

# Приготовление и отпуск холодных сладких блюд

Автор:

Соболев Евгений Максимович

Группа 182

# Подача Холодный Сладких блюд

- Температура **отпуска холодных блюд** 10...14°C
- Подача в охлажденной Посуде
- ✓ **Стаканах**
- ✓ **Креманках**
- ✓ **Десертных тарелках**
- Проверка качества перед подачей



# Виды холодных сладких блюд

- Фруктовые, плодовые, ягодные салаты
- Компоты
- Фрукты в сиропе
- Желированные
- Крема
- Мороженое
- Парфе
- Сорбет



# Для приготовления сладких холодных блюд обычно используют

- сахара,
- фрукты,
- ягоды и продукты их переработки,
- яйца,
- молоко,
- сливки,
- некоторые виды круп,
- орехи,
- шоколад,
- какао,
- кофе,
- жиры,
- пшеничную муку,
- картофельный крахмал
- желатин

Для приготовления сладких холодных блюд обычно используют:

• сахара,  
• фрукты,  
• ягоды и продукты их переработки,  
• яйца,  
• молоко,  
• сливки,  
• некоторые виды круп,

• орехи,  
• шоколад,  
• какао,  
• кофе,  
• жиры,  
• пшеничную муку,  
• картофельный крахмал  
• желатин

# Значение сладких блюд в питании

- Многие сладкие блюда богаты липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, — метионином, холином, инозитом и др.
- Большое кол-во сахара (углеводов)



# Малиновый мусс

- Желатин залить водой до его набухания.
- Малину вымыть и смешать с сахаром.
- С помощью блендера сделать однородное пюре из малины с сахаром.
- В отдельной ёмкости взбить яичные белки до получения густой пены.
- В белковую смесь влить малиновое пюре и добавить набухший и разведенный в воде желатин. Если мусс будет сразу подаваться к столу, то желатин можно не добавлять (мусс не потеряет нужную форму). Если же его нужно хранить, то желатин необходим, тогда десерт будет таким красивым и вкусным, как это требуется.
- Тщательно взбить миксером.
- Разлить смесь по формам. Украсить десерт можно веточкой мяты и несколькими ягодами малины.
- охладить



# Панна-котта с ягодным соусом

- Желатин залить водой до набухания
- Сливки нагреваем на медленном огне, доб. Ванильный и обычный сахар даем сливкам покипеть минут 5. Выключаем огонь и добавляем к ним желатиновую смесь. Перемешиваем. Разливаем будущую панна-котту по чашкам, в которых будем её подавать, и даем остынуть до комнатной температуры.

## Для соуса

- Ягоды с сахаром прогреваем на медленном огне до растворения сахара. Крахмал, разведенный в холодной воде, добавляем к ягодам и перемешиваем. После того, как соус закипит, снимаем его с огня, охлаждаем до комнатной температуры и также убираем в холодильник. После того, как соус закипит, снимаем его с огня, охлаждаем до комнатной температуры и также убираем в холодильник..
- Достаем панна-котту и поливаем сверху соусом



# Фруктовый салат в желе

- Желатин залить водой до набухания
- Подготовить и нарезать фрукты
- Добавить в сок желатин.
- Выложить в емкости продукты слоями и залить соком с желатином и убрать в холодильник



# Клубничный компот

- Очистить клубнику.
- В кастрюлю наливаем 2 литра воды и ставим на огонь. Когда вода закипит, закладываем клубнику.
- Засыпаем сахарный песок и варим клубничный компот.
- Буквально пару минут после закипания и снимаем кастрюлю с плиты
- Накрываем кастрюлю крышкой и даем клубничному компоту настояться и остыть
- Настоявшийся клубничный компот процеживаем: можно процедить через сито



# Заварной сметанный крем

- Для приготовления заварной смеси в кастрюлю влить сметану, добавить сахар, крахмал, яйца.
- Все перемешать хорошо венчиком, чтобы не было комочков
- Кастрюлю поставить на небольшой огонь, постоянно помешивая, довести массу до кипения
- Добавить ванильный сахар. Все хорошо перемешать. Зачистить стенки кастрюли от массы и накрыть пищевой пленкой. Остудить до комнатной температуры.
- Масло комнатной температуры взбить миксером в течении 10 мин. до пышной светлой массы.
- Добавлять по 1 ст. л. заварную смесь, продолжая взбивать.
- Масло и заварная смесь должны быть одной температуры.

