ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств»

Холодные десерты



Преподаватель Блюменталь С.В.

Красиво?



Десерт — сладкое блюдо, завершающее обед. На десерт подают компот из свежих фруктов, мороженое, желе, заварные кремы, сладкие паи, паровые пудинги и пирожные.



Из истории





древности было принято завершать обед фруктами, медом или сыром. В средневековой Европе между мясными блюдами подавали желе и сладкие фруктовые пироги или пирожные. Позднее из Испании Сицилии традиция пришла подавать на десерт щербеты и мороженое, а из Америки шоколад. В идеале за сытным обедом должен следовать легкий фруктовый десерт, тогда сладкий пирог или сдобный пудинг приемлем после легкого обеда.

Для праздничного обеда по торжественному случаю с большим количеством блюд надо подать не один, а несколько десертов. Здесь подойдут пышные взбитые кремы, разнообразные муссы с консервированными фруктами и маленькие пирожные с кремом.





Для летнего периода наиболее актуальны холодные десерты. К ним относятся кремы, сладости из заварного и слоеного теста, тарталетки, холодные пудинги, фруктовые салаты, фруктовые коктейли, компоты, десерты из творога и йогурта, мороженое, желе и т. д.

Крем — замечательный десерт, позволяющий варьировать вкус и пищевую ценность путем введения разных добавок. Готовят его обычно за несколько часов до приема гостей.

Ананасный щербет



Очень вкусный прохладный десерт из ананаса и цитрусовых. Ингредиенты для приготовления ананасного щербета указаны на 4 персоны.

Продукты:

- I крупный спелый ананас
- ✓ сок 2 апельсинов
- ✓ сок 4 лимонов
- ✓ сахар по вкусу
- ✓ вода

- I. Возьмите большой ананас с веткой. Срежьте верхушку и выньте мякоть.
- 2. Мякоть разотрите или измельчите в миксере.
- 3. Сделайте крепкий лимонад из сока апельсинов, лимонов, сахара и воды.
- 4. Добавьте растертую мякоть ананаса и оставьте на 30 минут.
- *5.* Процедите смесь.
- 6. Заморозьте, время от времени перемешивая массу, чтобы она не кристаллизовалась.
- 7. Заполните замороженной массой ананас и закройте срезанной верхушкой с веткой.

Рецепт яблочного самбука



Самбук — это холодный десерт на основе фруктов с добавлением яиц и желатина. Обычно самбук готовится летом-осенью в разгар яблочного сезона.

- ✓ Яблоки 500-600 гр.
- ✓ Желатин 8 гр.
- Белки яичные 2 шт.
- ✓ Сахар по вкусу
- Ванилин
- ✓ Вода (для желатина) ½ ст.

- I. Яблоки помыть, удалить сердцевину и очистить от кожицы. Очищенных яблок должно быть около 400 гр.
- 2. Яблоки натереть на крупной терке, выложить в жаропрочную посуду и поставить на небольшой огонь.
- 3. Тушить яблоки около 10-15 минут (в зависимости от сорта яблок).
- 4. Готовые яблоки охладить, протереть через сито либо же взбить в блендере.
- 5. Желатин залить водой и поставить набухать на 20 минут.
- 6. Затем желатин на медленном огне растворить.
- 7. Белки отделить от желтков, взбить белки отдельно до белой пышной пены, затем постепенно добавить сахар.
- 8. Полученную белково-сахарную массу добавить в охлажденное яблочное пюре и взбить венчиком (или миксером) до образования белой пышной пены.
- 9. Желатин процедить и тонкой струйкой влить в яблочно-белковую массу.
- 10. Тщательно все размешать ложкой.
- 11. Приготовленную таким образом массу разложить в формы или стаканы, поставить в холодильник для охлаждения.

Панакотта с ванилью и клубникой



Дословно панакотта переводится как сливочный крем и очень похожа на наш классический заварной крем, только уваренный до состояния пудинга.

- ✓ 400 мл сливок жирностью 30%
- ✓ 100 мл молока
- 2 ст. л. сахара
- І маленький апельсин
- І стручок ванили
- ✓ 2 пластины или 2 ч. л. желатина
- ✓ 300 г лесной или садовой земляники (клубники)
- ✓ 3 ст. л. сахарной пудры
- ✓ І ст. л. лимонного сока
- ✓ растительное масло для смазывания
- лимонная мелисса или мята для украшения
- ✓ 6 порций.
- ✓ Подготовка: 35 мин. Приготов∧ение: 3 ч.

- 1. Сотрите с апельсина цедру мелкой теркой. Желатин замочите в 3 ст.л. холодной воды на мин. Сливки влейте в сотейник с толстым дном, добавьте молоко. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам, кончиком ножа выскребите семена в смесь сливок и молока, туда же положите стручок, добавьте сахар и цедру.
- 2. Поставьте сотейник на небольшой огонь, помешивая, доведите до кипения и готовьте 15 мин. Снимите сотейник с огня, стручок ванили удалите. Постоянно помешивая венчиком, добавьте в сотейник желатин (если желатин в пластинах, их нужно отжать). Мешайте до полного растворения желатина, 2-3 мин.
- 3. Смажьте небольшие формочки или чашки растительным маслом. Разлейте сливочную смесь по формочкам, поставьте в холодильник минимум на 3 ч.
- 4. Отложите несколько ягод клубники для украшения, оставшиеся ягоды почистите и измельчите в пюре, добавьте лимонный сок и сахарную пудру, перемешайте. До подачи уберите в холодильник.
- 5. На плоскую тарелку налейте немного пюре из ягод. Переверните форму и выложите панакотту на пюре. Также выложите остальные пудинги. Украсьте ягодами и листиками лимонной мелиссы.
- 6. Если у вас мало времени, выложите теплую смесь для панакотты в бокалы и поставьте в холодильник на самую холодную полку на 1 ч. Такую панакотту нельзя вынуть, но она все равно очень вкусная. Вообще панакотта должна застыть, но при этом остаться по консистенции мягкой, нежной и кремообразной, поэтому важно не переборщить с желатином.

Холодный пудинг с вишней





- √Крахмал-30 грамм + I стол.

 ложка
- ∠Молоко (3,5 %-ной жирности)-500 мл
- **∠**Мёд-3 стол. ложки
- ∠Корица-1/2 чайной ложки
- **∠**Сахар-30-40 грамм

- I. Вишню выложить в дуршлаг, чтобы стёк сок, он нам пригодится для соуса
- 2. Смешать 30 грамм крахмала с небольшим кол-вом молока, перемешать до гладкости
- 3. Остальное молоко вместе с мёдом и корицей довести до кипения
- 4. Влить тонкой струйкой, помешивая, в молоко с мёдом крахмал, добавить вишню
- 5. Проварить, помешивая до загустения
- 6. Обдать холодной водой средних размеров форму и залить в неё горячую смесь
- 7. Когда пудинг остынет, убрать в холодильник на 8 часов
- 8. Для соуса смешать немного вишнёвого сока с І стол. ложкой крахмала
- 9. Остальной сок вместе с корицей и сахаром проварить примерно 5 минут
- 10. Добавить смешанный с соком крахмал и недолго проварить
- Пудинг выложить из формы на блюдо и залить соусом

Холодный какао-крем





Вкусный и простой кулинарный рецепт приготовления десерта.

Ингредиенты:

- ✓ 1/2 л молока,
- 3 ст. ложки сахара,
- ✓ 3 ст. ∧ожки муки,
- ✓ 3 ч. ∧ожки какао.

Для приготовления десерта по этому кулинарному рецепту нужно молоко разлить в две емкости поровну. В одной молоко размешать с сахаром, мукой и какао, а в другой — вскипятить. В кипящее молоко влить сладкое какао и, непрерывно помешивая, сварить густую массу.

Крем вылить в смоченную водой форму и поставить в холодное место. Охлажденный крем выложить на тарелки и украсить взбитыми сливками.

Десерт «Апельсиновый стакан»



- ✓ 2 апельсина,
- ✓ 20 г желатина,
- ✓ 30 мл. сливок,
- ✓ 2 ст. ложки сахара

Желатин замочить в воде на 1 час. Апельсин почистить и разделить на дольки. Из второго апельсина выжать сок через соковыжималку. Разбухший желатин довести до кипения но не кипятить! Разделить желатиновую основу на три части. В одну влить апельсиновый сок и за кипятить. В другую влить холодные сливки. В третью добавить сахар и закипятить до полного растворения сахара. Взять два широких стакана или креманки и первым слоем вылить апельсиновый сироп, поставить в холодильник на 20-30 минут. Потом достать и вылить сливочный сироп и тоже убрать в холодильник. Третий слой из бесцветного сиропа, а посредине укладываете дольки апельсина. Охлаждаете до полного образования желе.







<u>Желе</u> - это яркий красивый десерт, представляющий собой коллоидный пищевой раствор, за основу которого берутся обычно фрукты и в который добавляется желатин, а при остывании данная масса приобретает студенистую консистенцию.

Приготовление этого «озябшего» десерта требует некого кулинарного мастерства. Главными атрибутами желе являются празднично-насыщенный цвет и достаточная прозрачность, ведь сквозь эту массу должны «просматриваться» кусочки фруктов либо рисунок на тарелке. А высшим пилотажем десертной эстетки считается слоеное желе различных оттенков в стеклянном бокале.

Для оригинального вкуса и аромата в это сладкое кушанье часто добавляют красное вино, мадеру, херес, лимонный сок, портвейн, или различные ликеры. Желе подают охлажденным, с муссами, сиропами, сладкими соусами из сметаны или йогурта. Его украшают ягодами, фруктовыми кружочками и дольками, взбитыми сливками.

А чтоб желе получилось великолепным, необходимо взять на вооружение несколько кулинарных хитростей. Во-первых, дно посуды, в которую заливают желатин, должно быть теплым - чтоб не образовались комочки. И, во-вторых, не стоит готовить желе в посуде из алюминия, так как от этого металла оно может приобрести неприятный привкус и потемнеть.

Холодный торт



- ✓ сметана I ведерко
- ✓ сахар 1,5 ст.
- ✓ желатин 6 пачек
- ✓ желе 2 пачки
- ✓ молоко I ст.

первый слой

- На одно ведерко сметаны добавить 1 стакан молока и 1,5 стакана сахара. Перемешать.
- Далее берешь 4 пачки желатина и заливаешь водой. Когда вода впитается и желатин набухнет, поставить все это вариться, все время помешивая. Когда желатин сварится, добавить его в первую смесь(сметана, сахар, молоко), налить на противень и поставит в холодильник.

второй слой:

 На 2 пачки желе добавить 2,5-3 стакана воды(кипяток). Желатин варится так же, как и в первом слое. Желе и готовый желатин перемешать, налить сверху первого слоя и поставить в холодильник.

Можно добавить еще слои (приготовление такое же)

Сладкий кремовый десерт «Забаглионе»



- Взбейте яичные желтки с сахарной пудрой до густоты.
- 2. Добавьте сладкое крепленое вино «Марсала» и взбивайте, пока масса не увеличится в 2 раза.
- 3. Подавайте охлажденным с веточкой мяты.

Парфе



Парфе - холодный десерт. Слово «парфе» используется во французском, начиная с 1894 г.

Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в парфе добавляют взбитые яйца. В качестве ароматизаторов для парфе используют кофе, какао, тертый шоколад, фруктовые пюре или соки.

Распространённый способ подачи парфе — в стакане, в виде цветных слоев.

Mycc



В переводе с французского mousse означает - пенистый. И это название действительно соответствует нежной и пышной консистенции сладкой массы, которая, будучи остуженной в холодильнике, можно констатировать, сама тает во рту. По вкусу взбитая масса очень похожа на имеющиеся в продаже так называемые йогурты, вкус которых теперь поменялся не в лучшую сторону.

В состав его входят:

- ✓ взбитые в пену яичные белки;
- ✓ ягоды и фрукты в сыром, печеном и вареном виде, но обязательно протертые через густое сито и превращенные в пюре;

Взбивают муссы в миксере или веничком вручную (в последнем случае получается почему-то даже вкуснее!). Если приготовленный десерт покажется нам недостаточно ярким, легко подкрасить его соком брусники, черники, черной смородины или черноплодной рябины.

ОСпасибо за Внимание