

«Мусс лимонный под коньячным соусом».



История блюда

- Мусс является производным от французского слова (*mousse*) которое означает «пена». Мусс датируется во Франции с восемнадцатого века. Первым был приготовлен «Шоколадный мусс». В старинных рецептурах использовались также цитрусовые муссы.

Ассортимент муссов.

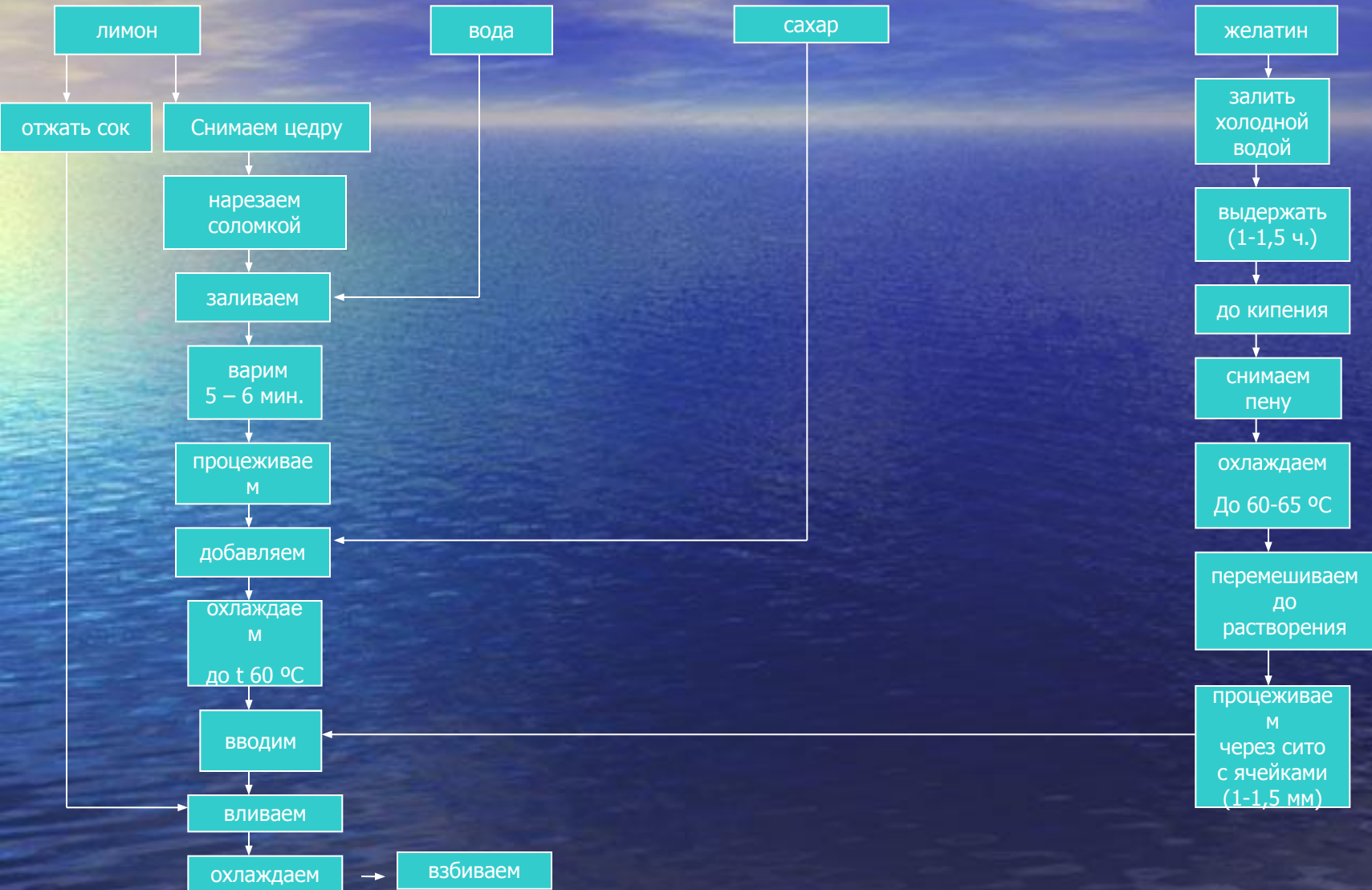
- Мусс лимонный
- Мусс малиновый
- Мусс клубничный
- Мусс из облепихи
- Мусс клюквенный с манной крупой
- Мусс шоколадный
- Мусс из айвы

Технологическая карта.

Наименование блюда «Мусс
лимонный»

продукты	На 1 порцию (гр)		На 70 порций (кг)		На 150 порций (кг)	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
лимоны	28,5	12	1,99	0,84	4,27	1,8
сахар	37,5	37,5	2,62	2,62	5,62	5,62
желатин	4,05	4,05	0,28	0,28	0,60	0,60
вода	115,5	115,5	8,08	8,08	17,32	17,32
Выход	—	150	—	10,5	—	22,5

Технологическая схема приготовления «мусса лимонного под коньячным соусом»



Технологическая схема приготовления «соуса коньячного».



Наименование продукта	Стадии обработки	Инвентарь	Оборудование
<p>Лимон</p>	<p>Промываем Снимаем цедру Нарезаем соломкой Отжимаем сок</p> <p>Цедру закладываем в кастрюлю Заливаем горячей водой Варим 5 – 6 мин. Отвар процеживаем</p>	<p>Разделочные доски, ножи, сито, кастрюля</p> 	<p>Соковыжималка МСЗ-40, производственный стол с моечной ванной</p> 
<p>Желатин</p>	<p>Замачиваем в холодной воде Выдерживаем 1-1,5 часа Доводим до кипения Снимаем пену Охлаждаем до 60° С Перемешиваем до растворения Процеживаем через сито</p>	<p>Сотейник Шумовка</p> 	<p>Плита ПЭСМ - 4</p> 
<p>Яйца</p>	<p>Яйца опускают поочередно в секцию с дезинфицирующим раствором, затем – в секцию с раствором соды и после этого – в секцию с проточной водой.</p>		<p>Четырёх секционная ванна для обработки яиц</p> 

Приготовление мусса.



Лимон промываем



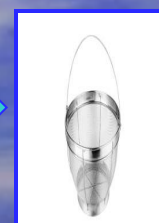
Снимаем цедру



Заливаем водой



Варим 5-6 мин.



Процеживаем



Добавляем сахар



Отжимаем сок



Вливаем сок



взбиваем



Охлаждаем



Добавляем подготовленный желатин



Охлаждаем отвар цедры до $t = 60\text{ }^{\circ}\text{C}$



Приготовление коньячного соуса.

Яйца
растираем
с
сахаром



Добавляем
молоко



Добавляем
Воду

Нагреваем
в
течении
10 мин.
До $t = 85-90^{\circ}$
С
и
выдерживаем

охлаждаем



Вливаем
коньяк

Требования к качеству



- **Отпуск :**
При отпуске полить
коньячным соусом.

- Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию.
- Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом.
- Цвет – белый, желтоватый или розовый , в зависимости от используемых продуктов.
- Форма мусса – квадратная или треугольная с волнистыми краями.