

26 января 2021г

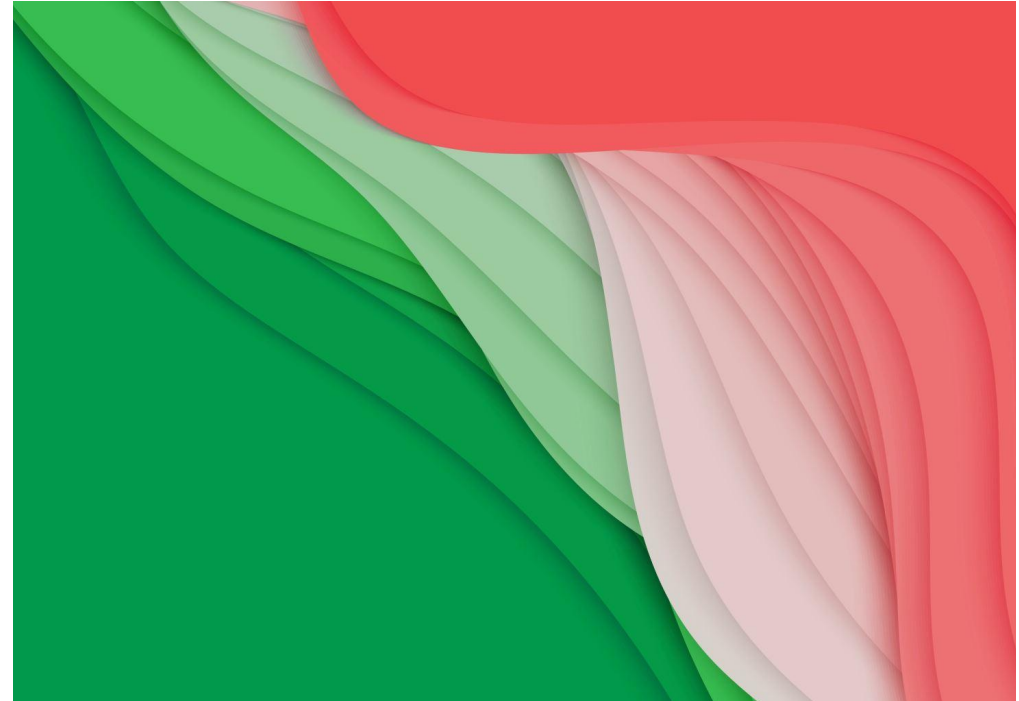
1 урок по расписанию

группа 3вг

МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Тема: « Приготовление желе»

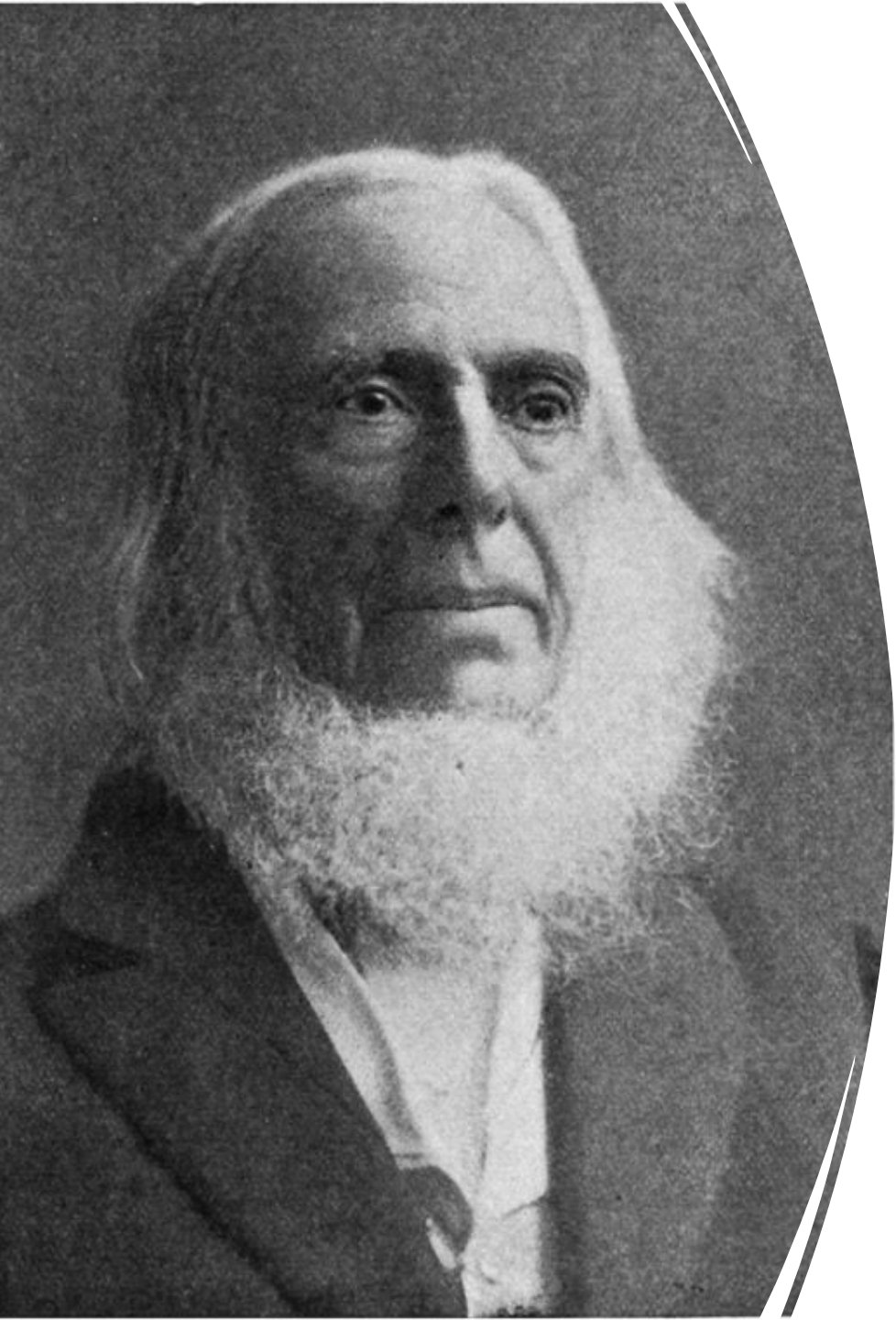
Занятие №81



Историческая справка

- В Европе желе знают уже около 500 лет. Кто именно его изобрел — неизвестно. Из исторических источников мы знаем, что и Наполеон обожал полакомиться желе вместе со своей Жозефиной. Желатин тогда делали из воздушных пузырей осетров. Он имел вид клея молочного цвета — и желе тогда были в основном рыбные.





-
- В 1845 году американец изобрел сухой желатин. Это был инженер Питер Купер, он запатентовал технологию производства сухого порошка желатина из животных шкур, костей и соединительных тканей. Беда в том, что изобретатель не придумал, что из этого вещества можно делать. Ведь он полагал, что придумал новый продукт, который человек может потреблять — «если добавить в него горячую воду для растворения».

-
- Через 50 лет, в 1895 году, дело сдвинулось с мертвой точки, когда американец Перл Б. Уэйт придумал делать фруктовый желатин, добавив в желатин фруктовые красители и ароматизаторы. Мистер Уэйт продал свой патент мистеру Вудворту за 450 долларов. Вудворт кинулся в бой! Продажи остались на нуле. Тогда Вудворт организовал хорошую визуальную рекламу продукта, в которой было много фотографий знаменитых тогда актрис с бокалами желейного десерта, оформление рекламы делали знаменитые художники — и в 1902 году он уже продавал желатина на \$ 250.000 в год!

Товар называли «Джелл-О»



ВИДЫ ЖЕЛАТИНА

- Желатин бывает двух видов:
- 1. **Порошковый** — желтоватый порошок с мелкими гранулами.
- 2. **Листовой** — в тонких прозрачных пластинах с желтым оттенком.



ЧТОБЫ ЖЕЛЕ ПОЛУЧИЛОСЬ ПОЛЕЗНЫМ!



- если вы готовите желе для маленьких деток, то используйте только натуральные продукты; основным компонентом желе является желатин - его обязательно нужно предварительно замачивать;
- желе можно заливать в специальные формочки или использовать любую посуду, например, бокалы либо стаканы; если вы готовите многослойное желе, то каждый последующий слой заливается, когда загустеет предыдущий; добавляйте в желе разнообразные фрукты и ягоды,
- можно также использовать мед, йогурт, варенье, творог и молоко.

Желе классическое

- Состав: желатин – 3 ст. л.;
- вода – 0,5 л;
- фрукты и ягоды (на ваше усмотрение);
- сахар – 100



-
- Приготовление:
 - Фрукты и ягоды следует помыть и очистить.
 - Если вы берете яблоко либо грушу, то нужно снять кожуру, а в вишне – удалить косточки.
 - Теперь фрукты необходимо нарезать небольшими порционными кусочками





-
- Готовим сироп: в отдельной емкости нагреваем воду и растворяем в ней сахар, а затем продолжаем варить на медленном огне. В сироп добавляем часть фруктов и ягод и немного провариваем (3-5 мин.), а затем снимаем с огня и оставляем охлаждаться. Берем специальные формочки для желе (или стаканы) и выкладываем оставшиеся фрукты и ягоды. Желатин нужно предварительно замочить, чтобы он разбух, а потом выложить в небольшую кастрюльку и поставить на огонь. Подождите, пока он полностью растворится. Важно следить за тем, чтобы желатин не закипел, поскольку его свойства в таком случае теряются

-
- Растворившийся желатин нужно аккуратно добавить в сироп и хорошенько перемешать. Сироп с желатином разливаем по формочкам и отправляем в холодильник. Как только желе загустеет, его можно подавать к столу



Желе из сметаны

- Состав: сметана – 1 л; желатин – 20 г; фрукты и ягоды (на ваш выбор); сахар – 100 г.
- Приготовление: Желатин, предварительно разбухший, нужно нагреть в кастрюле на маленьком огне либо в СВЧ-печи. Сметану с сахаром следует взбить до однородной массы блендером. Не переставая взбивать, в сметану добавьте желатин. Все хорошенько перемешайте. Фрукты нужно помыть, очистить и мелко нарезать, добавить в сметану и перемешать. Полученную смесь выливаем в формочки и отправляем в холодильник, пока не загустеет



Желе из варенья

- Состав: 150 г варенья из клубники; 1 ст. воды; 15 г желатина.
- Приготовление: Желатин нужно залить холодной водой и подождать, пока он разбухнет. Из варенья следует вынуть клубничные ягоды, а в сироп нужно влить воду и перемешать. Провариваем сироп на медленном огне, потихоньку добавляя желатин. Когда желатин растворится, кастрюлю снимаем с огня. Клубнику выкладываем на дно формочек и заливаем сиропом с желатином. Когда сироп остынет, формочки с желе нужно поместить в холодильник



Многослойное желе

- Замачиваем желатин в небольшом количестве холодной воды, а когда он набухнет, вливаем к нему стакан крутого кипятка.
- Сразу же всыпаем в желатиновую смесь третью часть вишневого или клубничного порошка. Аккуратно перемешиваем до полного растворения гранул.
- Теперь нам необходимо сбрызнуть формы, в которой будем делать желе, антипригарным спреем или смазать сливочным маслом. Затем заливаем первый слой желе, а когда оно немного остынет отправляем его в холодильник.
- Высыпаем 2 пачки желатина и опять заливаем водой (четверть стакана), даем набухнуть, затем хорошенько размешиваем. Половину сгущенного молока выливаем в тарелку и добавляем к нему желатиновую смесь, перемешиваем.
- Вынимаем из холодильника форму с первым слоем и вливаем в нее 1/3 часть приготовленной смеси. Если на поверхности образуются пузырьки, то аккуратно проткните их зубочисткой.
- Отправляем форму в холодильник, а тем временем приступаем к приготовлению следующего слоя из сухого желе, он и все последующие делается по той же схеме, что и первый слой.



Домашнее задание: Нина Алексеевна Анфимова, Кулинария, раздел «Желированные блюда», Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий стр. Форма выполнения: просмотр презентации. Срок выполнения: до 27 января 2021г.

