

ГБПОУ Нефтекамский машиностроительный колледж

Презентация на тему «Технологический процесс
приготовления апельсинового суфле»

Выполнила: Изергина Надежда гр. ТП-151

Рецептура

Наименование	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	180	180
Сахар	90	90
Цедра апельсина	20	20
Сливочное масло	45	45
Яйцо	160	160
Апельсиновый сок	40	40
Выход		200

Технология приготовления

Разогреть духовку до 200 градусов. Срезать верхушки апельсинов и выбрать из них мякоть при помощи острого ножа и чайной ложки. Выдавить сок из мякоти. Из крышечных частей натереть цедру. Растопить масло в кастрюльке, разтереть его с мукой. Снять с огня и добавить цедру, апельсиновый сок и сахар.





Завернуть апельсиновые корки в фольгу и поместить каждую в металлическую формочку (у меня для кексиков). Взбить белки до плотного состояния и аккуратно перемешать с апельсиновым соусом. Поставить формочки на противень. Наполнить их смесью для суфле и поставить печь на 20-25 минут. Готовые суфле посыпать сахарной пудрой.



