



Презентация на тему < ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ >

ПОДГОТОВИЛА

ЗАХАРОВА ИРИНА

Яблочный Самбук

- ▶ Яблочный Самбук – это холодный десерт на основе фруктов с добавлением яиц и желатина. Обычно самбук готовится летом-осенью в разгар яблочного сезона. Ингредиенты: Яблоки 500-600 гр. Желатин 8 гр. Белки яичные 2 шт. Сахар по вкусу Ванилин Вода (для желатина) $\frac{1}{2}$ ст



Способ приготовления: Яблоки помыть, удалить сердцевину и очистить от кожицы. Очищенных яблок должно быть около 400 гр. Яблоки натереть на крупной терке, выложить в жаропрочную посуду и поставить на небольшой огонь. Тушить яблоки около 10-15 минут (в зависимости от сорта яблок). Готовые яблоки охладить, протереть через сито либо же взбить в блендере. Желатин залить водой и поставить набухать на 20 минут. Затем желатин на медленном огне растворить. Белки отделить от желтков, взбить белки отдельно до белой пышной пены, затем постепенно добавить сахар. Полученную белково-сахарную массу добавить в охлажденное яблочное пюре и взбить венчиком (или миксером) до образования белой пышной пены. Желатин процедить и тонкой струйкой влить в яблочно-белковую массу. Тщательно все размешать ложкой. Приготовленную таким образом массу разложить в формы или стаканы, поставить в холодильник для охлаждения.



Вишнево-малиновый самбук "Летняя Прохлада"

- ▶ Ингредиенты
- ▶ вишня (без косточки)
- ▶ 1 стакан
- ▶ малина
- ▶ 0,5 стакана
- ▶ белки яичные
- ▶ 2 шт.
- ▶ сахар
- ▶ 4 ст.ложки
- ▶ желатин быстрорастворимый
- ▶ 15 г.
- ▶ вода



Приготовление

Желатин залить водой, отставить.

Тем временем вишни и малину взбить блендером с 3 ст. лож. сахара

Отдельно взбить белки с 1 ст. ложкой сахара в густую пену.

Желатин подогреть на огне до полного растворения. Но! Не кипятить!!!

Аккуратно смешать вишнево-малиновое пюре с белками.

Тонкой струйкой влить желатин, перемешать и разлить в формочки

Украсить сверху свежими ягодами и отправить в холод.
Через 20-30 минут можно наслаждаться прохладным,
витаминным, вкусным десертом



САМБУК ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ

.Абрикосы 55, сахар 16, желатин 2, яйца (белки) 28, кислота лимонная 0,1 для сиропа: вино 5, сахар 10, вода 15



Абрикосы перебрать, тщательно промыть, разрезать пополам, удалить косточки, после чего положить в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды (примерно 15 г на порцию) и варить 10—12 минут.

Сваренные абрикосы протереть и соединить с сахаром, лимонной кислотой и яичным белком.

Дальнейший процесс вести так же, как при изготовлении самбука яблочного. При подаче полить сиропом.



САМБУК ИЗ КУРАГИ

- ▶ Курага 20 или абрикосы свежие 55, или абрикосовое пюре (консервы) 40, сахар 16, желатин 2, яйца (белки) 28.



Курагу перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить небольшим количеством горячей воды, закрыть посуду крышкой и варить в течение 15 минут, после чего протереть.

Приготовленную пюреобразную массу соединить с сахаром, яичным белком и хорошо размешать.

При изготовлении самбука из готового абрикосового пюре (консервы) в последнее добавить сахар, тщательно размешать, нагреть до кипения, а затем охладить, ввести яичный белок и взбить массу кондитерским венчиком.

В остальном готовить так же, как самбук яблочный.

При подаче самбук из кураги можно полить ягодным сиропом с добавлением виноградного вина (20 г на порцию).

Самбук ананасный

- ▶ ананас мякоть 300 г
 - ▶ яйца 3 шт.
 - ▶ желатин 1 ч. ложка
 - ▶ сахар 0.5 стакана
 - ▶ цедра лимона 0.5 шт.
- ▶ Мякоть свежего ананаса протереть через сито. Отдельно взбить яйца с сахаром, добавить тертую лимонную цедру и предварительно размоченный в холодной воде желатин. Затем постепенно ввести пюре из ананаса.
- ▶ Полученную массу аккуратно размешать, разложить в вазочки и охладить.



**Спасибо за
внимание!**