

МУСС ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С КЛЮКВОЙ



НОРМА ПРОДУКТОВ



- 1 стакан сахарного песка
- 1 стакан клюквы
- 3 ст. ложки манной крупы
- 3 стакана воды

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Клюкву перебрать, промыть
- Размять в эмалированной посуде, можно добавить 1/3 ст. холодной кипяченой воды
- Сок отжать. Отжатый сок вылить в чашку и отставить

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Выжимки или мезгу залить водой и прокипятить 3-5 минут

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Процедить, затем добавить сахар, прогреть до растворения сахара

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ⦿ В кипящую жидкость всыпать тонкой струйкой манную крупу и варить. Помешивая 15-20 минут
- ⦿ Снять с огня, влить сок, перемешать

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Охладить и взбить миксером до увеличения массы вдвое (масса должна стать светлее)

ВИД ГОТОВОГО БЛЮДА



- Готовый мусс разлить в вазочки или креманки и поставить на холод.
- Органолептическая оценка:
- цвет-нежно-розовый
- вкус кисло- сладкий
- консистенция- как суфле

ВИД ГОТОВОГО БЛЮДА

