

Гренки с плодами и ягодами



Ингредиенты:

• Хлеб пшеничный	69	50
• Яйца	1/5	8
• Молоко	35	35
• Сахарный песок	3	3
• Маргарин	10	10
• Масса гренок		75
• Плоды консервированные или ягоды консервированные		30
• Соус		50
• Выход		155

Приготовление

- **С батона белого хлеба срезают корки. Нарезают его тонкими ломтиками (4-6 мм), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на маргарине с обеих сторон.**
- **При отпуске на поджаренные ломтики хлеба кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.**

- *Гренки с фруктами*



пшеничный хлеб - 200г
яйцо - 2 шт.
молоко - 1 стакан
сахар - 2 ст. л.
сливочное масло - 2 ст. л.
ягоды или фрукты (свежих или консервированных) - 1/2 стакана
сахарная пудра - 2 ст. л..

Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в смесь из яйца, молока и сахара, обжарить в масле. Уложить на блюдо, сверху на гренки положить фрукты или ягоды и посыпать сахарной пудрой.

Пудинг яблочный с орехами

- Яблоки 93/65, Молоко 100, Яйца 20, Сахар 15, Миндаль очищенный 27, Крупа манная 8, Масло сливочное 5, Соль 0,2,
- Очищенный и поджаренный с сахаром миндаль растирают, заливают молоком и варят 2-3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70°C, вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.
- Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару.
- К пудингу подают соус абрикосовый.
- Масса пудинга 200гр, соуса 30гр



ПУДИНГ ЯБЛОЧНЫЙ С ОРЕХАМИ

Сырье	Расход сырья	
	На 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	93	65
Молоко	100	100
Яйца	1/2штг	20
Сахар	15	15
Миндаль очищенный	30	27
Масса миндаля жареного	-	25
Крупа манная	8	8
Масло сливочное	5	5
соль	0.2	0.2
Масса пудинга	-	200
Соус абрикосовый №903	-	30
Выход готового изделия:		230



Очищенный и поджаренный с сахаром миндаль растирают, заливают молоком и варят 2-3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70°С, вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару. К пудингу подают соус абрикосовый. Пудинг оформляют колотыми орешками .

Пудинг яблочный с орехами



Ингредиенты:

Яблоки 70гр

Молоко 100гр

Яйца 1/2шт

Сахар 15гр

Миндаль очищенный 30гр

Крупа манная 8гр

Масло сливочное 5гр

Соль 0,2гр



Способ приготовления:

Очищенный и поджаренный с сахаром миндаль растерают, заливают молоком и варят 2–3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В приготовленную остывшую смесь до температуры 60–70°C, вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезают кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Приготовленную смесь варят на пару. К пудингу падают соус абрикосовый.

Каша Гурьевская со сложным гарниром

Каша Гурьевская. Сливки и молоко доводят до кипения, добавляют сахар, соль – растворяют и тонкой стружкой заваривают манку. Оставляют охлаждаться. Обжаривают миндаль с добавлением сахара. В духовом шкафу приготавливают пенки из молока. Консервированные фрукты прогревают в собственном сиропе.

В охлажденную кашу добавляют взбитые белки, растертые с сахаром желтки, обжаренные орехи и ванилин.

В смазанную сливочным маслом форму обсыпанную орехами закладывают часть каши, фрукты, орехи и молочные пенки. Такими же слоями вылаживают оставшуюся кашу. Верхний слой посыпают сахаром и карамелизируют в жарочном шкафу 20 – 30 минут при температуре 180°С.

Сложный гарнир. Вишню, персики и ананасы прогревают в собственном соку с добавлением сахара и корицы.

Декор. Клубнику прогревают в сиропе из сахара и воды.

Молоко	12+8*	12+8*	
Сливки	19	19	
Манка	15	15	
Ванилин	0,0,4	0,0,4	
Соль	0,1	0,1	
Яйца	1/2,5шт. т.	17	
Сахар	12+8**	12+8**	
Сахар (для миндаля)	4	4	
Сахар (для карамелизации)	4	4	
Миндаль очищенный	8	5+3***	
Ананасы консервированные	6	6	
Персики консервированные	6	6	
Масло сливочное	4	4	
Масса П/Ф	-	84	
Масса готовой каши	-	80	
Сложный гарнир			
Вишня	3	3	
Ананасы консервированные	7	7	
Персики консервированные	5	5	
Сахар	1	1	
Корица молотая	0,02	0,02	
Масса готового гарнира	-	15	
Декор			
Клубника	4	4	
Вода	8	8	
Сахар	10	10	
Мята	0,6	0,5	
Зефир	0,5	0,5	
Соусы			
Соус абрикосовый (реп. №903)	15	15	
Соус вишневый (реп. №902)	15	15	
Выход		130	

Каша Гурьевская со сложным гарниром



Внешний вид, форма	Поверхность каши золотистая
Консистенция	Пышная, нежная
Цвет	От желтого до золотистого
Вкус и запах	Запеченной манной каши, консервированных плодов и жареных орехов; Запах жареного миндаля и запеченной каши.

Температура подачи: от 50 до 55°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Соус ШОКОЛАДНЫЙ

- Какао смешивают с сахаром.
- Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.
- В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).



СОУС ОРЕХОВЫЙ (МИНДАЛЬНЫЙ)

- Смесь из сгущенного, натурального молока и воды нагревают до 80-85⁰С и выдерживают при этой температуре 5-8 мин, непрерывно помешивая.
- Горячую смесь процеживают, охлаждают до комнатной температуры и смешивают с измельченным очищенным жареным миндалем, растертым с сахаром.
- У миндаля предварительно снимают кожицу (для этого миндаль погружают на 1-2 мин в кипящую воду), промывают его в холодной воде и подсушивают при 50-70⁰С.



Соус шоколадно-ореховый

- В соус шоколадный добавляют соус ореховый и перемешивают до получения однородной массы.

Соус земляничный, или малиновый, или вишневый

- Землянику, или малину, или вишню перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 ч для выделения сока, затем варят 15-20 мин. Готовый соус охлаждают.



Соус яблочный

- Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Можно готовить соус без корицы.

Соус из экстракта ягодного

- Экстракт разводят горячей водой, процеживают, добавляют сахар, вводят предварительно разведенный холодной водой крахмал картофельный и доводят до кипения.

