

# 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

- К горячим сладким блюдам относятся **суфле** (воздушные пироги), пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, блинчики и др.
- Эти блюда используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.
- Основной компонент суфле – взбитые яичные белки.
- Высокая пенообразующая способность белков обусловлена их поверхностной активностью. Взбивать белки следует в просторной посуде, учитывая, что объем белковой пены в 5-8 раз превышает объем исходного белка.
- Суфле готовят с добавлением муки (ванильное, шоколадное, ореховое) или без нее (фруктовое, ягодное).
- В первом случае желтки яиц растирают с сахаром, добавляют муку, разводят массу молоком и проваривают до загустения.
- В загустевшую массу вводят вкусовые и ароматизирующие добавки (ваниль, порошок какао, обжаренные и измельченные орехи), осторожно соединяют массу со взбитыми белками, выпускают из кондитерского мешка на смазанное маслом металлическое блюдо и запекают.



- **Суфле:** желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин или растертый шоколад или какао-порошок или измельченный и поджаренный с сахаром миндаль, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху украшают этой же массой, выпуская ее из кондитерского мешка. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 12-15 мин.
- Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле посыпают сахарной пудрой и немедленно подают, пока оно не опало. Отдельно предлагают холодное молоко или сливки.



# Пудинги

Готовят их из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки. Сладкие пудинги готовят из сухарей, яблок, бананов и др. Для приготовления пудинга сухарного яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком.

Яично-молочной смесью заливают ванильные сухари, нарезанные кубиками, и оставляют на 15-20 мин для набухания. Затем к сухарям добавляют изюм, вводят взбитые белки и, осторожно перемешав, заполняют на 2/3 объема подготовленную форму. Пудинг можно запекать или варить на пару. Для запекания форму смазывают маслом, для варки – маслом и посыпают сахарным песком. Подают пудинг горячим, полив его сладким соусом, или холодным – с молоком или киселем.



### 983. Пудинг сухарный

983. Пудинг сухарный	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сухари ванильные	40	40	40	40
Молоко	80	80	80	80
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Сахар	15	15	15	15
Изюм	10,2	10	15,3	15
Цукаты	10	10	-	-
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Масса пудинга</b>	-	150	-	140
Соус <a href="#">№ 903</a>	-	30	-	30
<b>Выход:</b>	-	<b>180</b>	-	<b>170</b>

Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком; этой смесью заливают ванильные сухари, разломанными на мелкие кусочки, и оставляют на 15 мин для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки и выпекают в жарочном шкафу.

Пудинг можно варить на пару. Формы, посыпанные сахаром, заполняют на 2/3 объема подготовленной массой и варят.

Пудинг поливают соусом абрикосовым и подают горячим. Пудинг можно подать и в холодном виде с молоком или киселем (200 г на порцию).

981. Суфле ванильное, шоколадное, ореховое	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	2 шт.	80
Сахар	40	40
Молоко	40	40
Мука пшеничная высшего сорта	8	8
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,02	0,02
или какао-порошок, или шоколад	5	5
или миндаль очищенный <sup>1</sup>	30	27
<b>Масса миндаля жареного</b>	-	25
<b>Масса суфле ванильного или шоколадного</b>	-	145
<b>Масса суфле орехового</b>	-	170
Рафинадная пудра	5	5
Молоко	158	150 <sup>2</sup>
или сливки	150	150
<b><i>Выход: суфле ванильного или шоколадного</i></b>	-	<b>300</b>
<b><i>суфле орехового</i></b>	-	<b>325</b>

<sup>1</sup> Можно использовать и другие орехи.

<sup>2</sup> Масса молока кипяченого.

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.