

Кисломолочные продукты и блюда из них



Работу выполнила
Ученица 7 класса А

Что это такое?



- Кисломолочные продукты – это группа молочных продуктов, которые вырабатываются из молока или его производных путем сквашивания различными заквасками.

Кисломолочные продукты вырабатываются из молока почти всех домашних животных – коров, овец, коз, кобыл и др.

Для производства кисломолочных продуктов используются чистые культуры молочнокислых бактерий или дрожжей.

Это полезно!...



Издавна известно благотворное влияние на организм человека кисломолочных продуктов. Присутствующая в них молочная кислота положительно влияет на процессы пищеварения. А также благодаря приятному вкусу и аромату кисломолочные продукты улучшают аппетит.

...И ВКУСНО!



Существует множество блюд из кисломолочных продуктов. Вот рецепты приготовления некоторых из них...

Пончики с творогом



- 250 грамм творога, 1,5 стакана муки, 1 столовая ложка сметаны, 1 яйцо, 25 грамм сливочного масла, 2 столовые ложки сахарного песка, щепотка соли, 1 чайная ложка разрыхлителя или соды, погашенной уксусом.

Замешиваем тесто из всех составляющих. Сначала добавьте стакан муки и смотрите, какое тесто получится. Оно должно быть легкое, воздушное, к рукам липнет, но все же из него можно слепить пончики. Если добавили 1,5 стакана муки, а пончики плохо лепятся., делаем так. В мисочку насыпаем муку, отрываем кусочек теста и кладем в муку, обсыпаем и формируем пончик. Жарим в достаточном количестве масла, затем обсыпаем сахарной пудрой.

Творожное суфле с облепихой



- 350 г гладкого творога (без крупинок), 2 желтка, 3 белка, 80 г растопленного сливочного масла, 0,5 ст сахара, 0,5 ч.л ванильного сахара, 150 г жирных сливок, 3 ст.л с небольшой горки тортовой муки (мука с разрыхлителем), щепотка соли, 1 ст облепихи, мед по вкусу.

Облепиху протереть через сито (получается около 0,5 ст пюре). В полученное пюре добавить мед по вкусу. Взбить белки с 2 ст. л сахара до устойчивой пены. Взбить желтки с сахаром, ванильным сахаром и растопленным сливочным маслом. Добавить поочередно протертый творог и сливки. Взбить на низкой скорости. Просеять муку с солью. Вымесить. В 2-3 приема добавить вбитые белки и осторожно вымесить тесто. В порционные формочки, смазанные маслом (или в форму с высокими бортами около 18-20 см.) выкладывать поочередно тесто и пюре из облепихи, сделав мраморные разводы. Тесто выкладывать на 3/4 высоты формочек. Поставить в разогретую до 175С духовку. Выпекать 25-30 минут (суфле поднимается шапочкой).

Малаби



- Продукты на 12 порций (по полстакана каждая):
1 литр молока
85 г (1/2 стакана) крахмала ("корнфлор")
3 ст. л. розовой воды
1 коробочка густых сливок (250 мл)
100 г (1/2 стакана) сахара

1. Развести крахмал в стакане молока. Добавить розовую воду, перемешать.
2. Оставшееся молоко и сливки налить в кастрюлю, добавить сахар, поставить на умеренный огонь и довести до кипения. Влить при помешивании крахмальное молоко и, постоянно помешивая, подержать минуту-другую на слабом огне, пока смесь не загустеет (а густеет она очень быстро!).
3. Снять с огня и сразу же разлить в бокалы или в порционные формочки. Затянуть пищевой пленкой, довести до комнатной температуры и отправить в холодильник примерно на 4 часа.
4. Подать охлажденный малаби с добавками по вкусу.

Творонаски



□ Ингредиенты: Слоеное тесто (дрожжевое или бездрожжевое), творог, сахар, груша.

Раскатываем слоеное тесто (не слишком тонко), на тесто ровным слоем выкладываем творог, затем посыпаем сахаром (по вкусу) и выкладываем в ряды кусочки груши. Формируем рулет и края защипываем (как конфету). Перекладываем наш рулет на противень и ставим в предварительно разогретую до 200 градусов духовку минут на 40. Готовый рулет разрезаем и посыпаем сахарной пудрой.

Творог на завтрак



- Ингредиенты: творог (150 грамм), банан (1 средний), йогурт (100 грамм), ягода для украшения, сахар.

Отправляем творог в чашку, заливаем йогуртом. Нарезаем банан, добавляем к творогу и перемешиваем. Украшаем и подаем на завтрак. Мы украшали сахаром тростниковым и зернами граната.

Творожный кекс



- Ингредиенты (на 8 порций): 10 г желатина в пластинах, 300 г творога, 100 мл сливок, 50 г сахара, 50 г смеси цукатов, 2 ст. л. растворимого кофе, 200 г мягкого печенья, 50 г горького шоколада.
- Замочите в холодной воде желатин. Пропустите творог через сито. Взбейте миксером сливки. Налейте в кастрюльку 1 ст. л. воды, положите отжатый желатин и растворите его на слабом огне. Введите желатин в творог и тщательно перемешайте. Добавьте в творог сахар, цукаты и взбитые сливки, аккуратно перемешивая снизу вверх. Выстелите форму целлофановой пленкой. Растворите кофе в трех чашечках теплой воды, опустите печенье в кофе и выложите на дно формы. Покройте творожным кремом, вновь выложите слой печенья, смоченного в кофе, и еще слой крема. Разровняйте поверхность и поставьте в холодильник как минимум на 3 часа. Непосредственно перед подачей переверните десерт на сервировочное блюдо и удалите форму и пленку. Украсьте шоколадом, измельченным на крупной терке. Подавайте с рюмкой охлажденного апельсинового ликера.

Творожные кнели



□ 350 г творога, 200 г сырковой массы, 80 г сахара, 1 манго, 3 персика, 200 г клубники, 200 г малины, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. апельсинового ароматизатора.

Пропустите творог через сито, установленное на миску, прижимая десертной ложкой. Добавьте к творогу сырковую массу, 60 г сахара и взбивайте миксером, пока не получится мягкий однородный крем. Накройте миску целлофановой пленкой и поставьте в холодильник.

Почистите манго и порежьте на тонкие ломтики. Почистите персики, порежьте их на кусочки и соберите во второй миске. Вымойте и почистите клубнику, порежьте ее на дольки и добавьте к персикам вместе с оставшимся сахаром. Перемешайте и оставьте настаиваться в прохладном месте.

Непосредственно перед подачей разделите творожный крем на 12 равных порций, помогая себе двумя столовыми ложками и формируя кнели. Разложите кнели на сервировочном блюде на небольшом расстоянии один от другого и между ними выложите ломтики манго. В центр блюда положите порезанные персики и клубнику. Украсьте ягодами малины. Измельчите в кухонном комбайне оставшиеся ягоды малины с сахаром и апельсиновым ароматизатором и полейте соусом всю композицию.

Тирамиссу



□ Сливки "Маскарпоне" 40% - 500 грамм, печенье бисквитное-300 грамм, яйца - 6 штук, кофе - 1 стакан, ликер шоколадный -3-4 ст.ложки, сахар - 1 стакан, ваниль, орехи измельченные, какао.

Яйца делим на белки и желтки. Взбиваем белки, до не очень крепкой пены постепенно всыпаем пол стакана сахара. Отдельно взбиваем желтки, со второй половиной сахара, до белого цвета. В желтки добавляем сливки "Маскарпоне" и ваниль и продолжаем взбивать до загустения. В готовый крем вводим постепенно белки и перемешиваем с кремом. Завариваем кофе и вливаем ликер. Лучше всего "Амаретто". У меня был шоколадный ликер. Берем форму. Печенье обмакиваем в кофе и укладываем на дно формы. Сверху на печенье выкладываем половину крема. На крем посыпаем измельченные орехи и порошок какао. Затем так же выкладываем еще один ряд. Печенье, крем, орехи, какао. Готовый десерт ставим в холодильник на 3-4 часа.

Сырники с черничным соусом



□ Творог - 500гр, яйца - 2шт., сахар - 5-6ст.ложек, манка - 2ст. ложки с горкой, мука - 3-4ст ложки.

Смешать все ингредиенты, кроме муки и поставить в хол-к на 30мин(можно больше), для набухания манки, затем добавить муку(в зависимости от консистенции теста). Жарить на маленьком огне, в небольшом кол-ве раст. масла.

р.с.я не дождалась полного набухания манки, тесто получилось жидковатым, поэтому выкладывала на сковороду ложкой, так даже больше понравилось - меньше мороки!

Черничный соус

На разогретую сковороду бросить хорошую горсть ягод(замороженных), как только выделится сок доб. сахар (тут, кто как любит) 0.5 стакана, пожарить буквально несколько минут, доб. в конце 0.5 чайной лож крахмала, развед. в небольшом кол-ве воды(1-2ст лож), через мин непрерывного помешивания снять с огня.

Кофейно-клубничный напиток



- Кофе эспрессо - 150г, сахар - 100г, клубника - 100г, сливки (жирностью 35%) - 2 стакана, сахарная пудра - 3 ст.л., фруктовый ликер - 50г.
- Пропустить клубнику через мелкую терку и заморозить в морозильнике. Приготовить эспрессо, охладить и тоже заморозить в морозильнике.
- Взбить сливки до слабой пенки, добавить сахарную пудру и тщательно перемешать, добавить ликер. Выбрать прозрачные бокалы любой формы и размера. Замороженную клубнику и кофе измельчить. С помощью кондитерских мешков выложить компоненты в бокалы в следующей последовательности: сливки, кофе, сливки, клубника, сливки. Украсить палочкой корицы или кусочком шоколада.

Лимонный поссет с малиной



- малина - 125г, сливки (двойные) - 570 мл, базилик - 20г, сахар - 150г, сок лимона - из 2 шт.
 - Разделить малину по 4-м маленьким чашкам, оставив несколько ягод для украшения. В кастрюле соединить сливки, базилик и сахар, довести до кипения и кипятить 3-4 мин. Затем снять с огня и добавить лимонный сок. Дать немного остыть, достать базилик и залить сливками малину в чашках. Переставить в холодильник и оставить на 2 часа или на ночь. Подавать, украсив оставшейся малиной и свежими листьями базилика.
-

Спасибо за внимание!

