

# ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА

Разработала: Абрамова Л.С.

ЖЕЛІЕ

# Однослойное желе: технология приготовления



3 апельсина  
200 г сахара  
20 г  
желатина



Желатин залить 200 мл холодной  
кипяченой воды и оставить для  
набухания



**Из апельсинов выжать сок**



Корки крупно нарезать



Корки залить 1 литром воды, довести до кипения и проварить 10 минут





После этого  
процедить,  
охладить до  
40-50 градусов.  
Затем добавить  
сахар и  
набухший  
желатин,  
довести до  
кипения, но не  
кипятить.



Добавить выжатый сок.  
Убрать с огня.



Разлить в формочки или креманки,  
поставить в холодильник на 5-6 часов.



# ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



# ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



# ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



# ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



# МНОГОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ





Ингредиенты:  
250 мл клубнично  
сиропа  
250 мл молока  
20 г желатина  
сахар по вкусу



**Желатин замочить в холодной кипяченой  
воде и оставить для набухания**



Затем желатин довести до  
кипения, но не кипятить



В клубничный сироп добавить  
половину желатина, перемешать



В молоко можно добавить сахар по вкусу и оставшийся желатин



На дно формочек налить клубничный сок  
слоем 0.5-1 см. Поставить в холодильник до  
полного застывания



Затем налить молоко слоем 0.5-1 см.  
Поставить в холодильник до полного  
застывания



Таким образом наливать сок и молоко до тех пор, пока формочки не заполнятся.

Поставить в холодильник до полного застывания.

Чтобы желе было проще вынуть из формочки, можно его опустить на несколько секунд в горячую воду (главное, следите, чтобы вода не попала в желе).





# Ассортимент многослойного желе





<http://www.liveinternet.ru/users/2876820/>











МУСС



450 г клубники  
250 мл жирных  
сливок (33%)  
1 ст.л. с горкой  
желатина  
сахар по вкусу  
листки мяты  
для украшения



Желатин  
замачиваем в 3  
ст. л. холодной  
кипяченой  
воды.

Клубнику моем,  
обсушиваем и  
измельчаем в  
блендере в  
пюре. По вкусу  
добавляем сахар



Разбухший желатин ставим на маленький огонь и доводим до растворения (не давайте ему закипеть!). Чуть охлаждаем и добавляем в клубничное пюре, хорошо перемешиваем. Сразу откладываем 4 ст. л. пюре в отдельную мисочку.

Взбиваем сливки с добавлением сахарной пудры в стойкую пену



Добавляем в них  
две ложки  
клубничной  
смеси и  
аккуратно,  
движениями  
снизу вверх,  
перемешиваем.  
Затем добавляем  
остальное пюре и  
так же аккуратно  
перемешиваем до  
однородности



Раскладываем мусс по креманкам или стаканам, в каждую сверху осторожно кладем по ложке пюре. При помощи длинной палочки делаем на поверхности разводы.



Украсьте  
веточкой  
мяты.  
Приятного  
аппетита!





КАЛИТВА.РУ



*Rulletka*





САМБУК

# ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- яблоки кисло-сладкие (плотные) - 3 шт. (около 400г);
- сахар - 100г;
- желатин - 8г;
- яйцо (белки) - 2шт.;
- вода для желатина - 5 ст.л.

- Желатин  
замочить в  
холодной  
воде до  
набухания



- Свежие яблоки с плотной хрустящей мякотью промыть, разрезать на половинки, вырезать ножом семенную коробочку. Уложить яблочные половинки на противень или в жаропрочную форму, влив немного воды, чтобы яблоки не пригорали. Накрыть яблоки фольгой и запекать в духовке до готовности. Готовые яблоки станут мягкими и очень ароматными



- Печеные яблоки достать из духовки и дать им остыть. Затем сито ставим над миской и аккуратно протираем яблоки. Яблочную кожицу, соответственно, выбрасываем. В получившееся яблочное пюре добавляем сахар и взбиваем венчиком (или миксером) до тех пор, пока масса не станет светлой (не белой, но бежевой).



- Часть пюре (не более 5 ст.л.) переложить в отдельную миску. Затем добавляем во взбитые яблоки яичные белки и продолжаем взбивать до полного побеления пышной воздушной массы.



- Распушенный набухший желатин проварить (не давая закипать!) на водяной бане, процедить и влить, все время, помешивая, тонкой струйкой в отложенное яблочное пюре (не более столовой ложки) и в яблочно-белковую массу (весь остальной желатин).





- На дно формы для самбука влить яблочное пюре, затем - яблочно-яичную смесь. Форму прикрыть пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа. Готовый самбук должен быть довольно плотным и равномерно охлажденным. Перед подачей форму с самбуком на считанные секунды опустить в теплую воду (следите, чтобы вода не попала на поверхность самбука) и перевернуть на блюдо. Украсить сахарной пудрой или тертым шоколадом.



# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА







[www.SAY7.info](http://www.SAY7.info)