

# «Мусс лимонный под коньячным соусом».



## История блюда

- Мусс является производным от французского слова (*mousse*) которое означает «пена». Мусс датируется во Франции с восемнадцатого века. Первым был приготовлен «Шоколадный мусс». В старинных рецептурах использовались также цитрусовые муссы.



# Ассортимент муссов.

- Мусс лимонный
- Мусс малиновый
- Мусс клубничный
- Мусс из облепихи
- Мусс клюквенный с манной крупой
- Мусс шоколадный
- Мусс из айвы

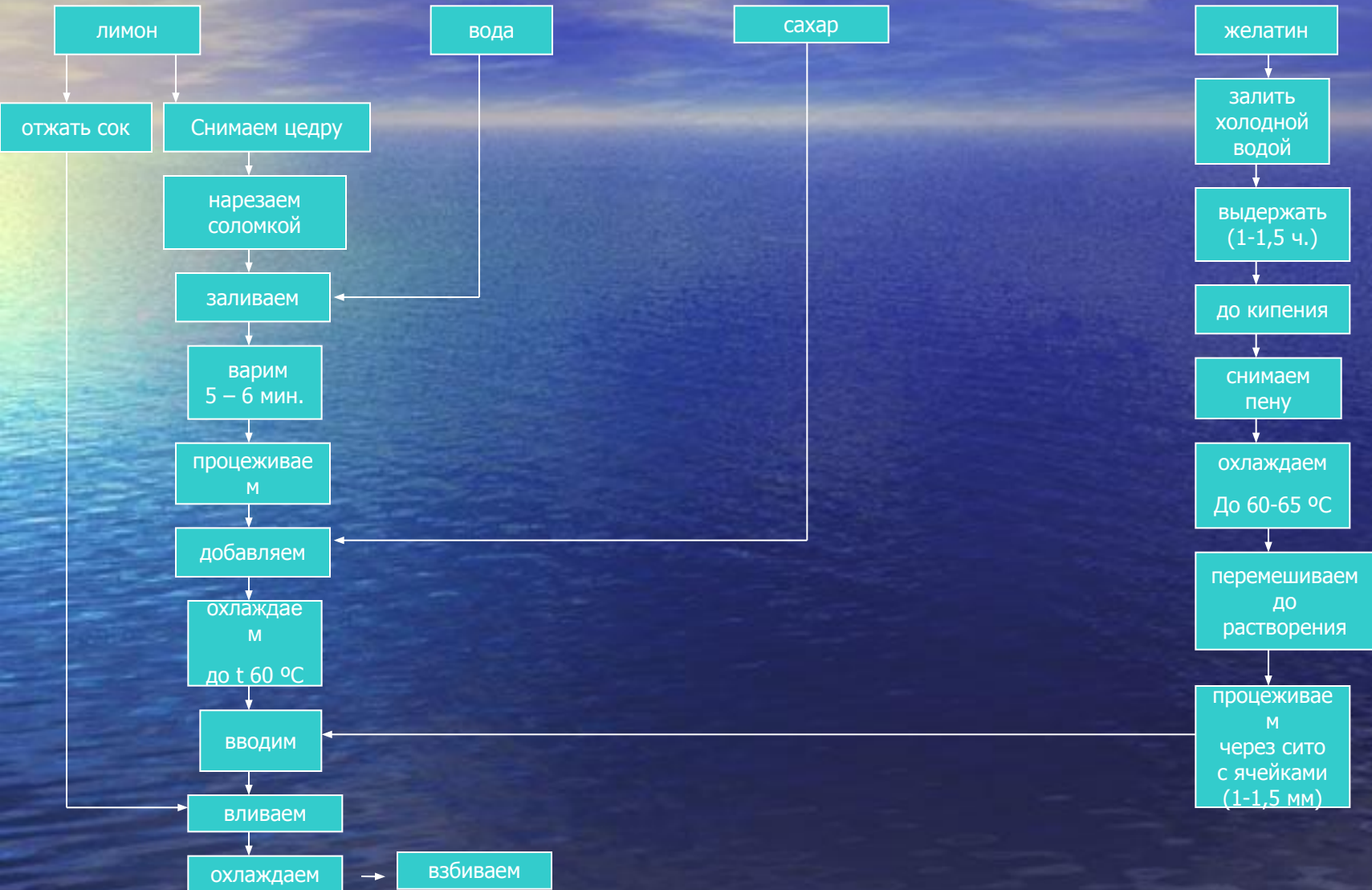
# Технологическая карта.

Наименование блюда «Мусс  
лимонный»

| продукты | На 1 порцию (гр) |       | На 70 порций (кг) |       | На 150 порций (кг) |       |
|----------|------------------|-------|-------------------|-------|--------------------|-------|
|          | брутто           | нетто | брутто            | нетто | брутто             | нетто |
| лимоны   | 28,5             | 12    | 1,99              | 0,84  | 4,27               | 1,8   |
| сахар    | 37,5             | 37,5  | 2,62              | 2,62  | 5,62               | 5,62  |
| желатин  | 4,05             | 4,05  | 0,28              | 0,28  | 0,60               | 0,60  |
| вода     | 115,5            | 115,5 | 8,08              | 8,08  | 17,32              | 17,32 |
| Выход    | —                | 150   | —                 | 10,5  | —                  | 22,5  |



# Технологическая схема приготовления «мусса лимонного под коньячным соусом»



# Технологическая схема приготовления «соуса коньячного».



| Наименование продукта | Стадии обработки   | Инвентарь   | Оборудование  |
|-----------------------|--|---|---|
| <p><b>Лимон</b></p>   | <p>Промываем<br/>Снимаем цедру<br/>Нарезаем соломкой<br/>Отжимаем сок</p> <p>Цедру закладываем в кастрюлю<br/>Заливаем горячей водой<br/>Варим 5 – 6 мин.<br/>Отвар процеживаем</p>    | <p>Разделочные доски, ножи, сито, кастрюля</p>  | <p>Соковыжималка МСЗ-40, производственный стол с моечной ванной</p>  |
| <p><b>Желатин</b></p> | <p>Замачиваем в холодной воде<br/>Выдерживаем 1-1,5 часа<br/>Доводим до кипения<br/>Снимаем пену<br/>Охлаждаем до 60° С<br/>Перемешиваем до растворения<br/>Процеживаем через сито</p> | <p>Сотейник Шумовка</p>                         | <p>Плита ПЭСМ - 4</p>    |
| <p><b>Яйца</b></p>    | <p>Яйца опускают поочередно в секцию с дезинфицирующим раствором, затем – в секцию с раствором соды и после этого – в секцию с проточной водой.</p>                                    |   | <p>Четырёх секционная ванна для обработки яиц</p>                  |



# Приготовление мусса.



Лимон  
промываем



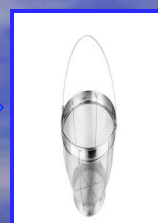
Снимаем  
цедру



Заливаем  
водой



Варим  
5-6мин.



Процеживаем



Добавляем  
сахар



Отжимаем  
сок



Вливаем  
сок



взбиваем



Охлаждаем



Добавляем  
подготовленный  
желатин



Охлаждаем отвар  
цедры  
до  $t = 60\text{ }^{\circ}\text{C}$



# Приготовление коньячного соуса.

Яйца  
растираем  
с  
сахаром



Добавляем  
молоко



Добавляем  
Воду

Нагреваем  
в  
течении  
10 мин.  
До  $t = 85-90^{\circ}$   
С  
и  
выдерживаем

охлаждаем



Вливаем  
коньяк

# Требования к качеству



- **Отпуск :**  
При отпуске полить  
коньячным соусом.

- Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию.
- Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом.
- Цвет – белый, желтоватый или розовый , в зависимости от используемых продуктов.
- Форма мусса – квадратная или треугольная с волнистыми краями.