Холодные десерты

ПОДГОТОВИЛА: ШЕЛКОВА ЯНА

- **Десе́рт** (от фр. dessert) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы (не фрукты). **Десерты** подаются обычно в специальных десертных тарелках. Едят, как правило, десертной ложкой — промежуточной по размеру между столовой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Виды холодных десертов

- плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;
- компоты;
- кисели;
- желе;
- муссы;
- самбуки;
- кремы;
- взбитые сливки и сметана;
- мороженое.

Желе

- Желе - это яркий красивый десерт, представляющий собой коллоидный пищевой раствор, за основу которого берутся обычно фрукты и в который добавляется желатин, а при остывании данная масса приобретает студенистую консистенцию. Приготовление этого «озябшего» десерта требует некого кулинарного мастерства. Главными атрибутами желе являются празднично-насыщенный цвет и достаточная прозрачность, ведь сквозь эту массу должны «просматриваться» кусочки фруктов либо рисунок на тарелке. А высшим пилотажем десертной эстетки считается слоеное желе различных оттенков в стеклянном бокале. Для оригинального вкуса и аромата в это сладкое кушанье часто добавляют красное вино, мадеру, херес, лимонный сок, портвейн, или различные ликеры. Желе подают охлажденным, с муссами, сиропами, сладкими соусами из сметаны или йогурта. Его украшают ягодами, фруктовыми кружочками и дольками, взбитыми сливками. А чтоб желе получилось великолепным, необходимо взять на вооружение несколько кулинарных хитростей. Во-первых, дно посуды, в которую заливают желатин, должно быть теплым - чтоб не образовались комочки. И, во-вторых, не стоит готовить желе в посуде из алюминия, так как от этого металла оно может приобрести неприятный привкус и потемнеть.

Мусс

- В переводе с французского mousse означает - пенистый. И это название действительно соответствует нежной и пышной консистенции сладкой массы, которая, будучи остуженной в холодильнике, можно констатировать, сама тает во рту. По вкусу взбитая масса очень похожа на имеющиеся в продаже так называемые йогурты, вкус которых теперь поменялся не в лучшую сторону. В состав его входят: взбитые в пену яичные белки; ягоды и фрукты в сыром, печеном и вареном виде, но обязательно протертые через густое сито и превращенные в пюре; сахар и растворенный в горячей воде или соке желатин. Взбивают муссы в миксере или веничком вручную (в последнем случае получается почему-то даже вкуснее!). Если приготовленный десерт покажется нам недостаточно ярким, легко подкрасить его соком брусники, черники, черной смородины или черноплодной рябины.

Панна-котта

- Панна-котта **— это** простой и нежный десерт из сливок, желатина и ванили, который готовят в Италии, регионе Эмилия-Романья.

Самбук

- Самбук - это воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков. Помимо белков, в рецептуру самбуков входят предварительно измельченные фрукты или ягоды, приправленные сахаром и специями.

Спасибо за внимание!