

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ



??????????



- Традиционный французский десерт , название позаимствовано у англичан. «charlyt»
- (Блюдо из взбитых яиц, сахара и молока)

????????????????



- Созданы французским кулинаром Мари – Антуаном Каремом. Продолговатые пирожные с заварным кремом

????????????????



- в переводе с итальянского «подними меня вверх»
- Десерт состоит из бисквитов , пропитанных кремами из кофе и сыра маскарпоне

????????????



□ В переводе с итальянского «варёные сливки»

□ Состав: сливки + ваниль + сахар + желатин

Подают с ягодными и шоколадными соусами.

????????????



- Выдерживаем в холодильнике при температуре 2-4С, 8-12 часов.

?????????



- Творог протираем,
- сливочное масло растираем с сахаром, добавляем ванилин, сметану.....
.....

Крем –брюле (жжёный крем)





- В 1980 г. во Франции Поль Бокюз к традиционному составу , который включает яичные желтки, сахар, ваниль, сливки, добавил карамельную корочку .

САБАЙОН или забайон



- Хорошо взбитый яичный желток с сахаром + вино или ром или корица для запаха.
- По классическому рецепту подаётся с инжиром или бисквитным печеньем.

Испанская сладость - туррон



- ▣ кондитерское изделие, изготавливаемое из мёда, сахара, яичного белка и жареного миндаля или других орехов, обычно имеющее прямоугольную или круглую форму. традиционное рождественское лакомством в Италии, Испании и Чехии.

какелон



- Фондю́ — швейцарское блюдо, приготавливаемое на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон, и употребляемых в компании. Фондю в переводе с французского значит «расплавленный»

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ



ПОЛЕНТА



- итальянское блюдо (каша) из кукурузной муки, аналог мамалыги. Широко распространена в Северной Италии

Сладкая полента

- Поленту можно есть горячей , холодной, сладкой, солёной, острой.



ФЛАН



- Открытый пирог начинка которого бывает сладкой и несладкой

ТАРТ (ПАЙ)

- ▣ Открытый французский пирог из песочного теста

