

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