



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ,
ОТПУСК ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД**

3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

- ▣ *Горячие сладкие блюда*
- ▣ К горячим сладким блюдам относятся воздушные пироги, пудинги. Сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная, блинчики.
- ▣ *Гренки с фруктами (крутоны).*
- ▣ С батона белого хлеба срезают корки, нарезают его тонкими ломтиками (1-1,5 см), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. При отпуске на крутоны кладут прогретые в сиропе консервированные фрукты.
- ▣ *Яблоки печеные.*
- ▣ Из яблок, не очищая их. Удаляют сердцевину специальной выемкой. В образовавшееся углубление насыпают сахарный песок. Яблоки укладывают на листы или противни, подливают немного воды и пекут в жарочных шкафах до готовности (15-30 мин.).
- ▣ Запеченные яблоки подают горячими и холодными, полив сиропом, медом или посыпав сахарной пудрой.



▣ *Яблоки с рисом.*

- ▣ Из яблок удаляют выемкой сердцевину, очищают их и варят в подкисленной воде. Варят вязкую рисовую каш на молоке с сахаром, добавляют в нее яйца, изюм, ванилин и сливочное масло. Эту массу кладут на порционные сковороды, смазанные маслом, и запекают в жарочном шкафу. При подаче на запеченный рис кладут сваренные яблоки и поливают их абрикосовым соусом.

▣ *Яблоки, жаренные в тесте.*

- ▣ Яблоки очищают от кожицы, удаляют у них сердцевину, режут кружочками толщиной около 0,5 см и посыпают сахаром. Затем приготавливают жидкое тесто (кляр) так же, как при изготовлении рыбы, жаренной в тесте, но в него добавляют сметану. Кружочки яблок обмакивают в тесто и жарят их во фритюре. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, отдельно подают фруктовый соус.

▣ *Пудинги.*

- ▣ Сладкие пудинги готовят из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки. В вязкие каши, охлажденные до температуры 60-70 °С, добавляют растертые с сахаром желтки.



- Для сахарного пудинга растирают желтки с сахаром, добавляют молоко, всыпают измельченные сухари и дают набухнуть. В смесь для пудингов можно добавлять цукаты, изюм, сухофрукты. Для придания пористости в подготовленную смесь вводят взбитые белки. Затем ее кладут в смазанные маслом и посыпанные сухарями формы, на порционные сковороды или раскладывают ровным слоем на противнях. Поверхность пудингов выравнивают, смазывают яйцом и выпекают их в жарочном шкафах. Перед подачей пудинги поливают горячим фруктовым соусом или кладут на них консервированные фрукты.
- *Бабка яблочная (шарлотка).*
- Стенки формы для пудингов (с гладкими стенками) смазывают маслом и посыпают сухарями. Нарезают ломтики пшеничного хлеба и смачивают одну сторону их в лезоне, в который добавлен сахар. Дно и стенки формы обкладывают ломтиками хлеба (смоченной лезоной стороной наружу) и заполняют яблочным фаршем. Поверхность фарша также покрывают ломтиками хлеба, смазывают сладким лезоном и запекают в жарочном шкафу. Затем вынимают. Режут на порции и подают с молоком.
- Для фарша яблоки очищают, режут кусочками, добавляют сахар, немного воды и запекают. В фарш добавляют молотую корицу.
- Можно готовить шарлотку на противнях (как пирог).



- *Каша гурьевская.*
- Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. Приготавливают пенки: на сковороду наливают молоко или сливки и запекают в жарочном шкафу, образовавшуюся пенку снимают, а сковороду вновь ставят в жарочный шкаф и запекают молоко до образования пенки, которую опять снимают, и т.д.
- В манную кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут подготовленные поджаренные рубленые орехи, пенки и второй слой каши. Поверхность каши выравнивают, посыпают сахаром, прижигают в виде сетки и запекают в жарочном шкафу.
- При отпуске блюдо украшают консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, поливают небольшим количеством абрикосового соуса, посыпают рублеными орехами.



□ *Блинчики с вареньем*

- Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Укладывают поджаренной стороной вверх и на нее кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон.
- Подают после жаренья в горячем виде, уложив на тарелку по 2 штуки и посыпают сахарной пудрой или поливают вареньем.
- Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-15 С.
- Недопустимыми дефектами являются следующие: блюдо недостаточно сладко, наличие посторонних привкусов и запахов, нехарактерная консистенция.
- Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены, незначительные дефекты консистенции, непривлекательный внешний вид, незначительные дефекты цвета.
- *Требования к качеству*
- Качество сладких горячих блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции.
- Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды.



- Каша гурьевская должна иметь золотистую легкую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.
- Бабка яблочная имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.
- Яблоки в тесте должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.
- Горячие сладкие блюда хранят в жарочном шкафу при температуре 55-60⁰С, а также на водяном или паровом мармите.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.

