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) ½ 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 веничком.

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!