

Для приготовления: «Шоколадное фруктовое фондю»



- шоколад горький (**60%** какао) – **500-600** г
- масло сливочное – **30-50** г
- молоко сухое – **2** ст.л
- сливки – **1** ст. л
- пудра сахарная – **100** г

Способ и рецепт приготовления: «Шоколадное фруктовое фондю»

- Для шоколадной массы плиточный горький шоколад поломайте на мелкие части либо потрите с помощью крупной терки в сотейник, влейте сливки и разведенное в **50** мл воды сухое молоко, добавьте пудру и коровье масло. Смесь тщательно перемешайте и потомите на маленьком огне несколько минут, можно воспользоваться микроволновой печью. Когда шоколад растает и станет горячим, перелейте его в посуду для фондю и поставьте на горелку.

Бисквиту, продукты подаются в отдельной посуде. Если чаепитие происходит без детей, то в шоколадную массу можно добавить 70 мл алкогольного напитка по вкусу. Это может быть фруктовый или кофейный ликер, крепкий ром, глинтвейн либо десертное красное вино. Алкогольные напитки придают шоколаду особую пикантность и изысканный вкус. Бисквит, который можно приобрести в готовом виде или испечь самостоятельно, порежьте кубиками и подсушите в духовке. Фрукты необходимо очистить от семечек и кожуры, и порезать аналогично



Швейцарское фондю

Шоколад растапливают и вливают сливки.

Бананы, киви, груши очищают и нарезают крупными дольками.

Апельсин филируют и отжатым соком сбрызгивают груши.

Шоколад горький	12	12	
Шоколад темный	18	18	
Сливки	20	20	
Апельсин	50	14*/3**	
Банан	49	33	
Киви	33	32	
Груша	25	22	
Выход:		150	

Швейцарское фондю



Внешний вид, форма	Расплавленный глянцевый шоколад
Консистенция	Шоколадно-сливочной массы – густая, соусообразная. Киви, груши – хрустящая. Бананов, апельсина – мягкая
Цвет	Соответствует продуктам входящим в состав
Вкус и запах	Смеси горького и темного шоколада; фруктов и шоколада

Температура подачи - 55°C. Не более 3 часов с момента приготовления

Фондю

Фондю́ (фр. *fondue*) — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой *какелон* (фр. *caquelon*), и употребляемых в компании. Фондю в переводе с французского значит «расплавленный».



Фондю с йогуртом и фруктами

Что нужно:

250 г натурального йогурта

250 г сметаны

2–3 ст. ложки меда

1 ст. ложка крахмала

1 лимон

1 ст. ложка сахара

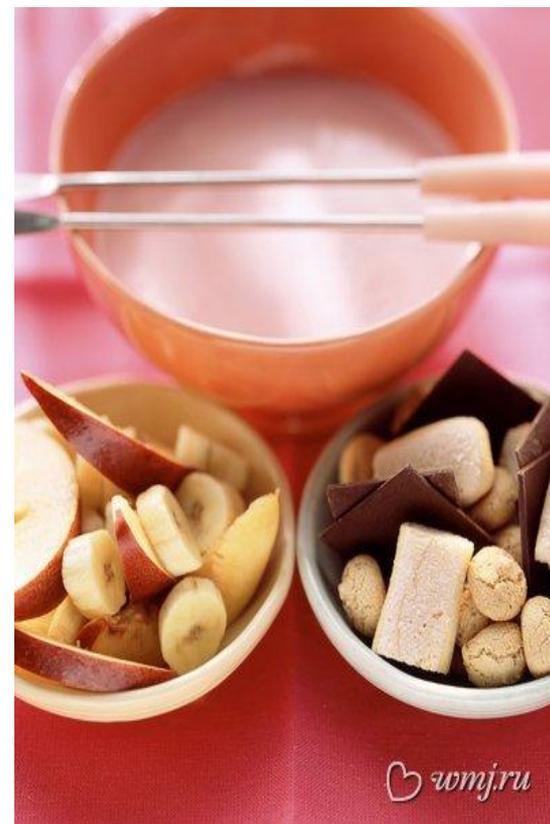
Любые фрукты, нарезанные кубиками

Как приготовить фондю с йогуртом и фруктами:

Смешать йогурт, сметану, крахмал и мед. Всыпать лимонную цедру.

Подогреть йогуртовую массу в фондюшнице, помешивая, до теплого состояния.

Смешать сок лимона с сахаром. Обмакивать фрукты сначала в лимонный сок, затем окунать в йогуртовую смесь. При желании в смесь можно добавить тертый шоколад, а вместе с фруктами использовать кусочки бисквита или сухофруктов.



Фондю

Фондю́ (фр. *fondue*) — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой *какелон* (фр. *caquelon*), и употребляемых в компании. Фондю в переводе с французского значит «расплавленный».



Фондю с йогуртом и фруктами

Что нужно:

250 г натурального йогурта

250 г сметаны

2–3 ст. ложки меда

1 ст. ложка крахмала

1 лимон

1 ст. ложка сахара

Любые фрукты, нарезанные кубиками

Как приготовить фондю с йогуртом и фруктами:

Смешать йогурт, сметану, крахмал и мед. Всыпать лимонную цедру.

Подогреть йогуртовую массу в фондюшнице, помешивая, до теплого состояния.

Смешать сок лимона с сахаром. Обмакивать фрукты сначала в лимонный сок, затем окунать в йогуртовую смесь. При желании в смесь можно добавить тертый шоколад, а вместе с фруктами использовать кусочки бисквита или сухофруктов.



ШОКОЛАДНО-ФРУКТОВОЕ ФОНДЮ

- ▣ **Нам потребуется:**
 - Шоколад белый (чёрный) - 200 г,
 - Сливки 22% жирности - 180 г,
 - Ванилин - 1 ч. ложка,
 - Апельсин - 1 шт.,
 - Банан - 1 шт.,
 - Груша - 1 шт.,
 - Виноград - 1 небольшая гроздь,
 - Киви - 2 шт.,
 - Шпажки (вилочки).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Кусочки шоколада поместить в кастрюльку, соединить со сливками и ванилином. Растопить шоколад со сливками, хорошо перемешивая, на водяной бане. Можно использовать свечу и подставку - тогда шоколад не будет пригорать. Фрукты нарезать, ягоды винограда отделить от веточек. Перелить шоколад в фондюшницу, поместить ее на подставку и зажечь свечу. Свеча - самый маленький источник тепла и отлично подходит для шоколадного фондю. Фрукты нанизать на деревянные шпажки (или специальные вилочки). Есть, обмакивая фрукты в растопленный шоколад.

Фрукты «фламбе»

Название блюда может ввести в заблуждение, поскольку во французской кухне словом «фламбе» (фр. *flambé*) называют блюда, подвергнутые фламбированию, то есть политые крепким алкогольным напитком и подожженные. Но фламбе (за исключением некоторых сладких вариантов) не фламбируется, слово «пылающий» здесь означает, что он приготовлен на открытом огне, «в языках

пл



ФЛАМБЕ ЯГОДНОЕ

- **Ингредиенты**
- Клубника 100 г.
- Малина 100 г
- Вишня 100 г
- Масло сливочное 50 г
- Сахар коричневый 50 г
- Портвейн 70 г
- Коньяк 50 г
- Мороженое 200 г
- Мята свежая



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- **1.** Свежие ягоды промыть и просушить. Клубнику разрезать на 4 части.
- **2.** Разогреть на сковороде сливочное масло, всыпать сахар и немного прокалить, влить портвейн. Помешивая, кипятить 2 минуты.
- **3.** Положить ягоды в сковороду и, аккуратно помешивая, прокипятить ягоды 2 минуты, влить коньяк и сразу поджечь. Дождаться, пока коньяк прогорит и разложить фламбе в креманки. В каждую порцию добавляем немного мороженого сверху. Можно украсить веточкой свежей мяты.

Кулинарная
шкала

Крем-карамель

Этот нежнейший десерт — гордость любой кофейни.
А что, если попробовать приготовить его дома?

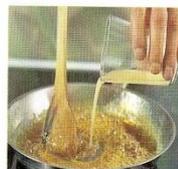
⌚ ок. 1 часа 30 минут + время ожидания 🍴 просто 🍷 1 порция — ок. 15 руб.

🍴 в одной порции: 320 ккал, 5 г белков, 18 г жиров, 33 г углеводов

На 6 порций:
жир для смазывания
формочек,
80 г + 4 столовые
ложки сахара,
1 столовая ложка
лимонного сока,
1 яйцо + 2 яичных
желтка,
150 г сливок
для взбивания,
125 мл молока



1 Четыре жаропрочные формочки (каждая примерно по 150 мл) промажьте жиром. На сковороде растопите на слабом огне 80 г сахара. Сковородку при этом время от времени нужно встряхивать.



2 Когда сахар потемнеет (это будет очень быстро), влейте 1 столовую ложку горячей воды и лимонный сок (осторожно, будет брызгаться!). Кипятите, помешивая, пока весь сахар не растворится.



4 Смешайте яйцо, желтки, сливки, молоко и 4 столовые ложки сахара. Поставьте формочки в форму для запекания, а ее — на решетку духового шкафа. Разлейте по формочкам яичную смесь.



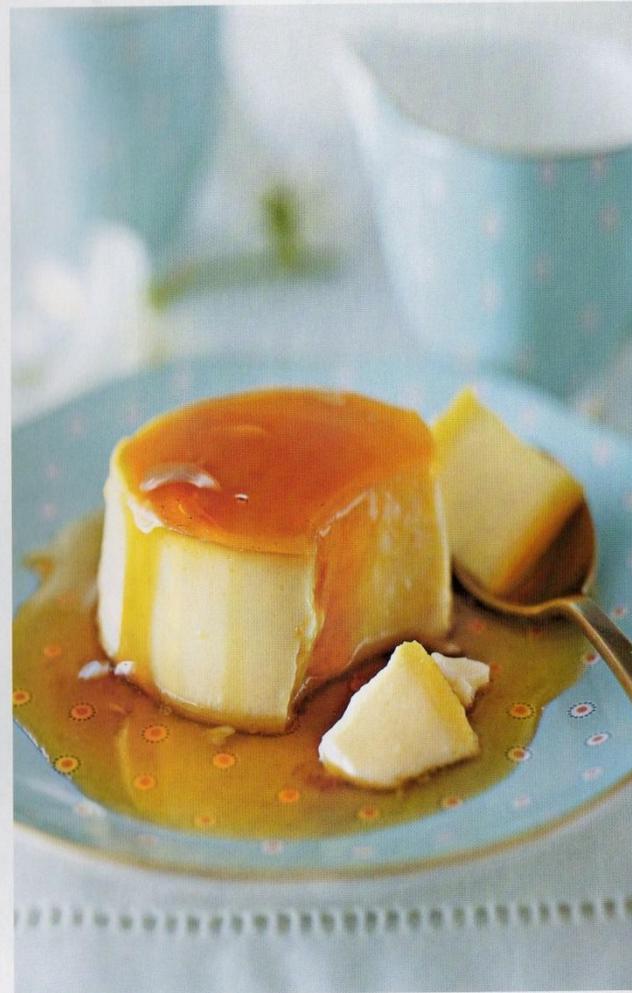
5 В форму для запекания налейте горячей воды на ¾ высоты формочек с кремом. Выпекайте примерно 50 минут. Готовый десерт остудите, накройте и поставьте на 2–3 часа на холод.



3 Жидкую карамель разлейте в подготовленные формочки — так чтобы у каждой полностью покрыть дно. Разогрейте духовку до t 150 °С.



6 Проведите по внутреннему краю формочек ножом, накройте каждую десертной тарелкой, прижмите и одним махом переверните. Снимите формочку и подавайте десерт на стол.



Десерт

Крем-брюле с карамельными вишнями

Маленькой ложечкой она расколола тонкую льдинку карамели и, зачерпнув нежный пудинг, зажмурилась от удовольствия

🕒 около 1 часа 30 минут + время ожидания 🍴👩🍳 просто 🍽️ 1 порция — ок. 30 руб.

🍴 в одной порции: 390 ккал, 11 г белков, 30 г жиров, 17 г углеводов

На 8 порций:

- 1 стручок ванили (или 2 пакетика ванильного сахара),
- 400 мл несливочного кокосового молока,
- 250 г сливок,
- 150 г + 4 столовые ложки сахара,
- 8 яичных желтков,
- 8 столовых ложек кокосовой стружки,
- 1 банка (800 мл) консервированной вишни,
- 8 столовых ложек коричневого сахара

1 Стручок ванили разрежьте в длину и выскребите мякоть. Стручок и мякоть (или ванильный сахар) смешайте с кокосовым молоком, сливками, 150 г сахара, желтками и 4 столовыми ложками кокосовой стружки. Накройте и поставьте на 1 час в холодильник.

2 Разогрейте духовку до t 125 °С. На противень с высокими бортиками поставьте 8 жаропрочных крем-нок. Достаньте из кокосовых сливок стручок ванили и разлейте их по формочкам. Влейте на противень горячую воду так, чтобы она закрыла крем-нок на ¾. Запекайте 1 час.

3 Из банки с вишнями слейте сок. Распустите на среднем огне 4 столовые ложки сахара. Подлейте 100 мл сока от вишни, доведите до кипения и готовьте, пока карамель не растворится. Кипятите еще 4 мин. Добавьте вишню.

4 Формочки с крем-брюле поставьте в холодильник минимум на 6 часов. Затем посыпьте каждую порцию 1 столовой ложкой коричневого сахара и с помощью газовой горелки или горячего гриля духовки слегка карамелизируйте сахар до золотистого цвета. Украсьте вишнями и кокосовой стружкой.



Крем брюле

Сливки 16 16

Молоко 6 6

Крахмал 2 2

Сахар 8 8

Ванильный сахар 0,4 0,4

яйца(желтки) 1/5 7

Коричневый сахар 2 2

Выход - 80

● Технология приготовления:

● В кастрюлю вливают сливки и молоко, добавляют крахмал, сахар и ванильный сахар. Довести до кипения, снять с огня. В миске смешивают яичные желтки с небольшим количеством холодного молока, постоянно помешивая, ввести яичные желтки в молочную смесь. Мешают до получения однородной массы, после чего смесь процеживают. Продолжают вымешивать, пока она остывает, затем смесь поставить в холодильник на 2-3 часа. Остывшую смесь разливают в формочки, посыпают коричневым сахаром и поставить в жарочной шкаф при температуре 280 градусов на несколько минут, до расплавления сахара.



САБАЙОН С ЯГОДАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 п.	
	Брутто, г	Нетто, г
Клубника	25	24
Вишня	25	21
Виноград	25	25
Яйца(белки/желтки)	2шт	7/27
Пудра сахарная	24	24
Лимон (сок)	6	4
Мята свежая	1.5	1
Ликер	6	6
Вода	4	4
Выход готовой продукции		110



Клубнику , вишню, виноград промывают, у клубники удаляют плодоножку , вишню очищают от косточки , а виноград разрезают пополам.

Для соуса сабайон яйца взбивают , добавляют сахарную пудру лимон, воду и ликер и взбивают до пышной пены, затем взбивают на водяной бане 4 минуты до загущения Ягоды укладывают на порционную сковороду , заливают соусом сабайон и запекают при температуре 180° в течении 4х минут.

При подаче посыпают сахарной пудрой и горелкой карамелизируют сахарную пудру. Блюдо не хранится, готовится по мере спроса