

Новогодний десерт

семинар
«Рождественский калейдоскоп»



Яхнич Полина Николаевна,
методист, педагог дополнительного образования
МБУДО «Лебяжьеvский ЦДО»

декабрь, 2021 год

Азбука
вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



Что такое трайфл?

Происходит оно от английского "trifle", что переводится как: **пустяк, мелочь.**

Готовить трайфл начали в Англии, потом он стал популярен в США, а теперь и в России мы с удовольствием его готовим и едим.



• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



Рецепта трайфла НЕТ! Есть основные правила:

1. В трайфле присутствуют кусочки бисквита или крошки, можно использовать заварное или песочное печенье, пряники.
2. Можно пропитать эти кусочки сладкой пропиткой, а можно обойтись без неё!
3. Ещё одним элементом трайфла являются фруктовые желе, фрукты, ягоды, орехи, карамель.
4. Крем – важный элемент трайфла, он связывает воедино весь десерт. Можно использовать нежирные мягкие крема, йогурты, творожки, сметану с сахаром, сливки на ваш вкус.
5. Собираем трайфл в прозрачных стаканчиках слоями и украшаем по желанию.
6. Можно отправить на 1-2 часа в холодильник для пропитки, а можно есть сразу, похрустывая печеньем.



КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ



Для приготовления новогоднего трайфла нам понадобится:

- шоколадное печенье
- хурма
- йогурт
- кондитерская
посыпка или
цветная кокосовая
стружка
- орехи, шоколад,
карамель – по вкусу
- прозрачный
стакан



ИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ



На дно стакана измельчаем печенье



Азбука
вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



Выкладываем на печенье нарезанную хурму



Азбука
вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



На хурму кладем
3-4 ложки йогурта



Азбука
вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



Повторяем слои



Украшаем долькой
фрукта, печеньем,
кокосовой стружкой



• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



Приятного аппетита!



С наступающим Новым годом!

