

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 пай, паровые пудинги и пирожные.



Из истории



В 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 и Сицилии пришла традиция подавать на десерт щербеты и мороженое, а из Америки — шоколад. В идеале за сытным обедом должен следовать легкий фруктовый десерт, тогда как 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:

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

Способ приготовления:

1. 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.

Ингредиенты:

- ✓ Яблоки 500-600 гр.
- ✓ Желатин 8 гр.
- ✓ Белки яичные 2 шт.
- ✓ Сахар по вкусу
- ✓ Ванилин
- ✓ Вода (для желатина) $\frac{1}{2}$ ст.

Способ приготовления:

1. 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.

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

- 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 мяты.*
- 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



Ингредиенты:

- ✓ Консервированная вишня- 1 банка, вес вишни нетто 370 грамм
- ✓ Крахмал-30 грамм + 1 стол. ложка
- ✓ Молоко (3,5 %-ной жирности)-500 мл
- ✓ Мёд-3 стол. ложки
- ✓ Корица-1/2 чайной ложки
- ✓ Сахар-30-40 грамм

Способ приготовления:

1. 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 1 стол. ложкой крахмала
9. Остальной сок вместе с корицей и сахаром проварить примерно 5 минут
10. Добавить смешанный с соком крахмал и недолго проварить
11. 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. ложки муки,
- ✓ 3 ч. ложки 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»



Ингредиенты:

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



Способ приготовления:

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.

Желе



Желе - 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 некоего 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 эстетики 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



Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

первый слой

- На одно ведро 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 поставить 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»



Ингредиенты:

Способ приготовления:

- 1. 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.

Мусс



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;
- ✓ сахар и растворенный в горячей воде или соке желатин.

Взбивают муссы в миксере или венчиком 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.



**● Спасибо за
внимание**