

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО МОДУЛЮ: «СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ»

Учащейся группы ТСЗ-1
Пастушковой Анастасии

«ПАРФЕ ФРУКТОВОЕ»

- ▣ **Парфе** (от фр parfait – безукоризненный, прекрасный)
- ▣ Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженным в металлической форме.
- ▣ Изначально парфе – блюдо французской кухни. Кроме французского кулинары готовят еще и американское парфе, в которое добавляется мороженое и др ингредиенты.
- ▣ В качестве ароматизатора для парфе используют кофе, какао, тертый шоколад, фруктовое пюре или соки.
- ▣ Распространенный способ подачи парфе – в стакане, в виде цветных слоев.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ▣ - 5 крупных персиков
- ▣ - 400 гр клубники
- ▣ - 500 мл натурального йогурта
- ▣ - 150 гр сахарной пудры
- ▣ - 2 см корня свежего имбиря
- ▣ - 200 мл сливок 33% жирности

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ▣ *Персики аккуратно разрезаем пополам, удаляем косточку и ложкой вынимаем часть мякоти. Закрывать пленкой и убрать в холодильник. Оставшийся персик очистить от кожицы и измельчить в блендере вместе с мякотью других персиков. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Смешать с персиковым пюре. Клубнику также измельчить в блендере до состояния пюре. Охлажденные сливки взбить с сахарной пудрой. Добавить йогурт и клубничное пюре. Выложить в большую емкость клубничный йогурт, затем персиковое пюре с имбирем. Перемешать создавая «мраморный» узор. Поставить в морозильник минимум на 6 часов.*



«ГРАНИТА КОФЕЙНАЯ»

- ▣ **Гранита (граните)** (итал Granita) — сицилийский десерт, представляющий собой колотый фруктовый лёд с сахаром. Разновидность шербета, но имеет более плотную структуру. Кулинарный критик Джеффри Стейнгартен (Jeffrey Steingarten) отмечает, что плотность десерта варьируется в зависимости от местности.
- ▣ При приготовлении используются различные способы заморозки — более рыхлые варианты десерта готовятся в машине для производства мороженого, а для более плотных лёд счищают со стенок морозильной камеры для получения отдельных кристаллов.
- ▣ Возможные ингредиенты: лимонный или апельсиновый сок, фисташки, миндаль, кофе, мята, жасмин, а также сезонные ягоды — земляника и шелковица. Возможно добавление вина или таких крепких алкогольных напитков, как водка (граппа), бренди, ликёры.
- ▣ Шоколадная гранита традиционна в городе Катания, и, согласно Стейнгартену, нигде более в Сицилии не встречается.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ▣ - 100 гр сахара
- ▣ - 170 мл кофе (крепкого)
- ▣ - 175 мл сливок или воды

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ▣ *Высыпать сахар в кастрюлю и влить воду. Варим сироп и кофе. Охлаждаем. Остывший сироп смешать с холодным кофе. Перелить в маленький контейнер и заморозить. Через 30 минут с помощью вилки соскрести кристаллики льда и перемешать. Повторять эту процедуру каждые 30 минут. Достать граниту из морозилки за 10-15 минут до подачи на стол и разлить по бокалам. Можно украсить взбитыми сливками и веточкой мяты.*



«СОРБЕ»

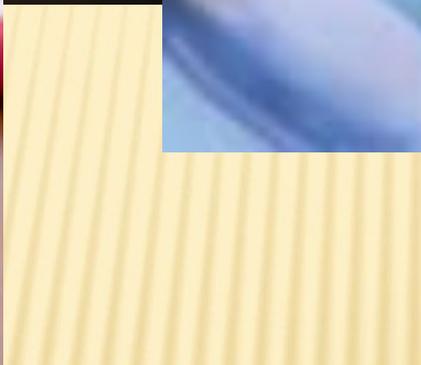
- ▣ **Сорбе, также сорбет** (фр sorbet) – замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина.
- ▣ Арабское слово sharbat (напиток), обозначающее холодный безалкогольный напиток, пришло в Европу в XVI веке через Турцию (sherbet) в несколько измененном виде. В итальянском языке напиток называется sorbetto (от итал. sorbire медленно потягивать, смаковать), в французском — sorbet. Предположительно, во Францию напиток пришёл из Италии во времена правления Генриха II, взявшего в жены итальянку Екатерину Медичи. В европейских странах напиток подавали только во время празднований, в то время как в Турции и Египте шербет пили часто в качестве освежающего напитка на основе фруктового сока.
- ▣ В XVII веке французский сорбе представлял собой напиток из воды, сахара и лимона. Лишь в XIX веке под названием сорбе стали подавать полумороженный десерт, в который часто добавляли алкоголь, но его по-прежнему скорее пили небольшими глотками, чем ели при помощи ложки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ▣ - 250 мл воды
- ▣ - 200 гр сахара
- ▣ - 250 мл лимонного свежавыжатого сока
- ▣ - 1 ст л лимонной цедры

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- *Для взбивания хорошо использовать венчик, а лучше – миксер или блендер. Можно выбрать любой фрукт: малину, например, апельсин, персик или вишню. Главное – сок ягод и фруктов должен быть свежим. Выжмем лимонный сок и натрём цедру. Небольшую кастрюльку с водой и сахаром поставим на средне-слабый огонь и, помешивая, доведём до кипения. Когда весь сахар растворится в сиропе, снимем кастрюльку с огня, добавим лимонную цедру и оставим на 10 минут. Процедим сироп и дадим ему остыть, затем добавим лимонный сок, перельём смесь в контейнер с крышкой и поместим в морозильное отделение холодильника на несколько часов. В процессе замораживания несколько раз будем интенсивно взбивать сорбет венчиком или блендером для предотвращения образования крупных кусков льда. Должна получиться такая фруктовая шуга – снежно-фруктовая масса.*



«ПАННА-КОТТА С АМАРЕТТО»

Панна-котта (итал. Panna cotta — «Варёные сливки») — северо-итальянский десерт из сливок, сахара и ванили.

Родиной десерта является итальянский Пьемонт. Дословный перевод этого лакомства с итальянского языка звучит как «вареный крем», однако на самом деле это скорее кремовый пудинг с добавлением разных ингредиентов. Для приготовления блюда сливки с сахаром и ванилью нагреваются и варятся на слабом огне 15 минут. К массе добавляется желатин, смесь затем разливают в формы, после остывания выкладывают из формы на тарелки. Панна котта подаётся небольшими порциями с фруктовыми соусами и кусочками фруктов или ягодами, а также шоколадным или карамельным соусом. Традиционная панна-кота имеет белый цвет, но при желании можно экспериментировать и получить даже многослойное желе.

Ранее в этом блюде использовались вареные кости рыбы вместо желатина и делали его без сахара, так как он был дорог. После многих лет экспериментов он превратился в знакомую нам панна-котту, в составе которой есть желатин, ваниль и фрукты со специями для украшения и оттенения вкуса.

Несколько аналогичных версий этого блюда можно найти в Греции, Франции и Финляндии.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

□ Для амаретто-желе:

□ Амаретто - 160мл.;

□ Вода - 140мл.;

□ Желатин - 3 пластинки или 5гр. сухого.

□ Для панакоты:

□ Сливки - 500мл.;

□ Сахар - 50 гр.;

□ Ванильный сахар -1 пакетик.;

□ Желатин - 4 пластинки или 6,5 гр сухого.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ▣ **Готовим амаретто-желе.** Берем желатин и размачиваем его в холодной воде. Можете даже его чуть-чуть помешать. Затем наливаем в кастрюльку воды и заливаем ликер. В нашем случае, амаретто. Все это перемешиваем и отправляем на огонь, чтобы немного подогреть. Сильно не разогревайте, потому что потом Вы отправите желе в холодильник. Снимаем с плиты и добавляем почти растаявший желатин. Эту массу помешиваем до тех пор, пока не растворится желатин. Разливаем по стаканчикам и ставим в холодильник. Не наливайте полный стакан, только на донышке сантиметра 3-4, потому что на второй слой у Вас пойдет панна-котта.
- ▣ **Готовим панакоту.** Проделываем с желатином тот же шаг, что и для желе. Заливаем его холодной водой и даем растаять. После чего выливаем сливки в сотейник и добавляем сахар. Молоко доводим до кипения, только НЕ КИПЯТИМ. Если увидите, что молоко поднимется, залейте желатин и снимайте с плиты. Только хорошо все перемешайте. Затем остудите сливки, чтобы они были полностью холодными и залейте вторым слоем в стаканчики. Ставьте в холодильник до полного застывания. Достаем застывший десерт и заливаем его третьим слоем. На третий слой пойдет оставшееся желе. Залили и снова ставим в холодильник. До полной готовности, Вам понадобится 3 часа. После чего смело берите панакоту и пробуйте.

