

Технология приготовления сладких соусов

Приготовление соусов

Соусы возбуждают аппетит, разнообразят вкус и аромат блюд, придают им сочность.





Классификация соусов

■ В кулинарии используется огромное количество соусов, при помощи которых можно выгодно подчеркнуть вкусовые качества того или иного блюда. Уместить все соусы в рамки одной строгой классификации вряд ли получится, так как вкусовые и визуальные параметры соусов зависят от многих факторов.



- соусы различаются по жидкой основе
- соусы отличаются по температурному режиму
- соусы обладают разной консистенцией



Отличительной чертой сладких соусов является сахар. Для приготовления таких соусов используют различные соки, фруктово-ягодные отвары, молоко и красное вино. Загустителем чаще всего служит картофельный крахмал, реже – мука. Дополнительной частью сладких соусов являются какао, шоколад, ванилин, сахар. Несладкие соусы могут быть острыми, нежными, пряными и кислыми. Для приготовления таких соусов используют различные сочетания специй, благодаря чему несладкие соусы имеют широкую вкусовую палитру.



Яблочный соус

400 г яблок (желательно антоновских), 1 г лимонной кислоты или сок 1 лимона, 30 г картофельного крахмала, 200 г сахара, 600 мл воды, гвоздика и корица по вкусу – таковы ингредиенты, что нам понадобятся для приготовления сладкого соуса из яблок.

Яблоки очищаем от кожуры и сердцевины, кожуру ставим варить отдельно. Яблоки кладем в кастрюлю, заливаем отваром из кожуры, добавляем сахар, лимонный сок или кислоту, корицу, гвоздику и варим до готовности в закрытой посуде. Готовую яблочную смесь протираем через мелкое сито, ставим на небольшой огонь, доводим до кипения. В кипящую смесь постепенно вливаем крахмал, заблаговременно разведенный в холодной воде, и еще раз доводим массу до кипения.

Готовый **яблочный соус** подают к сладким мучным и крупяным изделиям. Этот же соус, но без крахмала и уваренный до консистенции густой сметаны, станет хорошим дополнением к жареному мясу, гусю, утке. При приготовлении большого количества яблочного соуса можно не срезать кожуру с яблок, а удалить только сердцевину с семенами.



Сладкий соус из ягод с вином

Возьмём следующие продукты: 180-200 г сахара, 7 стаканов ягод (смородина, земляника, клубника, малина), 50 мл белого или красного вина, 1/4 стакана воды.

Промытые и перебранные ягоды нужно будет протереть через сито. В кастрюлю вливаем воду, засыпаем сахар, ставим на небольшой огонь и доводим смесь до кипения. В горячий сироп вливаем вино, кладем готовое ягодное пюре и опять доводим до кипения при постоянном помешивании. Готовый соус из ягод с вином подают в холодном и горячем виде к сладким десертным блюдам.



Соус из кураги с вином

Этот сладкий соус очень прост в приготовлении. Нужно взять 100 г вина (Мускатель или Мускат), 100 г сахара, 200 г кураги, 2.5 стакана воды.

Курагу промываем, кладем в кастрюлю, заливаем водой (2 стакана) и варим до мягкости. Затем измельчаем в блендере либо протираем через сито, кладем опять в кастрюлю, добавляем сахар, 0.5 стакана горячей воды, размешиваем, ставим на огонь и варим в течение пяти минут. После этого снимаем соус с огня, добавляем в него вино и тщательно перемешиваем. Если заменить курагу на пюре из свежих абрикосов (400 г), то получится сладкий абрикосовый соус. Готовый соус из кураги (абрикосов) подают в холодном и горячем виде к кашам, кремам и пудингам.



Ванильный соус

0,4 л молока, 3 яичных желтка, 90 г сахара, 1 чайная ложка картофельного крахмала или пшеничной муки, ванильный сахар или ванилин по вкусу.

Разводим крахмал (муку) в 100 мл холодного молока.

Растирает желтки с сахаром, соединяем их с разведенной смесью и постепенно вливаем туда 300 мл горячего молока. Добавляем в полученную смесь ванильный сахар или ванилин и варим на небольшом огне при постоянном помешивании до загустения.

Затем соус снимаем с огня и охлаждаем, не прекращая постоянно его помешивать. Готовый соус подают горячем и холодном виде к различным пудингам, кремам и мучным изделиям, пропитанным сиропом.



Шоколадный соус

Шоколад любят многие, поэтому этот соус сладёнам должен обязательно понравиться. Нам нужно 50 г шоколада, 150 г сахара, 800 мл молока, 6 яичных желтков.

Желтки растираем с сахаром, подогреваем на слабом огне и взбиваем до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в два-три раза. Шоколад растираем, растворяем его в горячем молоке и осторожно вливаем полученную смесь во взбитые желтки. Полученную массу доводим до кипения, снимаем с плиты и процеживаем. Готовый шоколадный соус подают в горячем виде к суфле, пудингам, мучным и крупяным сладким блюдам.



Соус из сладкого миндаля

700 мл молока, 150 г миндаля, 6 яиц, 200 г сахара.

Миндаль ошпариваем кипятком и очищаем. Затем измельчаем, смешиваем с небольшим количеством сахара и растираем в ступе, измельчаем в комбайне или пропускаем через мясорубку. Если миндаль предварительно не измельчить, то при растирании в ступе (пропускании через мясорубку) из него будет выделяться масло, из-за чего масса потеряет свою эластичность и потемнеет. В процессе растирания миндаля добавляем к нему холодное кипяченое молоко небольшими порциями. Перетертую массу разводим оставшимся молоком и пропускаем через мелкое сито. Яйца и остатки сахара смешиваем добела, смешиваем их с горячим миндальным молоком и варим при температуре 80° С до загустения.

Готовый миндальный соус подают в холодном и горячем виде к сладким запеканкам и пудингам.



Спасибо за внимание!