

*ПМ 05 Организация процесса приготовления сложных
холодных и горячих десертов.*

**МДК 05.01 Технология приготовления
сложных холодных и горячих десертов.**



**АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ
ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ**



- Десерт как правило, является сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов, орехов, сыров, несладких кондитерских изделий.

ДЕСЕРТ

- Десе́рт (франц. *DESSERT* — «СДЕЛАТЬ ЧТО-ТО ЛЕГКИМ») — сладкий деликатес , завершающее блюдо стола,
- предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина.





ВИДЫ ПОПУЛЯРНЫХ ДЕСЕРТОВ

- **Безе** — французский десерт из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков.
- **Бланманже** — желе, приготовленное с обязательным добавлением молока.
- **Джелато** — мягкое итальянское мороженое пониженной жирности.
- **Капкейк** — порционный мини-кекс, часто покрытый кремом или глазурью.
- **Кассата** — бисквит с разнообразными пропитками, добавками и украшениями.
- **Круассаны** — кондитерское изделие в форме полумесяца (рогалика)
- **Макарон** — круглое миндальное печенье из двух половинок с кремовой прослойкой.
- **Маффин** — маленькое пирожное с разными вариантами начинки.
- **Мусс** — нежный десерт, имеющий консистенцию однородной густой пены.
- **Панна котта** — разновидность пудинга из сливок, сахара и ванили.
- **Парфе** — холодное лакомство на основе замороженных взбитых сливок.
- **Смузи** — коктейль-пюре из перетертых в блендере фруктов, ягод и овощей.
- **Суфле** — блюдо, включающее взбитые до «воздушного» состояния яичные белки.
- **Тирамису** — десерт с сыром Маскарпоне, алкогольной или кофейной пропиткой.
- **Фондю** — ломтики фруктов или выпечки, которые окунают в расплавленный шоколад.
- **Чизкейк** — запеканка из сыра с различными дополнительными ингредиентами.
- **Штрудель** — рулет из теста с начинкой (обычно подается горячим, вместе с мороженым).

Муссы



- сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с желатином. Муссы готовят так же, как и желе из соков фруктов, ягод, сиропов, варенья, меда и др. Для муссов готовят сироп с желатином так же, как и для желе. Желатин замачивают в большом количестве холодной воды, а когда он набухнет (примерно через 1 ч), лишнюю воду сливают и вводят желатин в кипящий сироп при непрерывном помешивании. Доводят до полного растворения желатина и снимают с огня. Подготовленный сироп с желатином охлаждают до комнатной температуры и взбивают до пышной, густой и стойкой пены, поместив в посуду большего размера с холодной водой. Когда масса мусса увеличится в объеме в 2 — 2,5 раза, мусс разливают в формочки или формы и ставят в холодное место для застывания. Муссы используют для приготовления пирожных и тортов, а также для отделки поверхности — муссом можно залить плоды и ягоды.



Суфле



- Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин. Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.



Крема



- это многокомпонентная однородная (или неоднородная) пластичная пенообразная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара. Крем применяется для отделки и наполнения сложных мучных кондитерских изделий. С помощью различных фасонных трубочек выполняют разнообразные узоры, цветы, фигуры и др. Наиболее тонкие украшения выполняются с помощью корнетиков. Существуют различные виды крема: сливочный, белковый, заварной и др. Основой технологического процесса приготовления крема является кремообразующая способность. Кремообразующая способность — это способность продукта насыщаться воздухом при сбивании



Щербет

В небольшую антипригарную кастрюлю выливаем молоко и добавляем сахар, но не весь, немного оставляем на будущее, он пригодится нам для карамели. Молоко варим на самом маленьком огне и постоянно помешиваем, чтобы оно не убежало. Варить молоко нужно до получаса, пока сахар окончательно и бесповоротно не растворится. Затем, на сковороде обжариваем арахис. Понять, что он обжарен очень просто: шелуха легко снимается, а зёрнышки стали золотистыми. Главное — не пережарить, иначе будет горчить. Отделяем арахис от шелухи и возвращаем на сковороду, куда засыпаем оставшийся сахар. Лучше всего отключить плиту, потому что как сахар быстро расплавится и, на выходе, мы получим арахис в карамели. Арахис в карамели добавляем в кастрюлю с молоком и варим около 1 часа. После этого добавляем кусочек сливочного масла. Теперь нам понадобится форма для щербета. Вы можете выбрать фигурную или обычную форму, застелить ее пергаментной бумагой и заливаем получившийся щербет в приготовленную форму. Лучше всего поставить его в холодильник или вынести на улицу (зимой), чтобы он быстрее остыл и затвердел. Затвердевший щербет режем на порционные кусочки и подаём к чаю.



Пай

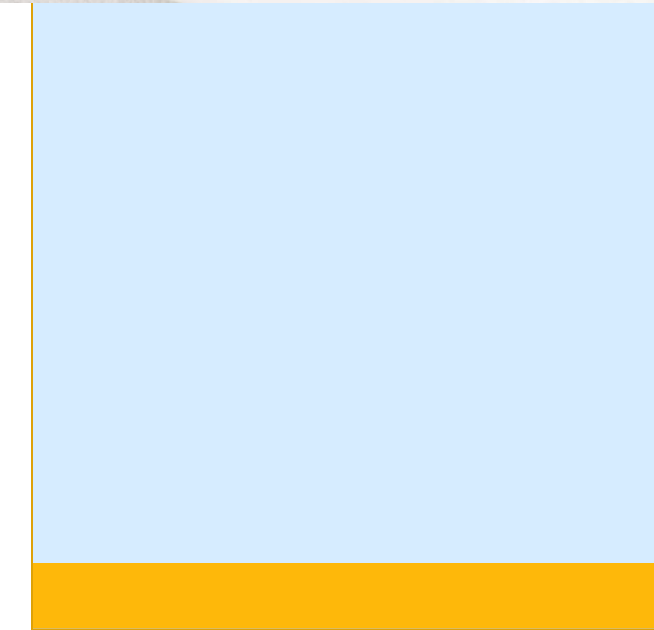
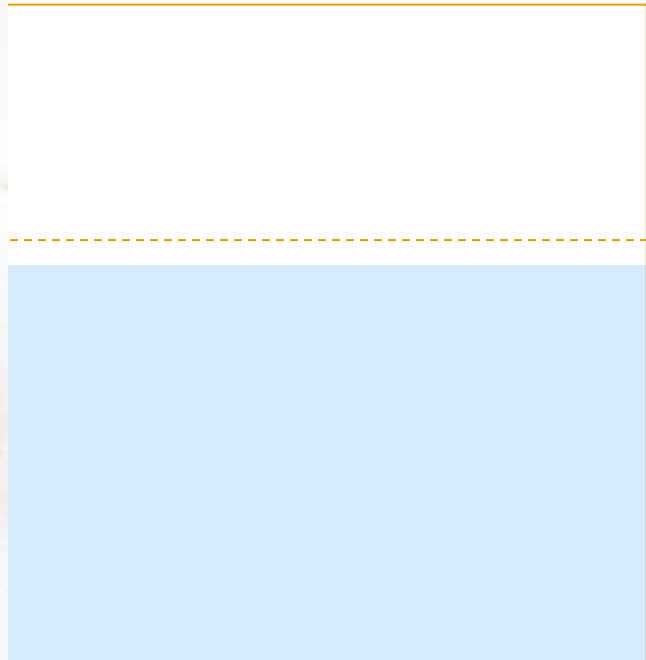
- Муку просеять вместе с солью в большую миску, добавить сахар и растительное масло. Мешать, пока тесто не станет напоминать крупные хлебные крошки. Затем, не прекращая вымешивать, влить воду – постепенно, по 1 ложке. Тесто должно стать абсолютно гладким и эластичным. Разделить тесто на 2 части (одна немного больше другой); придать им форму лепешек, завернуть каждую в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Сбрызнуть лимонным соком и перемешать. Сливочное масло растопить в сотейнике, всыпать подготовленные яблоки и сахар. Готовить на среднем огне, помешивая, 15 мин. Яблоки шумовкой переложить в миску. Оставшийся в сотейнике сок продолжать уваривать еще 15 мин., затем влить в миску с яблоками и отставить. Когда яблоки остынут, добавить муку и корицу, перемешать. Духовку разогреть до 180°C. Дно формы для выпечки застелить пергаментом. Лепешку большего размера выложить в форму, руками вылепить бортики. Положить яблочную начинку. Накрыть пирог оставшимся тестом, скрепить края. В центре проделать небольшое отверстие. Смазать верх пирога маслом, присыпать сахаром. Выпекать 1 ч. Подавать горячим с мороженым или взбитыми сливками.



Тирамису



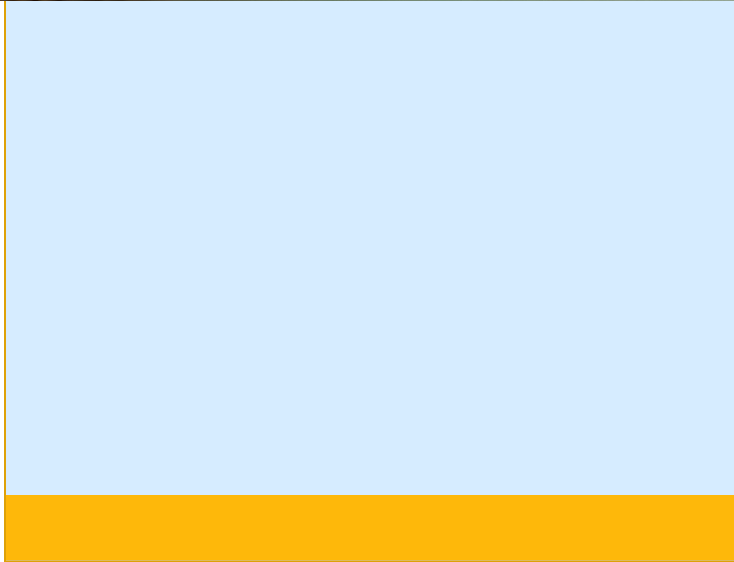
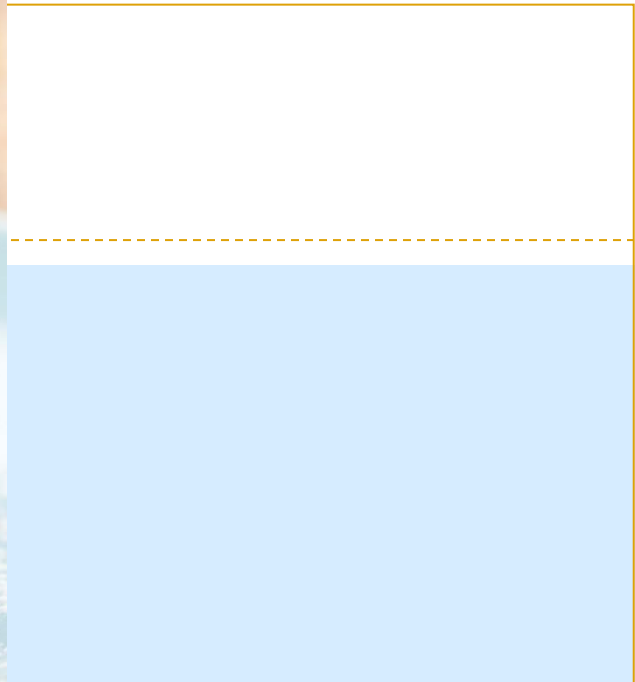
Взбить белки в очень крепкую пену. Для большей крепости пены желательно в конце взбивания добавить немного сахарной пудры. От плотности взбитых белков будет зависеть растечется крем или нет. Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить маскарпоне и хорошо размешать (удобнее большой вилкой). Белки по ложкам добавлять в крем и осторожно перемешивать. Холодный эспрессо смешать с алкоголем. Каждое печенье окунуть на 5 секунд в кофейную смесь и положить в форму. На савоярди выложить половину крема. Сверху положить второй слой печенья, пропитанных кофе. На них выложить оставшийся крем. Если хочется, чтобы особенно изыскано смотрелся десерт, поверхность украшаю кремом их кондитерского мешочка простыми маленькими конусами плотно друг к другу. Насадка-звездочка. Тогда придется посыпать какао-порошком! Поставить тирамису на 5-6 часов в холодильник. За это время крем загустеет. Маскарпоне можно заменить густыми деревенскими сливками с рынка. Они не должны быть кислыми. Вместо Амаретто можно использовать миндальную эссенцию. Если Марсалу не найти, я добавляю немного (3-4 ст. ложки) хорошего коньяка или апельсинового ликера Grand Marnier и 1-2 кофейные ложки жидкой миндальной эссенции.



Чизкейк



Прежде всего изготовим основу — песочный слой. Для этого возьмите любое песочное печенье, какое только нравится. Белое, тёмное, с орехами — любое. Масла нам понадобится ровно в половину меньше, чем печенья. И даже ещё останется. Для начала растопите масло. Я делаю это в микроволновке — просто кладу масло в кружку и нагреваю секунд 30. Пока масло чуть остывает, готовим песочную крошку. Для этого нужно перемолоть печенье. Самые простые способы — блендер и мясорубка, немного сложнее — разбивать скалкой печенье, положенное в пакет. А теперь соединяем крошку и масло. Наливайте его частями, очень может быть, что всё и не понадобится. Нам нужно добиться такой мокрой крошки, консистенции, когда всё ещё не слишком жидкое, скорее рассыпчатое. Очень хорошо ориентироваться по цвету печенья — оно должно потемнеть. Теперь высыпая нашу заготовку в форму. Здесь настоятельно рекомендую брать разъёмную (у меня 20 см), и для большей простоты я простелил дно бумагой, так будет проще его вынимать. Высыпали и утрамбовываем равномерный слой чем-то плоским — например дном стакана. Я не люблю, когда у чизкейков бортики тоже песочные, но если вам нравится — просто сделайте чуть больше песочной основы и разравнивайте бортики по стенкам формы. Готовую основу убираем в холодильник. Теперь собственно сам чизкейк. Хорошо размешайте творожный/сливочный сыр до однородности. И да, в этом рецепте взбивание нам не нужно, только аккуратное перемешивание спатулой. Добавьте сахар и крахмал, цедру и соль. Всё тщательно перемешиваем. По одному добавляем яйца, потом желтки. Очень хорошо перемешивайте массу после каждого введения яиц и желтков. Не торопитесь. В самом конце добавляем сливки (сметану, молоко) и лимонный сок. И окончательно всё перемешиваем. Налейте половину массу в форму, посыпьте малину (или другие ягоды). Постучите формой об стол пару раз (так мы избежим пузырьков и неоднородности теста). Затем залейте оставшейся частью смеси. Выпекайте в духовке при 200 градусах минут 10, потом понижайте температуру до 105 и держите в духовке час-полтора. Здесь ориентируйтесь так — центр чизкейка должен чуть подрагивать (если подвигать форму), но не быть слишком жидким. У меня на это ушло час пятнадцать.



Бланманже



- Возьмите 1,5 литра холодного молока (а лучше литр молока и пол литра сливок), отлейте 0,5 литра и разведите в них 50-75 грамм рисовой муки; остальное молоко вскипятите, положите в него стакан толченых орехов (миндаль, грецкие, фундук), влейте, постоянно помешивая молоко с мукой; всыпьте сахар по вкусу, положите пряности (цедру лимона, щепотку мускатного ореха) и варите на маленьком огне, пока не загустеет; разлейте по формочкам, остудите.



Парфе

Холодный десерт. Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме.

Иногда в парфе добавляют взбитые яйца. В качестве ароматизаторов для парфе используют кофе, какао, тертый шоколад, фруктовые пюре или соки.

Распространённый способ подачи парфе — в стакане, в виде цветных слоев.



Террин

- Террин — это способ запекания, в результате которого получается что-то среднее между паштетом, запеканкой и рулетом, выложенное в глиняную или керамическую форму. Бывают из творога, сыров, фруктов, шоколада.
- Приготовления не сложное. Необходимо готовые продукты измельчить выбранным способом, залить подготовленным желатином, перемешать, поместить в форму под крышку и подержать в холодильнике не менее 10 часов.

