

МДК 07.01

Тема урока «Приготовление
желе»



Подготовила: Кожевникова Л.П.-
преподаватель высшей квалификационной
категории

Цель урока:

- Формирование у обучающихся понятий о желе, рецептуре и технологии приготовления

-
- **Желе приготавливают из фруктовых и ягодных соков, пюре, отваров, ягодных экстрактов, фруктовых эссенций, плодово-ягодного пюре, молока, варенья.**

Желирующие вещества

- В качестве желирующего вещества используют желатин, агароид, фулцелларан, который получают из красных водорослей и выпускают в виде порошка, хлопьев, крупки, пленок или пластинок.

Приготовление желирующих веществ

- Желатин, агароид, и фулцелларан предварительно замачивают в холодной кипяченой воде 1...1,5ч, масса увеличивается в 6-8 раз, воды берут в 8..10 раз больше, чем продукта, а затем откидывают на марлю и отжимают.

Приготовление желе состоит:

- Подготовка желирующего вещества
- Приготовление сиропа
- Растворение желирующего вещества в сиропе
- Введение сока
- Охлаждение до температуры 20С
- Разливание в формы
- Застывание при температуре 2-8С
- Подача



Технология приготовления желе

- Желе разливают в охлажденные порционные формочки или большие формы(на несколько порций), глубокие лотки
- Охлаждают в холодильнике при температуре 2..8С в течение 1-1,5 часа.
- Застывшее желе нарезают на порционные квадратные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек.
- Опустить в горячую воду формочку на 2-3с. Встряхнуть и перевернуть осторожно выложить желе в креманку или на десертную тарелку
- Отпускают по 100 или 150 г
- Хранят готовое желе на холоде не более 12чт.к оно уплотняется, после чего размягчается и выделяет жидкость.

Желе из свежих ягод

- Состав:
- Клюква-147г
- Смородина черная -143 г
- Вишня-206
- Вода-850
- Сахар-140
- Желатин-30
- Кислота лим
- Выход-1000



Рецепт приготовления

- Желатин (крупку) залить холодной водой и выдержать несколько часов для набухания
- Набухший желатин откинуть на марлю и отжать, затем ввести в горячий сироп

Рецепт приготовления

- Из ягод отжать сок через сито



Рецепт приготовления

- Из мезги приготовить отвар



Рецепт приготовления

- Отвар процедить, жмых выбросить



Рецепт приготовления

- Приготовить сироп, для этого в полученный отвар ввести сахар, растворить.



Рецепт приготовления

- Набухший желатин откинуть на марлю и отжать, затем ввести в горячий сироп, растворить и помешивая, довести до кипения.

Рецепт приготовления

- Прекратить нагрев, в жидкое желе влить отжатый ягодный сок, добавить лимонную кислоту, если желе недостаточно подкислено
- Охладить до температуры 20С и разлить в охлажденные формочки
- Поставить в холодильник до полного застывания при температуре не выше 8С
- Застывшее желе вынуть из формочек, переложить в вазочки, креманки или тарелки отпустить с плодовыми или ягодными сиропами, со взбитыми сливками или холодным кипяченым молоком.

Желе из молока

- Замочить желатин
- В горячем кипяченом молоке растворить сахар, набухший желатин и добавить ванилин, довести до кипения
- Желе слегка охладить, процедить, разлить в формы и поставить в холодильник
- Застывшее желе вынуть из формы и отпустить в креманках, можно отпустить с ягодным сиропом.



Желе яблочное

- Желатин замочить в воде для набухания, откинуть, отжать.
- Яблоки промыть удалить сердцевину с семенами и очистить от кожицы
- Нарезать дольками и положить в кипящую подкисленную воду
- Проварить 5-7 мин. чтобы яблоки сохранили свою форму.



Рецепт приготовления

- Отвар процедить ,нагреть и растворить в нем сахар и желатин, затем охладить.
- В формочку или креманку налить небольшое количество желе, охладить и на застывшее желе уложить дольки отварных яблок в виде рисунка
- Сверху залить оставшимся желе и окончательно охладить.
- Для приготовления фруктового желе используют свежие и консервированные фрукты.

Многослойное желе

- Для его приготовления можно использовать ягодное, кофейное или шоколадное, молочное желе и другие виды, каждый из которых наливают слоем в формочку или лоток, охлаждают до застывания, после этого наливают следующий слой, чередуя цвета.

Спасибо за внимание!
