



Презентация на тему:  
Муссы.  
Технология приготовления.  
Отпуск.

*К вреду, причиняемому  
слишком вкусным кушаньем,  
относится то, что его можно  
съесть слишком много.*

*Абу Ибн-Сина (Авиценна)  
«Канон врачебной науки».*

# О муссе...

*Мусс* (фр. Mousse, пена) — сладкое десертное блюдо. Фирменное блюдо французской кухни.

Приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и др.), пищевых веществ, способствующих образованию и фиксации пенистого состояния мусса (яичные белки, желатин, агар), а также пищевых веществ придающих блюду сладкий вкус или усиливающих его (сахар, сахарин, мёд, патока). Иногда вместо яичных белков и желатина используется заменитель в виде *манной крупы*, которая способна хорошо разбухать и обладает клеящими свойствами, что позволяет приблизительно имитировать необходимое состояние блюда

Технология приготовления муссов менялась с течением времени, что связано с применением разных фиксаторов пенообразования и изменением техники взбития.

# Муссы.

## Приготовление мусса.

Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу. В остальном мусс приготавливается так же, как желе. Для получения 1кг мусса берут 27г желатина.



## *Технологический процесс приготовления мусса включает:*

- 1) Подготовку желирующего продукта;
- 2) Приготовление сиропа;
- 3) Растворение желирующего продукта в сиропе;
- 4) Охлаждение до **20°C** и взбивание до увеличения в объёме **в 4-5 раз**.
- 5) Порционирование в креманки, окончательное охлаждение.

# Мусс клюквенный.



Клюкву перебирают, промывают.



Охлаждают до 200°С и взбивают с помощью взбивательной машины, до устойчивой массы.



Отжимают сок и хранят в холодильнике

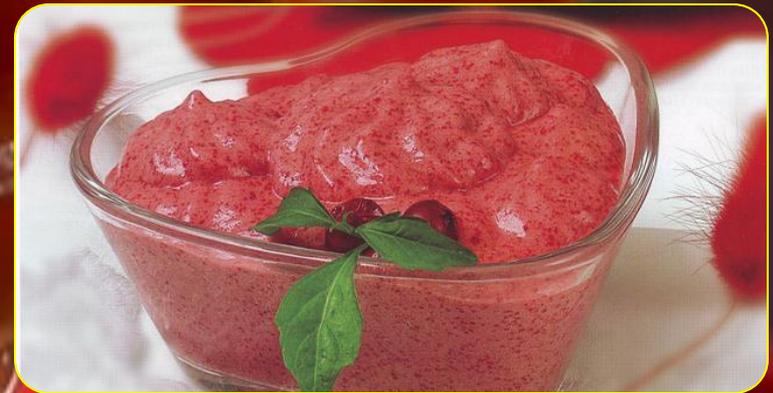
Мусс быстро перекладывают в формы или креманки и ставят в холодильник на 1-1,5ч. Поливают сладким клюквенным сиропом.



Мезгу проваривают в воде, процеживают отвар.



Вводят сахар и набухший желатин, размешивая, доводят до кипения, добавляют клюквенный сок.



# Мусс яблочный (на манной крупе).



Яблоки промывают, удаляют сердцевину, нарезают на части.



В кипящее пюре вводят, помешивая, просеянную манную крупу и варят.



Яблоки варят. Отвар процеживают.



Полученную смесь охлаждают до 30°C и взбивают на холоде.

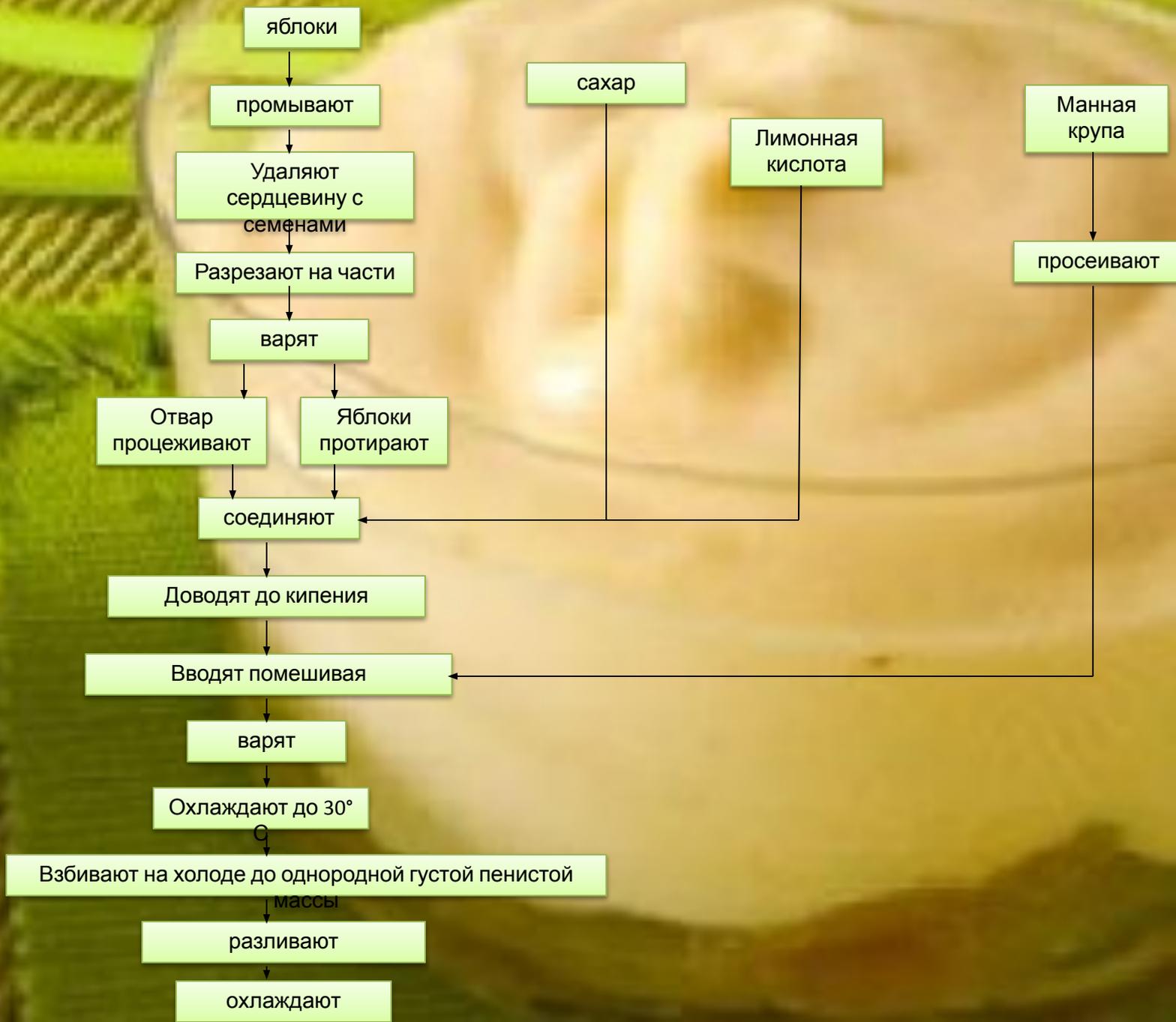


Яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения.

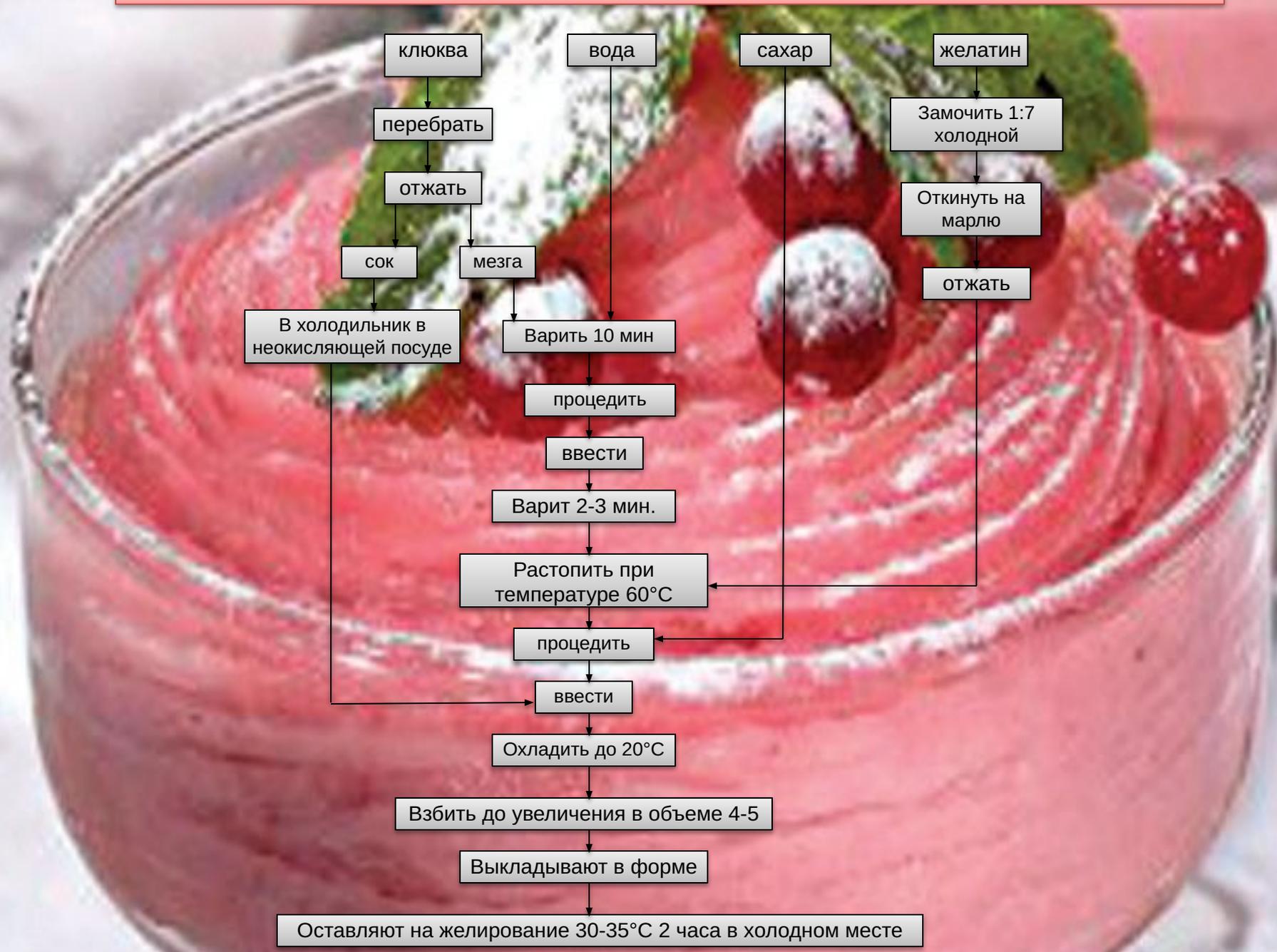


Разливают в вазочки или креманки и охлаждают 1 ч.

# Технологическая схема приготовления яблочного мусса.



# Технологическая схема приготовления мусса клюквенного.



# Отпуск. Посуда для отпуска.

Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями. Мусс укладывают в креманки или на тарелки и поливают сладким сиропом.



## Требования к качеству. Сроки хранения.

Консистенция	Цвет	Форма	Дефекты	Вкус
Мелкопористая , нежная слегка упругая.	Белый, желтоватый или розовый, в зависимости от используемых продуктов.	Квадратная или треугольная с волнистыми краями.	При недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.	Сладкий, с чуть кисловатым привкусом.

