

# Сладкие блюда и напитки



# ИСТОРИЯ ДЕСЕРТА

- десерт – это более широкое понятие, происходящее от древне-французского *desservir* (убирать со стола).
- Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей восточных и европейских национальных кухонь.
- Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам
- Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром.
- Большинство сегодняшних десертов – богатые источники глюкозы. Они успешно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение.

# Желе

Желе — это холодный десерт. Для приготовления желе используют желатин, пектин или агар-агар.

Желатин имеет животное происхождение.

Агар-агар изготавливают из красных и бурых водорослей. Желе из агар-агара получается вкусным и хорошо сочетается с кусочками фруктов. Агар-агара нужно в два раза меньше, чем желатина

Пектин имеет растительное происхождение. Это идеальное вещество для приготовления желе.

Чтобы улучшить вкус желе, в него стоит добавить немного лимонного сока.



# Мусс

Мусс (фр. *mousse* «пена») — сладкое десертное блюдо. Фирменное блюдо французской кухни.

Приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и др.), пищевых веществ, способствующих образованию и фиксации пенистого состояния мусса (яичные белки, желатин, агар), а также пищевых веществ придающих блюду сладкий вкус или усиливающих его (сахар, сахарин, мёд, патока).



# Самбук

Самбук – это десерт, приготовленный из фруктового пюре, взбитых яичных белков, сахара, желатина, затем охлажденный. Вместо пюре часто добавляют небольшие кусочки фруктов и ягод.

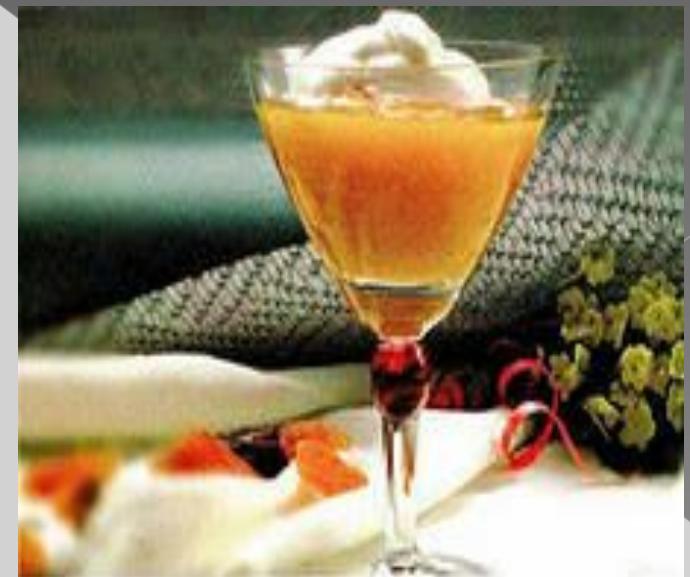
Самбукой именуют итальянский анисовый ликер, который подают «с мухами», то есть с кофейными зернышками, которые кладут на дно бокала. При подаче ликер поджигают, красивое синее пламя охватывает сосуд, пробуждая интерес посетителей.



# Кисель

Кисель — сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, сиропов, варенья, молока с добавлением картофельного или кукурузного крахмала или зерновой закваски.

Кисель быстр в приготовлении. Большинство киселей готовится с добавлением сахара. Обычно фруктово-ягодные кисели готовятся на картофельном крахмале, а молочные и миндальные кисели — на кукурузном крахмале.



# КРЕМЫ



□ К горячим сладким блюдам относятся пудинги, сладкие каши, запеканки и суфле. Пудинги большей частью готовят на пару (водяной бане), а запеканки и суфле — в духовке. При подаче их тоже принято поливать сиропом или сладким соусом. К горячим сладким блюдам можно также отнести воздушные пироги и шарлотки.



# Пудинги

Пудинг (англ. Pudding) — английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, приготавливаемый на водяной бане. В пудинг добавляют фрукты или пряности. Охлаждение пудинга производится в специальной форме. Подается обычно охлажденным.



# Запеканки

Сладкая творожная запеканка с фруктами очень хорошо подойдет к чаю. Запеканка практически наполовину состоит из фруктов.





## ◎ ЖЕЛИРОВАННЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА





## ◎ Желирующие вещества

желатин

агароид

крахмал

# Технологический процесс приготовления сладких желерованных блюд



введение крахмала  
в сироп



замачивание желатина



приготовление  
сиропа из клюквы



подготовка цедры  
для приготовления  
сиропа



растворение  
желирующего  
продукта в сиропе

## Вопросы технологического диктанта

Тема «Сладкие железированные блюда» Задание – дайте ответ на вопросы

1 Желатин - это

2 Технологический процесс приготовления желе -

3 Подготовка желатина:

4 Виды желе:

5 Мусс - это

6 Условия приготовления мусса -

7 Самбук - это

8 Бывает мусс на желатине и на ....

9 Компоненты крема ванильного из сметаны -

10 Желирующие вещества применяемые для приготовления сладких железированных блюд:



## Вопросы технологического диктанта (ключ)

Тема «Сладкие желированные блюда» Задание – дайте ответ на вопросы

■1 Желатин - это	Вываривание костей и соединительной ткани животных
■2 Технологический процесс приготовления желе -	Подготовка желатина, приготовление сиропа, растворение желатина, охлаждение желе, разливание в формы, охлаждение
■3 Подготовка желатина:	Заливание холодной водой, подогревание, процеживание
■4 Виды желе:	Однослойное, многослойное, мозаичное, с наполнителем
■5 Мусс - это	Пышная пористая масса
■6 Условия приготовления мусса -	Хорошее взбивание, охлаждение
■7 Самбук - это	Мусс из фруктового пюре
■8 Бывает мусс на желатине и на ....	Манной крупе
■9 Компоненты крема ванильного из сметаны -	Желатин, сметана, яичномасляная смесь
■10 Желирующие вещества применяемые для приготовления сладких желированных блюд:	Желатин, агароид, крахмал

■За каждый верный ответ 1 балл. Наибольшее количество баллов за тех. диктант – 10 баллов



15-20 баллов – «5» ОТЛИЧНО

11-14 баллов – «4» ХОРОШО

8-10 баллов – «3» УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО

