



Десерты

Их история, оформление и подача



История

Десерт- (от фр. Desservir – «расчищать стол»)- завершающее блюдо стола, для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно-сладкие деликатесы.

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. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

Сладкие фрукты и мёд были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром.

Подача десертов

По температуре подачи десерты делятся на холодные и горячие. Десерты обычно подаются в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой— промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной.

Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Десерты бывают:

□ Холодные: фруктовые салаты, фрукты, ягоды, соки, кисели, фруктово-ягодное желе, муссы и тд.

Горячие: чай, кофе и тд.



Десерт «Чизкейк»

Чизкейк, конечно, звучит красиво и модно, но просто пирог или торт, основной компонент начинки которого- мягкий сыр или просто творог.

В качестве основы для чизкейка чаще всего выпекают корж из тертого печенья. Печёный чизкейк желательно не только остудить до комнатной температуры, но и выдержать в холодильнике примерно часов 8-12.

С «холодными», непечёными чизкейками всё гораздо проще. По сути они представляют собой муссы на основе творога или сливочного сыра, которые держат форму благодаря добавлению желатина или другого желирующего вещества.



Технология приготовления:

1. Желатин заливаем 100 мл холодной кипячённой воды, оставить на 1 час.
2. Печенье пропустить через мясорубку, либо измельчить в блендере.
3. Растопить сливочное масло.
4. Измельченное печенье перемешать с маслом и выложить в форму, хорошо утрамбовать, поставить в холодильник, пока готовим начинку.
5. Желатин довести до кипения, далее остудить.
6. Сливки взбить с сахаром.
7. Добавить сыр «маскарпоне», хорошо перемешать.
8. Добавить желатин, все перемешать.
9. Выложить массу на основу из печенья, разровнять и поставить в холодильник на несколько часов.

