

Блюда из яблок

Яблоки с рисом



Яблоки в слойке



Яблоки, фаршированные фруктами и
шоколадом



Шарлотка из яблок



Яблоки



Запеченные яблоки



Яблоки – ежики в карамели



Шведский десерт



Запеченные яблоки с творогом

Яблоки в слойке



Яблоки в слоёке

Яблоки 70

Сахар 15

Тесто слоеное 55

Яйца 5

Масса яблок, запеченных в слоёке 130

Рафинадная пудра 5



Способ приготовления: Тесто слоеное раскатывают в лист толщиной 0,5 см, нарезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко. Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, заворачивают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству: Вкус яблок - кисло-сладкий, теста - сладковатый. Цвет на поверхности золотистый, в середине - белый. Консистенция яблок нежная, корочка - хрустящая.

Яблоки в слоеном тесте

- Яблоки, Сахар, Тесто слоеное, Рафинадная пудра
- Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, нарезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко.
- Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, заворачивают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой.



- Яблоки в слойке

Яблоки свежие, сахар, тесто слоеное, яйца, сахарная пудра



Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 мм, нарезают на квадраты. Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом) и очищенные от кожицы кладут на тесто, заполняют образовавшееся отверстие сахаром, заворачивают в тесто, конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При отпуске посыпают сахарной пудрой, украшают консервированными фруктами.

Яблоки в слойке

Тесто слоеное	55	55
Сахарная пудра	5	5
Джем клубничный	20	20
Масло сливочное	1	1
Лимон(сок)	43	15
Яблоки	50	30



- Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, нарезают на длинные полоски.
- Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) нарезают тонкими ломтиками. Полоски теста смазывают джемом(клубничным) сверху кладут яблоки и заворачивают в виде розочек. Запекают при температуре 180 градусов 15-20 минут. При подаче посыпают рафинадной пудрой.
- Требование к качеству : Вкус и запах— вкус сладкий; аромат яблок и свежесыпеченного слоеного теста.
- Цвет— корочка на поверхности слоеного теста от золотистого до светло-коричневого.
- Консистенция— яблоки мягкие, тесто слоистое, пропеченное.
- Срок реализации не более 3 часов

Яблоки в слойке

Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, нарезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко.

Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, завертывают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой.

Яблоки	100	70
Сахар	15	15
Тесто слоеное <u>№ 1090</u>	-	55
Яйца	1/10 шт.	4
Масса яблок, запеченных в слойке	-	130
Рафинадная пудра	5	5
Выход:	-	135

Яблоки в слоёке



Характеристика п/ф, готового изделия	Цвет – корочка на поверхности слоеного теста от золотистого до светло-коричневого.
Консистенция	Яблоки мягкие, тесто слоистое, пропеченное, без закала и непромеса.
Внешний вид	Яблоки без семенных гнезд и кожицы выпечены в слоенном тесте, поверхность румяная, посыпана рафинированной пудрой
Вкус и запах	Вкус сладкий; аромат яблок и свежес выпеченного слоеного теста

При подаче посыпают рафинадной пудрой.. Температура подачи 50 - 55°C.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ СО СЛИВКАМИ СБИТЫМИ

Сырье	Расход сырья На 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	120	106
Сахар	15	15
Миндаль очищенный	6	5.3
Миндаль жареный		5
Сливки взбитые		20
Соус абрикосовый		30
Выход готового изделия:		155



Из яблок удаляют сердцевину заполняют сахаром кладут на противень, подливают небольшое количество воды и выпекают в жарочном шкафу в течении 15-20 минут и охлаждают

Сливки взбивают в густую пену и высаживают из кондитерского мешка

Печеные яблоки выкладывают на тарелку для подачи, поливают абрикосовым соусом, и посыпают жареным миндалём , вокруг яблока высаживают взбитые сливки .
Готовят по мере спроса.

986. Яблоки печеные	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	128	113	92	81	78	69
Сахар	20	20	15	15	10	10
Масса печеных яблок с сахаром	-	110	-	80	-	65
Соус № 902 , и № 906	-	40	-	-	-	-
Варенье	-	-	30	30	-	-
Рафинадная пудра	-	-	-	-	10	10
Выход:	-	150	-	110	-	75

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают яблоки горячими или холодными с соусом клюквенным или вишневым, или поливают вареньем, или посыпают рафинадной пудрой.

988. Яблоки по-киевски	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	90	63
Варенье	10	10
Сметана (36%-ной жирности)	25	25
Мука пшеничная	4	4
Сахар	5	5
Яйца	1/4 шт.	10
Кислота лимонная	0,03	0,03
Масса готовых яблок	-	100
Рафинадная пудра	3	3
Выход:	-	100

Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом бланшируют до полуготовности в подкисленной горячей воде. Затем яблоки кладут на порционную сковороду, образовавшиеся отверстия заполняют вареньем. Яблоки заливают яично-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления указанной смеси яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку. Затем отдельно взбивают сметану, белки и соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Отпускают блюдо в порционной сковороде, сверху посыпают рафинадной пудрой.

989. Яблоки с рисом	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	126	88
Кислота лимонная	0,1	0,1
Масса вареных яблок	-	70
Крупа рисовая	15	15
Молоко	45	45
Масло сливочное	5	5
Сахар	10	10
Ванилин	0,03	0,03
Изюм	10,2	10
Яйца	1/10 шт.	4
Маргарин столовый	2	2
Масса запеченной каши	-	70
Соус № 903 , № 907	-	40
Выход:	-	180

Варят кашу рисовую вязкую ([с. 183](#)) на молоке с сахаром. В остывшую (до температуры 60-70°C) кашу добавляют яйца, изюм, ванилин, масло сливочное и перемешивают. Полученную массу кладут на порционную сковороду, смазанную маргарином столовым, и запекают в жарочном шкафу.

Яблоки без кожицы и семенного гнезда варят целиком или половинками в подкисленной воде до готовности.

При отпуске на кашу кладут горячие яблоки и поливают соусом яблочным или абрикосовым.

Яблоки фаршированные морковью

Ингредиенты для фаршированных яблок

Яблоки	159	140
Морковь	19	15
сметана	10	10
сахар	5	5
Выход		140

Приготовление фаршированных яблок

Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда, заполняют тонко нашинкованной морковью. Яблоки укладывают на противень, подливают небольшое количество воды, на морковь кладут сметану, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин, при температуре 150-180 С

