

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
Масса пудинга	-	150	-	140
Соус № 903	-	30	-	30
Выход:	-	180	-	170

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 ¹	30	27
Масса миндаля жареного	-	25
Масса суфле ванильного или шоколадного	-	145
Масса суфле орехового	-	170
Рафинадная пудра	5	5
Молоко	158	150 ²
или сливки	150	150
<i>Выход: суфле ванильного или шоколадного</i>	-	300
<i>суфле орехового</i>	-	325

¹ Можно использовать и другие орехи.

² 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.