

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж

Тема: Ассортимент и технология  
приготовления суфле

Обучающийся: Верещагина Е.Ю.  
Курс 4. Группа ТОП-20401

2020г

**Суфле (от фр. souffl  - воздушный) - это десерт для настоящих гурманов. Суфле (от фр. souffl  - воздушный) - это десерт для настоящих гурманов. Это одно из тех изысканных французских десертов, которые заставляют трепетать от гастрономического удовольствия все вкусовые рецепторы. суфле мусс декорирование манный**



**Когда точно было придумано суфле - не известно, но достоверно известно, что родился рецепт этого изысканного кушанья во Франции.**

**Слово «суфле» переводится с французского языка как «воздушное» и даже как «дыхание» - второй вариант отражает главную особенность этого блюда, каким бы оно ни было: сладким или несладким.**

Суфле кушали короли и вельможи, лакомились им придворные дамы, ну а сегодня его готовят все любители нежных и изысканных блюд. Немаловажно, что при всей своей «привилегированности» суфле - блюдо достаточно простое, и процесс его приготовления весьма легок.



Легкость и воздушность суфле придают хорошо взбитые яичные белки, основу же его составляют желтки, соединенные с разнообразными ингредиентами, измельченными и превращенными в смесь, которая имеет консистенцию сметаны. В качестве основных ингредиентов для десертного суфле служат творог, фрукты, некоторые овощи (морковь) и крупы (рис).



**Суфле может быть двух видов: запеченное в духовом шкафу и свежее. Первое подают на стол горячим, пока оно не опало, его поливают сладкими сиропами, к нему идут компоты с кусочками фруктов, ликеры. Свежее суфле подают слегка охлажденным, особенно если в него добавлен желатин для сохранения формы. Украшают суфле свежими фруктами, ягодами, кружочком лимона или апельсина, кремом, тертым шоколадом и орехами. Ассортимент может быть различным**

## Суфле фруктовое или ягодное.

Способ приготовления шоколадного суфле:

Нам потребуется:

- яйца - 2 шт.
- сахар - 40 гр.
- молоко - 40 мл.
- мука пшеничная в/с - 8 гр.
- масло сливочное - 2 гр.
- какао - порошок или шоколад - 5 гр.
- рафинадная пудра - 5 гр.

Для подачи:

- молоко или сливки - 158/150

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, растертый шоколад или какао-порошок, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струйкой при быстром помешивании взбитые белки. Затем приготовленную массу выкладывают в порционные формы для запекания, смазывают маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же порционной форме, посыпав пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в

## Способ приготовления плодового или ягодного суфле:

- яйца (белки) - 3 S шт.
- сахар - 40 гр.
- масло сливочное - 2 гр.
- пюре плодвое или ягодное - 50 гр.

Для подачи:

- рафинадная пудра - 5 гр
- молоко или сливки - 158/150 мл.

Пюре проваривают с сахаром до загустения, смешивают с взбитыми белками. Затем приготовленную массу выкладывают в порционные формы для запекания, смазывают маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же порционной форме, посыпав пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

Пюре проваривают с сахаром до загустения, смешивают с взбитыми белками. Затем приготовленную массу выкладывают в порционные формы для запекания, смазывают маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же порционной форме, посыпав пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.