

# Французские холодные десерты.

---

Выполнила: Фурасева А.О





# Бланманже с ягодами

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 мл молока
- 100 г миндаля
- 6 г желатина
- 100 г сахарной пудры
- 500 г разных сезонных ягод

# Бланманже с ягодами





# Крем-карамель

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- молоко – 650 мл
- пудра сахарная – 1,25 стакана
- стручок ванили
- желтки – 3 шт.
- яйцо – 3 шт.

# Крем-карамель



# Клафути с шоколадом и сливами



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- сахар – 150 г
- мука – 150 г
- 200 г темного шоколада
- 2,5 ст. л. сливочного масла
- 8 красных слив
- 1 стакан сливок жирностью 20%
- яйца – 6 шт

# Клафути с шоколадом и сливами



# Фондю в стиле "Конфаэль"



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150 г горького шоколада
- тертый миндаль
- 200 г клубники
- миндаль
- 4 киви
- коньяк
- 2 крупных яблока
- кокос (стружка)
- щепотка молотого кориандра
- 50 мл сливок жирностью не менее 30%



# Фондю в стиле "Конфаэль"



# Технология приготовления



- Миндаль в белом шоколаде измельчить, смешать со сливками, коньяком и кориандром. Шоколад растопить на водяной бане, смешать с полученной смесью, тщательно перемешать. Яблоки очистить и порезать колечками, предварительно вырезав сердцевину. Киви очистить от кожуры, порезать кружками толщиной примерно 5 мм. Клубнику освободить от плодоножки. Фрукты наколоть на шпажки и поочередно погружать в растопленный шоколад наполовину или целиком. Каждую фруктовую конфету можно обвалить в кокосовой стружке или тертом миндале. Подавать в горячем виде. Глазированные кусочки можно положить на пергамент и убрать в холодильник, чтобы шоколад застыл.

# Десерт "Сен-Жермен"



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- какао-порошок – 1 ст. л.
- пудра сахарная – 3 ст. л.
- белок – 2 шт.
- 2 ст. л. вишневой водки
- 150 мл жирных сливок
- 80 г глазированных каштанов

# Десерт "Сен-Жермен"



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



## Шаг 1

Каштаны выложить в миску и раздавить вилкой. Добавить какао и сахар, продолжая разминать каштаны еще 2–3 мин.  
Добавить водку и взбивать до кремообразного состояния.

## Шаг 2

Отдельно взбить сливки, оставить на холоде. Взбить белки до консистенции пены.

## Шаг 3

В миску с каштанами ввести сперва взбитые сливки, затем белки. Аккуратно перемешать, перелить в компотницу или вазу для фруктов и поставить в холодильник не менее чем на 2 ч. По желанию украсить свежими ягодами и листиками мяты.

# Шоколадный тарт от Депардье



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- масло сливочное – 4 ст.л.
- мука – 1 стакан
- желток яичный – 1
- сахар – 1 ст.л.
- соль – щепотка
- разрыхлитель – 1/2 ч.л.
- **для начинки**
- масло сливочное – 1 ст.л.
- темный шоколад (60% какао) – 200 г
- яйца – 2 шт
- молоко – 80 мл
- сливки жирностью 22% – 200 мл
- сахарная пудра для подачи

# Шоколадный тарт от Депардье



# Способ приготовления



Просеять в миску горкой муку с солью и разрыхлителем. Сделать углубление в центре, добавить сахар, кусочки размягченного масла, желток и немного воды; вымесить тесто.

Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и отставить на 1 ч.

Приготовить начинку: довести молоко со сливками до кипения.

Шоколад разломать на небольшие кусочки, положить в жаропрочную миску. Добавить слегка взбитые яйца и горячее молоко; перемешивать до однородности.

Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности, уложить в форму, закрыв дно и бортики, заполнить доверху сухой фасолью.

Выпекать при 200°C до золотистого цвета, 15–20 мин.

Вынуть, остудить, заполнить шоколадной массой и печь еще 5–10 мин. Центр готового тарта должен быть немного недопеченным.

Полностью остудить, посыпать пудрой и подавать холодным.



# Персики "Мельба"



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- сок лимонный
- 230 г сахара
- 1 ч. л. ванильной эссенции
- **Для соуса:**
- 450 г малины
- пудра сахарная
- 3 спелых персика
- 100 г ванильного мороженого
- лимон (цедра)

# Персики "Мельба"



# Блины "Креп Сюзетт"

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для фламбе:

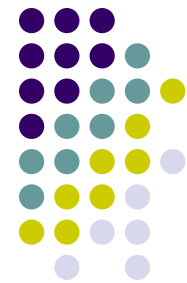
- 1 стручок ванили
- 80 г крахмала
- молоко – 500 мл
- сахар – 125 г
- масло сливочное – 100 г
- яйца – 2 шт
- Мука
- сливки жирностью 33% – 500 мл
- 200 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 1 ст. л. рома "Баккарди"
- 400 г ягод (малина, клубника, ежевика, голубика)





- 1 ч. л. крахмала
- 300 г мороженого
- 80 г миндальной муки
- сахар – 1 ст.л.
- 4 желтка
- масло растительное
- молоко – 250 мл
- 50 мл ликера "Амаретто"
- яйцо крупное – 3 шт.
- мука – 150 г
- 400 мл ликера "Куантро"
- 160 г сливочного масла
- сахар – 150 г

# Блины "Креп Сюзетт"



# Фруктовый тартар с ванильным соусом



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- масло сливочное – 100 г
- 1 стручок ванили
- 1 ст. л. ягод малины
- зеленое яблоко
- 0,3 дыни
- 1 сладкая груша
- 10 ягод клубники
- 1 ст. л. ягод голубики
- 20 г сахарной пудры

# Фруктовый тартар с ванильным соусом





**Спасибо за  
внимание**