влейте вино и вскипятите. Перемешайте крахмал с холодной водой. Подмешайте к кипящей вишневой массе, вскипятите и снимите с плиты.
* 7. Поставьте кастрюлю на холодную водяную баню и мешайте соус до полного охлаждения.
* 8. Настрогайте шоколад маленькими трубочками. Быстро окуните формочки с парфе в горячую воду и опрокиньте парфе на тарелки.
* 9. Выложите вокруг парфе вишневый соус и украсьте белыми шоколадными трубочками

# Террины

**Террины**— французское деревенское блюдо, получившее свое название от одноименного названия прямоугольной, достаточно глубокой огнеупорной формы с крышкой, в которой, собственно, и запекались террины. Террин — это способ запекания, в результате которого получается что-то среднее между паштетом, запеканкой и рулетом, выложенное в глиняную или керамическую форму. Именно благодаря этой узнаваемой форме с крышкой, в которой террин готовится и подается, появилось такое название. Чаще всего эта посуда прямоугольная, обязательно огнеупорная, ярких однотонных расцветок. Террины могут готовиться из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, различных овощей. Есть и сладкие — из творога, сыров, фруктов, шоколада.

Приготовленное таким образом блюдо имеет упругую консистенцию, корочку желе, легко режется и может употребляться как в горячем, так и в холодном виде. В качестве желирующих и связывающих продукты компонентов можно использовать сливки, яйца, бульоны, вино, шампанское, мягкие сыры. Можно прикрывать получившуюся массу беконом или шпиком.

Второй способ приготовления тоже не сложен. Необходимо готовые продукты измельчить выбранным способом, залить подготовленным желатином, перемешать, поместить в форму под крышку и подержать в холодильнике не менее 10 часов.

Форму застилают пищевой пленкой так, чтобы концы свисали. На паровой бане растапливают шоколад и сливочное масло, добавляют сироп и коньяк и хорошенько перемешивают, чтобы получилась однородная гладкая масса. Печенье измельчают на небольшие кусочки и смешивают с маршмэллоу, соединяют с шоколадной массой и еще раз хорошо перемешивают. Выкладывают полученную массу в форму и разравнивают, слегка утрамбовывая, после чего помещают террин в холодильник на 1,5—2 часа для застывания. Когда террин застынет, вынимают его из формы и выкладывают на плоское блюдо. Нагревают сливки, растапливают в них шоколад и остужают. Покрывают десерт тонким слоем шоколада и дают застыть. Когда первый слой шоколада застынет, наносят второй слой и также дают застыть.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТЕРРИН

Трехслойный десерт из слоев сливочного мусса с молочным, белым и черным шоколадом на бисквитной подушке.

**Расход сырья для десерта «Неаполитанский террин»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ко | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Для бисквита | | | |
| 1 | Мука | 50 | 50 |
| 2 | Какао | 50 | 50 |
| 3 | Яйцо | 4 шт. | 160 |
| 4 | Сахар | 225 | 225 |
| Для мусса | | | |
| 1 | Сливки | 300 | 300 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 2 | Шоколад (молочный, белый и черный) | 150 | 150 |
| 3 | Вода | 80 | 80 |
| 4 | Желатин | 7,5 | 7,5 |
| 5 | Глюкоза | 35 | 35 |
| Для соуса | | | |
| 1 | Сливки | 40 | 40 |
| 2 | Молоко | 100 | 100 |
| 3 | Шоколад | 175 | 175 |
| 4 | Масло сливочное | 65 | 65 |
| 5 | Вода горячая | 200 | 200 |
| 6 | Кофе растворимый | 35 | 35 |
| Выход | | 1 000/500 |  |

**Технология приготовления**

* 1. Яйца с сахаром взбейте в густой крем, просейте муку с какао и перемешивайте массу, пока она не станет однородной.
* 2. Равномерно распределите тесто по противню с бортиками и выпекайте бисквит при 170 °С 20 минут.
* 3. Готовый корж остудите, переложите на доску и ровно подрежьте края так, чтобы получился квадрат со стороной 20,5 см. 2 ст. л. воды вскипятите с глюкозой, слегка ее остудите и подмешайте растопленный молочный шоколад.
* 4. Желатин замочите в оставшейся воде, дайте ему разбухнуть и распустите его в шоколадной массе - должен получиться однородный крем.
* 5. До мягких пиков взбейте сливки, введите их в шоколадную смесь и перемешайте, затем распределите шоколадный мусс на дне квадратной формы, выстеленной пищевой пленкой. Уберите мусс в холодильник на 1 час, приготовьте таким же образом мусс из белого шоколада, распределите его по застывшему молочному муссу и поставьте на 1 час в холодильник.
* 6. Далее приготовьте мусс из черного шоколада, нанесите его на белый мусс, сверху накройте подготовленным бисквитом и уберите в холодильник минимум на 2 часа.
* 7. Для соуса растворите в горячей воде кофе, перелейте его в миску, добавьте рубленый шоколад, молоко, сливки и масло.
* 8. Поставьте емкость на водяную баню и тщательно перемешивайте ингредиенты до получения однородного соуса.
* 9. На блюдо переверните застывший террин, аккуратно снимите с него пленку, посыпьте какао-порошком и разрежьте на квадратики.

Ю.На каждую порционную тарелку положите по кусочку десерта и вокруг полейте его кофейным соусом.

ЯГОДНЫЙ ТЕРРИН

Расход сырья для десерта «Ягодный террин»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|  | Желатин листовой | 14 шт. | 30 |
| 1 | Ягоды (клубника, малина, вишня, черника) | 300 | 300 |
| 2 | Сок вишневый | 250 | 250 |
| 3 | Йогурт натуральный | 200 | 200 |
| 4 | Сахар | 100 | 100 |
| 5 | Сок лимона | 1 шт. | 35 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 6 | Ванильный сахар | 20 | 20 |
| 7 | Сливки 35% | 100 | 100 |
| Ягоды, мята для украшения | | | |
| Для соуса | | | |
| 1 | Малина | 250 | 250 |
| 2 | Сахар | 20 | 20 |
| 3 | Ягодный ликер | 15 | 15 |
| Выход | | 1 000/250 |  |

**Технология приготовления**

* 1. Замочите 4 листа желатина в холодной воде на 5 мин. Положите в сотейник 40 г сахара, влейте 250 мл ягодного сока, поставьте на огонь и дождитесь, пока сахар полностью растворится. Отожмите желатин от воды и добавьте в сотейник с горячим соком, дождитесь, пока желатин полностью растворится, но не кипятите. Процедите и остудите до комнатной температуры.
* 2. Застелите прямоугольную форму длиной около 25 см и объемом 1,5 л пищевой пленкой так, чтобы концы свисали. Половину ягод распределите по дну формы и залейте ягодным желе. Уберите в холодильник на 2 ч.
* 3. Замочите 6 листов желатина в холодной воде. Смешайте йогурт, лимонный сок, ванильный сахар и 40 г сахара. Положите желатин в сотейник, добавьте 50 мл воды, поставьте на огонь и растворите полностью. Через ситечко процедите желатин в йогуртовую *,*смесь, перемешайте и оставьте на 20 мин, пока она не начнет застывать.
* 4. Взбейте сливки до мягких пиков и смешайте с застывающей йогуртовой смесью. Выложите в форму на застывшее ягодное желе и разровняйте. Уберите в холодильник на 4 ч.
* 5. Из оставшегося сока, сахара и желатина приготовьте желе, как в шаге 1, остудите. Выложите в форму оставшиеся ягоды и залейте желе. Оставьте в холодильнике на 2 ч.

6. Для соуса измельчите малину блендером вместе с сахаром, влейте ликер и процедите через ситечко. Готовый террин достаньте из холодильника и переверните на блюдо. Украсьте ломтиками лимона и листочками мяты.

Нарезайте горячим сухим ножом и подавайте с малиновым соусом.

# Молочные и творожные десерты

## Десерты из мягкого сыра и творога.

К ним относятся: тирамису, чизкейк, бланманже.

*Тирамису* (итал. Tiramisu — «взбодри меня») — одно из самых знаменитых итальянских блюд. Для приготовления классического тирамису необходимы mascarpone (маскарпоне) — молодой мягкий сыр с добавлением сметаны или сливок, savoiardi (савоярди) — воздушное пористое печенье в форме трубочек, кофе (обычно эспрессо) для пропитки, яйца. Как правило, десерт припудривают какао-порошком. Возможна вариация с добавлением грецкого ореха. Однако существует множество вариантов с добавлением фруктов, ягод, шоколада и различных алкогольных напитков. Кроме того, есть немало рецептов вкусных тортов с тем же названием, для которых используется крем на основе сыра маскарпоне и бисквитные коржи. Если вы не смогли купить маскарпоне, то для торта или десерта используйте смесь из нежного сливочного сыра или жирного творога с добавлением сливок, масла или молока.

*Чизкейки.* Чизкейк, конечно, звучит красиво и модно, но по сути это просто пирог или торт, основной компонент начинки которого — мягкий сыр или просто творог.

Все рецепты чизкейков можно разделить на две основные категории: с печеной начинкой и холодного приготовления.

Печеные чизкейки принято считать классическим американским десертом. На самом деле, их корни уходят в Восточную Европу. В Польше, Белоруссии, на западе Украины всегда было много творога, и именно его использовали для приготовления сырников и всевозможных запеканок. Так что можно сказать, знаменитый львовский сырник — прадедушка американского чизкейка. Но американцы, действительно, внесли свой весомый вклад, придумав печь чизкейки не из творога, а из более гладкого и жирного сливочного сыра. В 1912 году Джеймс Крафт разработал метод пастеризации сливочного сыра, выпускаемого в наши дни под брендом «Филадельфия». А в 1929 г. Арнольд Рубен, владелец знаменитого нью-йоркского ресторана Turf, заявил, что изобрел рецепт приготовления чизкейка из сливочного сыра. До этого чизкейки делались только на основе из творога. Чизкейки готовят из различных сортов сыра, чаще всего из сливочного сыра, типа филадельфия. Также используют сахар, яйца, сливки и фрукты. Нежная творожная взбитая смесь выкладывается на основу-корж, приготовленную из печенья. Существует разнообразная рецептура приготовления чизкейков. Основная часть рецептов предлагает выпекание чизкейков, но существуют и холодные рецепты.

В Великобритании чизкейк — холодный непеченый десерт, который обычно состоит из основного слоя — размельченного печенья, смешанного со сливочным маслом и плотно утрамбованного в толстый блин, и слоя начинки — смеси из молока, сахара, сыра, сливок, иногда желатина.

В качестве основы для чизкейка чаще всего выпекают корж из тертого печенья. Такой корж не только служит дном для пирога, но и впитывает лишнюю влагу из творожной начинки. Кстати, печеный чизкейк желательно не только остудить до комнатной температуры, но и выдержать в холодильнике часов 8—12. Только тогда он хорошо нарежется и, что гораздо важнее, полностью раскроет свой вкус.

С холодными, непечеными чизкейками все гораздо проще. По сути, они представляют собой муссы на основе творога или сливочного сыра, которые держат форму благодаря добавлению желатина или другого желирующего вещества. Иногда для поддержания формы в начинку добавляют белый шоколад. Такие чизкейки особенно хороши летом, со свежими ягодами или с фруктовыми соусами.

Самый популярный на сегодняшний день рецепт выпекаемых чизкейков называется чизкейк «Нью-Йорк». Этот десерт можно назвать классикой чизкейков. Выпекают его без каких-либо добавок — только сливочный сыр, сливки или сметана, яйца и сахар.

Самая распространенная проблема при приготовлении чизкейка — появление трещин в начинке при охлаждении и подгорание коржа. Есть несколько методов избежать этого. Один из них заключается в выпекании пирога в водяной бане, чтобы обеспечить равномерный подогрев. Другой — в поддержании невысокой температуры на протяжении всего времени выпекания. Затем надо медленно охладить чизкейк, приоткрыв дверцу духовки. Да-да, именно в духовке, чтобы избежать резкого перепада температуры, от которого могут появиться трещины. Третий — через 10—15 минут после изъятия из духовки для уменьшения натяжения поверхности чизкейк нужно аккуратно отделить от стенок формы ножом. В таком виде чизкейк оставляют в форме до полного остывания (примерно 1,5—2 часа). После этого его нужно поставить в холодильник (как минимум часа на четыре).

После охлаждения чизкейк полностью готов к подаче на стол. Осторожно переложите его на подготовленное блюдо, но можно подать его и на основе от формы. Торт можно украсить сахарной пудрой, натертым шоколадом, орехами, цукатами, взбитыми сливками. Процесс декорирования — очень увлекательный, дайте волю своей фантазии.

*Бланманже* (фр. Ыапс — белый и manger — есть, кушать) — холодный десерт, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина. Миндальное молоко в свою очередь получают при измельчении сладкого или горького миндаля с водой. В старину бланманже загущивали крахмалом — рисовым, кукурузным или картофельным. В современных рецептах вместо крахмала берут желатин. Для разнообразия в желе добавляют молотые орехи, свежие или засахаренные ягоды, ром, ликер или другой крепкий алкоголь

БЛАНМАНЖЕ

**Расход сырья для десерта «Бланманже»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Молоко | 250 | 250 |
| 2 | Сахар | 160 | 160 |
| 3 | Миндаль очищенный | 133 | 120 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Но* | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 4 | Вода (для миндального молока) | 365 | 365 |
| 5 | Желатин | 30 | 30 |
| 6 | Вода (для желатина) | 240 | 240 |
| Выход | | | 1 000 |

**Технология приготовления**

* 1. Приготовьте миндальное молоко. Для этого миндаль залейте горячей водой, кипятите 3-4 минуты, откиньте на сито, очистите от кожицы, измельчите в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процедите, мезгу вновь подвергните той же обработке.
* 2. Миндальное молоко соедините с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводите до кипения.
* 3. В готовую смесь введите подготовленный желатин, размешайте, процедите, разлейте в формы и охладите.

ПАНАКОТА

Расход сырья для десерта «Панакота»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Сливки 35% | 166,6 | 166,6 |
| 2 | Сахар | 26,6 | 26,6 |
| 3 | Желатин | 5 | 5 |
| 4 | Ваниль | 2 | 2 |
| 5 | Клубника | 20 | 20 |
| Выход | | 220 |  |

**Технология приготовления**

* 1. В течение 10 минут вскипятите на медленном огне сливки, смешанные с сахаром.
* 2. Немного охладите сладкую сливочную смесь.
* 3. Растворите весь желатин в воде и аккуратно влейте в сливочную смесь, перемешайте.
* 4. Разлейте блюдо по разным формочкам и поставьте в холодильник на 3 часа, охладите.
* 5. В конце десерт украсьте ягодой или сделайте желе с цельными либо измельченными ягодами и залейте сверху па- накоту, уберите на 3 часа в прохладное место.

МАЛИНОВАЯ ПАНАКОТА С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ

**Расход сырья для десерта «Малиновая панакота с клубничным соусом»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто | Масса брутто |
| 1 | Малина | 15 | 15 |
| 2 | Сыр мягкий | 50 | 50 |
| 3 | Сахар | 25 | 25 |
| 4 | Ванильная эссенция | 1,2 | 1,2 |
| 5 | Желатин | 3 | 3 |
| б | Молоко | 12 | 12 |
| 7 | Сливки | 12 | 12 |
| 8 | Клубника | 70 | 70 |
| 9 | Сахар | 12 | 12 |
| 10 | Вино розовое полусухое | 12 | 12 |
| Выход | | 100/75 |  |

**Технология приготовления**

* 1. Малину измельчите в блендере и протрите через мелкое сито.
* 2. Сливочный сыр взбейте с сахаром и ванильной эссенцией. Добавьте малиновое пюре и размешайте до однородности.
* 3. Желатин выложите в молоко и дайте набухнуть 15 минут.
* 4. Сливки разогрейте, не доводя до кипения, влейте к молоку с желатином и размешайте. Желатин должен полностью раствориться.
* 5. Влейте желатиновую смесь к малиновой массе и размешайте. Разлейте ягодно-сырную массу по формочкам и уберите в холодильник до застывания (от 3 до 24 часов).
* 6. Соус: в небольшом сотейнике с толстым дном смешайте вино и сахар и готовьте до полного растворения сахара 5-8 минут. Порезанную клубнику выложите в сахарный раствор и готовьте, помешивая, 20 минут, пока соус не загустеет.
* 7. Соус остудите и пюрируйте с помощью блендера. Чтобы панакота лучше вынималась из формочек, их лучше опустить на минуту в теплую воду. Перед подачей полейте панакоту соусом.

# Мороженое

Мороженое является одним из самых любимых и популярных десертов населения нашей страны. Это объясняется не только его приятными вкусовыми свойствами, но также высокой пищевой и биологической ценностью.

Предшественниками мороженого можно считать смешанные со снегом или льдом натуральные или подслащенные фруктовые соки, которые в Китае использовали почти 3000 лет тому назад. Именно от китайцев «секрет» мороженого в виде фруктового льда стал известен в Европе. Венецианский путешественник Марко Поло привез его рецептуры из путешествия по Китаю в конце XIII в.

Затем, с открытием замораживающей способности смеси селитры со льдом, появилась возможность замораживать фруктовые соки.

В 1660 году итальянец Франческо Прокопио открыл в Париже торговлю мороженым. Через 16 лет в Париже насчитывалось уже 250 кондитеров — изготовителей мороженого. До середины XVIII в. мороженое продавали только летом, ас 1750 г. преемник Прокопио — де Бюисон и другие мороженщики стали производить и продавать этот продукт круглый год.

Вслед за Францией мороженое стали вырабатывать в Италии, Австрии и США. Однако широкого распространения мороженое в то время не получило, так как было довольно сложно обеспечить круглосуточное снабжение производителей средствами охлаждения и замораживания. Положение существенно изменилось после появления в конце XIX в. холодильных машин.

В России свои виды мороженого любили в среде простого народа, а по европейским рецептам готовили только для царского двора и знати. В книге «Новейшая и полная поваренная книга», изданной в 1791 г. в Москве, имелись сведения, как делать мороженое из сливок, шоколада, яичных белков, малины, клюквы, смородины, вишни, лимонов, апельсинов и других фруктов.

В книге «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха», изданной в Санкт-Петербурге в 1794 г., можно было ознакомиться также с различными рецептами мороженого.

В 1845 году русскому купцу Ивану Излеру был выдан патент на «машину для приготовления мороженого», но еще долго его вырабатывали в кустарных условиях и в небольших количествах.

Началом промышленного производства мороженого в России принято считать 1932 г., когда в Москве на молочном комбинате и холодильнике № 2 были созданы первые цеха по производству этого продукта.

В 1945 году при Всесоюзном научно-исследовательском институте холодильной промышленности (ВНИХИ) была организована специализированная лаборатория, которая стала головной в разработке технологий производства мороженого.

Для мороженого характерна высокая пищевая ценность и хорошая усвояемость организмом человека. В этом продукте, выработанном на молочной основе, содержатся молочный жир, белки, углеводы, минеральные вещества, витамины А, группы В, D, Е, Р.

В мороженом, в состав которого входят плоды или ягоды, богатые витамином С, содержится значительное количество этого витамина.

Молочный жир, как известно, по сравнению с другими пищевыми жирами является наиболее ценным. Он отличается приятным вкусом, высокой усвояемостью, уникален по составу, включающему несколько десятков жирных кислот, в том числе незаменимых. В рецептуры некоторых видов мороженого входят также растительные жиры (как самостоятельно, так и в сочетании с молочным жиром), полезные для организма человека.

В мороженом молочный жир находится в виде мельчайших жировых шариков, окруженных липопротеиновыми оболочками. Белки оболочек жировых шариков отличаются повышенным содержанием таких незаменимых аминокислот, как аргинин, фенилаланин и треотин. Благодаря тонкодисперсному состоянию жира облегчается его усвояемость, что увеличивает пищевую ценность мороженого. Белки в мороженом на молочной основе представлены в основном казеином; сывороточные белки — альбумин и глобулин — частично коагулируют при пастеризации смесей мороженого. Кроме этих белков, как уже указывалось, в мороженом находятся белки оболочек жировых шариков. Белки мороженого являются полноценными белками и усваиваются лучше других пищевых белков.

Углеводы в мороженом представлены сахарозой и молочным сахаром (лактозой). В мороженом, содержащем фруктовое сырье, обычно присутствуют и простые сахара — глюкоза и фруктоза. Углеводы являются существенными источниками энергии для организма человека.

Мороженое содержит такие важные минеральные вещества, как натрий, калий, кальций, фосфор, магний, железо и многие другие.

В рецептурах используется мороженое промышленного производства. Наибольшим спросом пользуются пломбир и сливочное мороженое (ГОСТ 31457—2012. Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия).

Отпускают мороженое с различными сладкими соусами, свежими, консервированными и быстрозамороженными плодами и ягодами, вареньем, сливками взбитыми, печеньем (сдобным, сахарным).

Мороженое отпускают в креманках, фужерах или специальных вазочках; его можно подать с соками плодовыми или ягодными натуральными или с напитками безалкогольными газированными в бокалах с соломинками.

## Мороженое мягкое

Мягкое мороженое вырабатывается из сухих смесей на предприятиях общественного питания и торговли непосредственно перед отпуском покупателю.

Это мороженое представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40—60%) и температурой —5—7 °С

Мягкое мороженое не подвергается закаливанию до низких температур и опускается потребителю тотчас же по выходу из фризера.

В зависимости от используемой смеси мягкое мороженое выпускают следующих видов: сливочное, сливочно-белковое, сливочношоколадное, сливочно-кофейное, молочное с повышенным содержанием жира, молочное.

**Задания на контрольную домашнюю работу по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов для группы 47з заочного обучения**

Вариант 1

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – пай, штрудель»

Вариант 2

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – фламбе, фондю»

Вариант 3

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – желе, бланманже, паннакота, террин»

Вариант 4

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи холодного десерта – суфле, мусс»

Вариант 5

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи замороженного десерта – парфэ, сорбэ, гранитэ»

Вариант 6

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – тирамиссу, снежки из шоколада»

Вариант 7

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – чизкейк, щербет»

Вариант 8

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – капкейки, маффины»

Вариант 9

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – крамбл, суфле, пудинги»

Вариант 1

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – с тестом фило, десертов с творогом»

Вариант 1

Подготовить презентацию и иллюстрированный доклад по теме: «Происхождение, технология приготовления. Ассортимент, варианты оформления и подачи десерта – фруктовые салаты, фрукты в карамели, овощные кексы».

Преподаватель Власенко Марина Викторовна