

Урок
Ассортимент и приготовление
сиропов разнообразного
ассортимента



ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП

Сахар (коричневый) — 150 г

Вода — 120 мл

Соль (щепотка)

Ванилин (1/2 пакетика) — 1/2 г

Какао-порошок — 35 г

Время приготовления: 10 минут



В кастрюлю насыпаем какао, затем добавляем воды.

Ставим на плиту и нагреваем, постоянно помешивая до полного растворения какао-порошка.



Добавляем сахар и доводим до кипения, не забывая размешивать.

Затем добавляем соль и ванилин.



Кипятим три минуты и убираем с плиты.





Остывший сироп переливаем в баночку и убираем в холодильник.

В холодильнике сироп может храниться несколько месяцев.

Сироп используется для приготовления и оформления десертов и напитков.

МЯТНЫЙ СИРОП

Мята (свежая, зелёная)

Вода — 100 г

Сахар — 200 г

Время приготовления: 10 минут





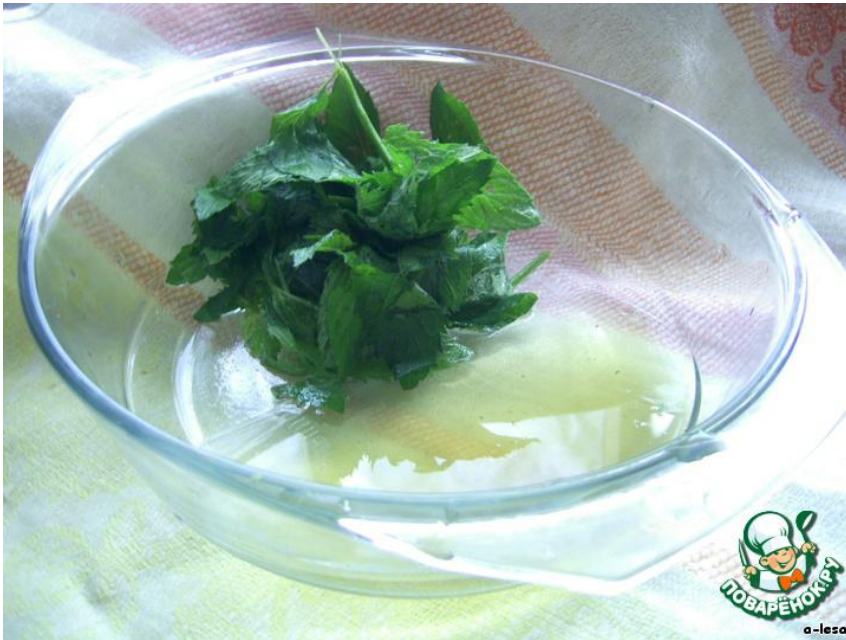
Мята - чем больше, тем лучше - вымыть и обсушить.

Сложить в ёмкость и залить водой.

Растолочь (прямо толкушкой), конечно, можно мяту просто измельчить и оставить

Растирать лучше подольше - появится аромат, жидкость поменяет цвет и приобретет вкус

Мяту вынуть - дальше используем только "нектар".



Добавить сахар, размешать.

Уварить до густоты на медленном огне,
помешивать!



Консистенция получается медовая.

И небольшие уточнения:

- если нужно добавить кислоты, можно капнуть лимонного сока, либо чуть лимонной кислоты.
- можно добавить имбирь для остроты.
- хорошо с корицей и ванилью - пикантнее.



СИРОП ИЗ БАЗИЛИКА

Сахар — 1100 г

Бasilik — 6 пуч.

Лимон (крупный) — 1 шт

Вода — 500 мл



Доводим воду до кипения, всыпаем сахар, вливаем сок из лимона, перемешиваем, доводим до кипения и кипятим 5 минут.



Базилик должен быть без подсохших листиков, а то будет привкус сена!

Нам нужны только листья - моем и немного просушиваем.

Закладываем в сироп листики и варим 20-30 минут





Процеживаем сироп. Еще раз ставим на огонь процеженный сироп и доводим до кипения, варим 5 минут.

Разливаем по стерилизованным банкам и закрываем.

КЛЕНОВЫЙ СИРОП



Всем известно, что кленовый сироп в промышленных масштабах производят в Канаде. Но в средней полосе и даже в южных широтах растут клёны, которые пригодны для забора сока.

Трудность состоит лишь в том, чтобы успеть собрать сок. Ведь его активное движение у клёна, когда можно собрать сок и не причинить вред дереву намного короче, чем у берёзы.

В Канаде растёт «Сахарный клён», который в основном и используется для производства сиропа, но так же достаточно хороший сироп получается из красного клёна, чёрного и остролистного.

СОВЕТЫ ПЕРЕД СТАРТОМ

Нужно найти дерево клёна, которому уже есть 30 лет. Толщина дерева должна равняться 20 см.

Концентрация сахара в кленовом соке от 4% до 6% и чтобы получить 1 литр кленового сиропа, необходимо примерно 40 литров сока.

Кленовый сок достаточно быстро начинает бродить, поэтому собирать и хранить его в холодильнике до варки, можно не более недели.



РЕЦЕПТ ВАРКИ КЛЕНОВОГО СИРОПА

Сок фильтруется, заливается в широкую кастрюлю и начинается кипячение.

Испаряется огромное количество воды, поэтому чаще всего варят сироп на улице, или в кухне, оборудованной хорошей вытяжкой. Ни в коем случае нельзя оставлять варящийся сок на плите без присмотра.



В процессе приготовления кленового сиропа происходит изменение цвета. Он становится значительно темнее. Безусловно, изменяется и вкус продукта.

В домашних условиях для того чтобы приготовить кленовый сироп, используют «пакетный» подход. Это значит, что сок помещают в емкость для выпаривания и собственно нагревают. По мере того, как вода выпаривается, в эту емкость добавляют сок, пока не получится необходимое количество сиропа.

При приготовлении рецепта кленового сиропа в домашних условиях используют большую емкость желательно с тефлоновым покрытием, так как сироп может пригорать.

Емкость для того чтобы приготовить кленовый сироп, лучше взять глубокую, чтобы предотвратить «убегание» образующейся пены, кстати пену нужно регулярно убирать.

Для ускорения процесса выпаривания кленового сиропа лучше использовать широкие емкости. Если учесть, что площадь испаряемой поверхности будет 30 кв. см, то нам потребуется 28-56 часов.

Емкость для выпаривания должна быть глубокой, так как сироп должен постоянно кипеть. Чем выше концентрация сахара в кленовом сиропе, тем выше температура кипения.

В конце приготовления кленового сиропа температура кипения становится на 7 градусов выше температуры кипения воды. Если температура кипения кленового сиропа выше чем на 7,5 градусов, то необходимо добавить еще сок и довести сироп до нужной температуры.

Когда кленовый сироп достиг нужной температуры, он готов к фильтрации и закупорке. В идеале процент содержания сахара в кленовом сиропе не должен превышать 66%.





При показателе меньше 66% сироп будет водянистым и плохо сохранится, а при превышении порога 66% – сироп засахарится.

Фильтруют кленовый сироп в горячем виде с целью очистки от сахарного песка и различных взвесей.

Для фильтрации используют шерстяной или синтетический фильтр. Затем сироп охлаждают и хранят в холодильнике.

Задание для проверки

Составить тест по данной теме на 10 вопросов и 4 варианта ответа

