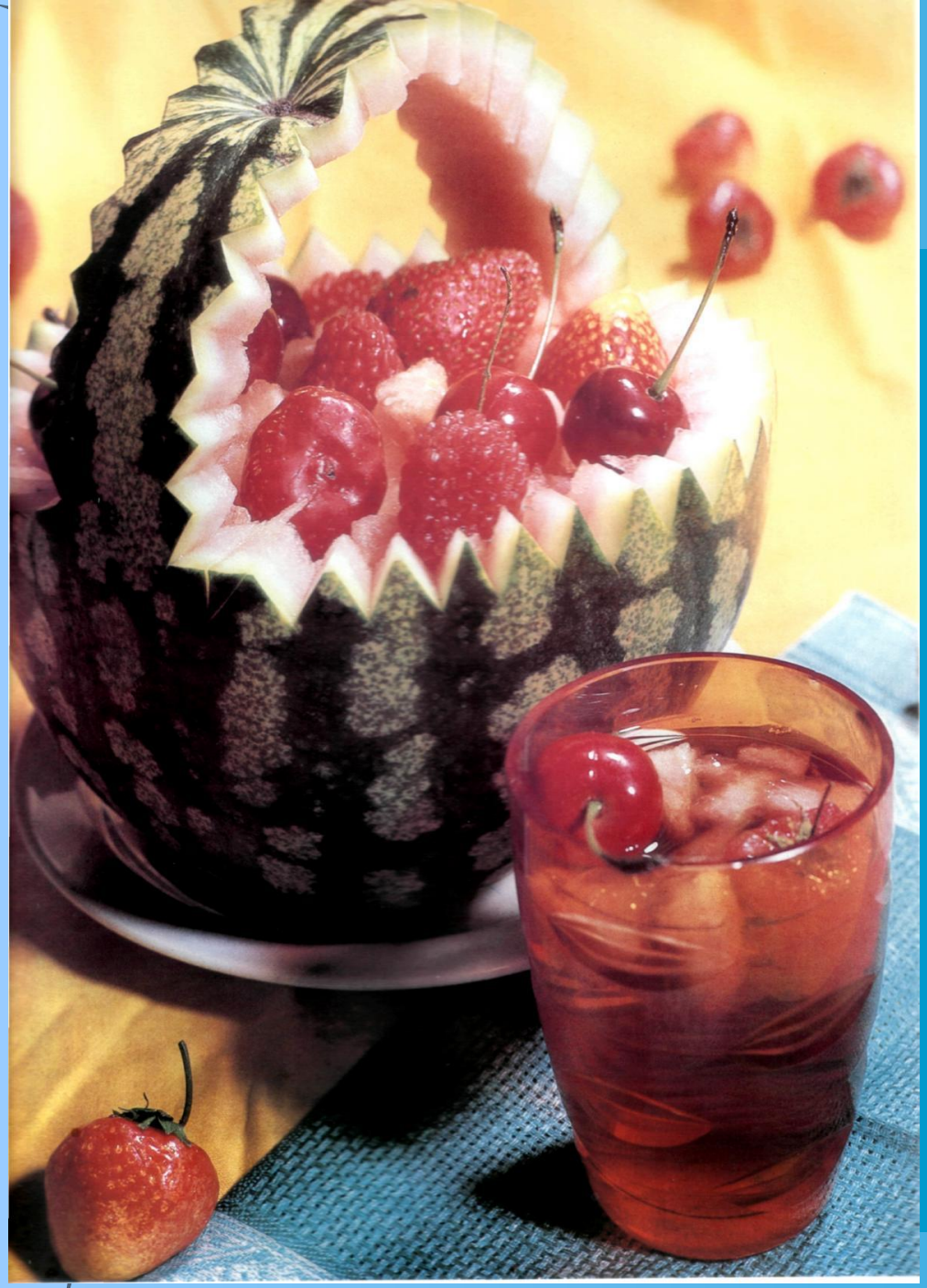
Осенние
десерты

Осенние десерты

- *Автор проекта: Пауесова Надежда Ивановна, мастер, преподаватель ГОУ НПО «Профессиональный лицей № 31»*
- *Профессия: «Повар - кондитер»*
- *проект представлен на защиту по итогам курсовой подготовки (декабрь 2008г., Курган, ПЛ № 6)*



Десерт-

традиционное дополнение любого меню. Десерт является украшением и завершением праздничного стола.

Тыква на десерт

Тыква — 1 кг, песок сахарный — 100 г, лимон или апельсин — 1 шт.

Тыкву вымыть, освободить от кожуры и семян, нарезать кусочками, пересыпать сахарным песком, добавить лимон или апельсин, нарезанные дольками, и имбирь. Через 1,5—2 часа, когда тыква даст сок, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут, остудить. Подавать на десерт охлажденной. Можно разнообразить блюдо, добавив взбитые сливки и посыпав сверху мелко растертыми орехами.

Тыквенный десерт

Состав: тыква - 300 г, персики консервированные - 100 г, мёд - 100 г, вода - 3/4 стакана. **Для соуса:** клюква - 200 г, мед - 50 г.

Способ приготовления рецепта: тыкву и персики нарежьте ломтиками. Половину меда разведите 0,5 стакана горячего сиропа от персиков, перемешайте до полного растворения меда. Тыкву залейте медовой смесью и оставьте на 30 минут. Для соуса клюкву протрите, соедините с оставшимся медом и перемешайте. При подаче уложите на блюдо, чередуя, ломтики персиков и тыквы, полейте медовой смесью, оформите клюквой. Клюквенный соус подавайте отдельно.

Суфле с морковью и яблоками.

Продукты:

на 2 моркови – 2 яблока, полстакана молока, 1 яйцо, 1 ст.л. манки, 3 ст.л. сливочного масла, 1 ст.л. сахарного песка.

Чтобы приготовить легкий фруктово-овощной десерт – суфле с морковью и яблоками, по рецепту нужно морковь нарезать на небольшие кусочки и тушить с молоком до готовности.

Яблоки очистить и вместе с морковью пропустить через мясорубку (как вариант – блендер).

Затем соединить с манной крупой, сахаром и сырым желтком, добавить растопленное сливочное масло и взбитый белок.

Все это слегка вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и на пару довести до готовности (можно и просто в духовке).

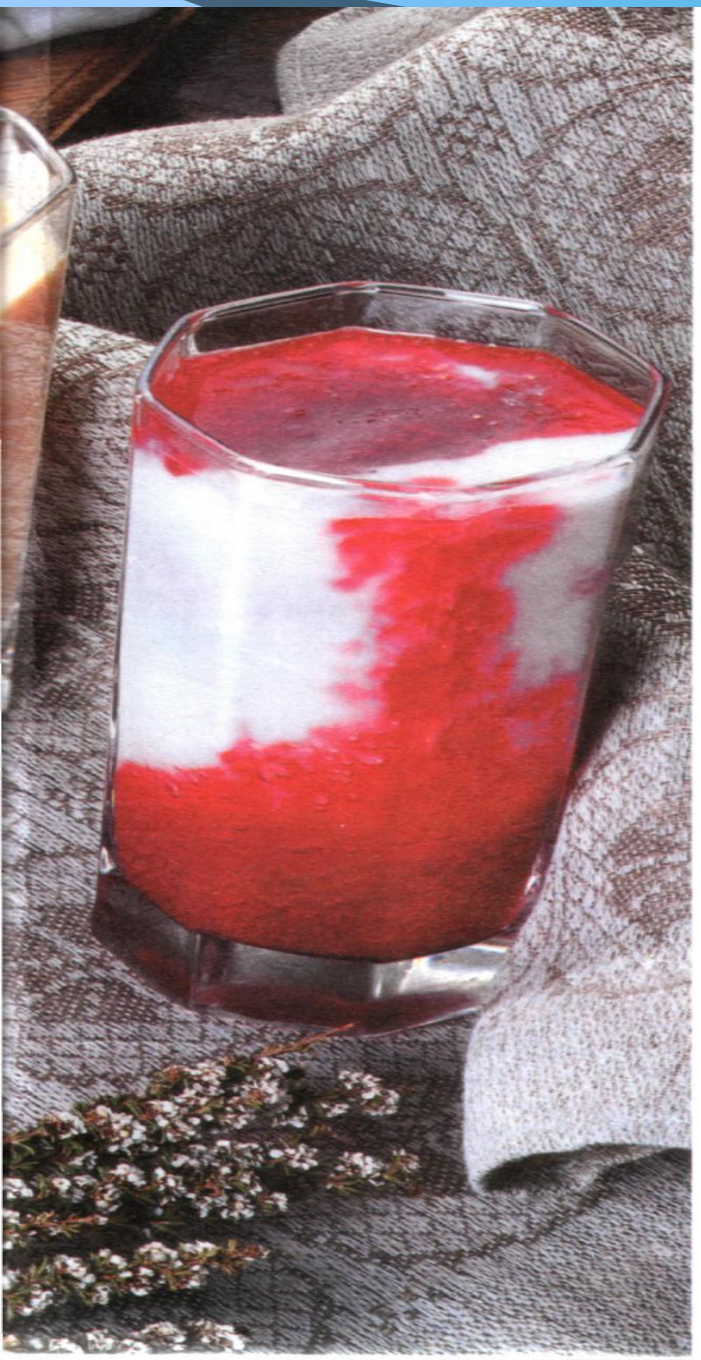
Суфле подавать к столу с маслом.

Морковно-грушевый десерт с йогуртом

Состав: йогурт натуральный нежирный - 500 г, морковь - 2 шт., груша - 1 шт., сок - 1 лимона, сахарная пудра - 2 столовые ложки.

Способ приготовления рецепта: смешайте йогурт с лимонным соком и сахарной пудрой. Очищенную морковь и грушу натереть на тёрке, соединить с йогуртом. Подавать оформив листиками мяты.

Добавляя в молочные продукты (кефир, простоквашу, молоко, сливки) фруктовые или овощные соки, соки с мякотью, либо протертые и взбитые фрукты и овощи, можно получить разнообразные напитки. Для улучшения вкуса в них рекомендуется добавлять немного сахара, но можно вполне обойтись и без него. Особенно хороши напитки, в которых сочетаются разные соки. Вкус напитка улучшается, если он приготовлен на основе смеси двух молочных продуктов, например кефира и сливок.



Сливки с облепихой и морковным соком.
Сливки-200г, облепиха 50г, морковный сок-50г, сахар-50г.

Ягоды облепихи вымыть и протереть через сито или измельчить миксером, сок отжать. Можно использовать протертую облепиху заготовленную на зиму. Протертую массу взбить, постепенно добавляя сливки, морковный сок и сахар.

Кефир с соком черноплодной рябины и свеклы.
Кефир-400г, свекольный сок-50г, сок рябины-50г, сахар-30г.

Свеклу вымыть, обдать кипятком и отжать из нее сок. Кефир смешать с соком черноплодной рябины (можно использовать консервированный), добавить свекольный сок, сахар и взбить миксером в пышную пену. Подавать в охлажденном виде.

Кефир с яблоками и морковным соком
Кефир-500г, яблоки-200г, морковный сок-50г, сахар-30г.

Яблоки вымыть, испечь в духовке и протереть через сито. Яблочное пюре взбить, постепенно добавляя морковный сок, кефир или сливки и сахар.

Цукаты из ревеня

*Ревень (черешки свежие) — I кг, сахарный песок — 300 г. Черешки ревеня тщательно промыть в холодной воде, нарезать кусочками одинакового размера (3—4 см), пересыпать сахарным песком. Выделившийся сок слить, черешки уложить на противень, посыпать сверху сахарным песком, поместить в разогретую духовку, выдержать до закипания массы по всей поверхности, затем сразу вынуть и подсушить при комнатной температуре либо **в** теплом духовом шкафу. Готовые цукаты уложить в картонные коробки из-под конфет, хранить при комнатной температуре.*