

Горячие сладкие блюда



Суфле



Яблоки в тесте



Гурьевская каша



Пудинг



Печёные яблоки



Сладкие омлеты

Горячие десерты

Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательные и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.



- **Суфле:** желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин или растертый шоколад или какао-порошок или измельченный и поджаренный с сахаром миндаль, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху украшают этой же массой, выпуская ее из кондитерского мешка. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 12-15 мин.
- Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле посыпают сахарной пудрой и немедленно подают, пока оно не опало. Отдельно предлагают холодное молоко или сливки.



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ ДЕСЕРТЫ ДЕЛЯТ НА



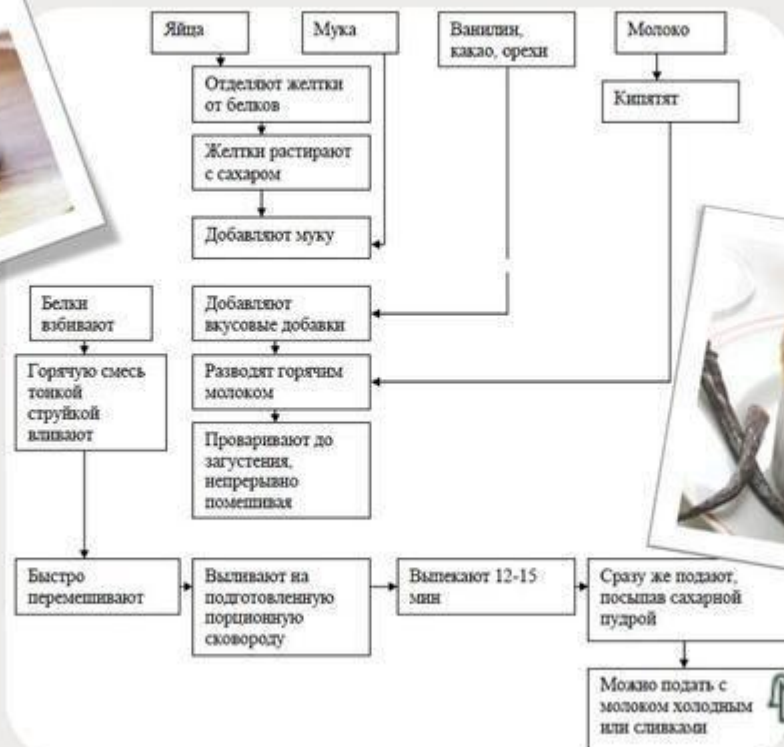
- Горячие - 65–70 С (пудинги, шарлотки, запеканки, каши)
- Холодные - 10–14 С (компоты, желе, муссы, взбитые сливки, мороженое)

ПОДАЮТСЯ ДЕСЕРТЫ ОБЫЧНО В СПЕЦИАЛЬНЫХ ДЕСЕРТНЫХ ТАРЕЛКАХ. ЕДЯТ ДЕСЕРТЫ ДЕСЕРТНОЙ ЛОЖКОЙ — ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ПО РАЗМЕРУ МЕЖДУ СУПОВОЙ ЛОЖКОЙ И ЧАЙНОЙ. ДЕСЕРТНЫЙ СТОЛ ТАКЖЕ СЕРВИРУЕТСЯ ДЕСЕРТНЫМ НОЖОМ И ДЕСЕРТНОЙ ВИЛКОЙ.

Безе



Суфле ванильное, шоколадное, ореховое



ПУДИНГИ

Готовят их из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки. Сладкие пудинги готовят из сухарей, яблок, бананов и др. Для приготовления пудинга сухарного яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком.

Яично-молочной смесью заливают ванильные сухари, нарезанные кубиками, и оставляют на 15-20 мин для набухания. Затем к сухарям добавляют изюм, вводят взбитые белки и, осторожно перемешав, заполняют на 2/3 объема подготовленную форму. Пудинг можно запекать или варить на пару. Для запекания форму смазывают маслом, для варки – маслом и посыпают сахарным песком. Подают пудинг горячим, полив его сладким соусом, или холодным – с молоком или киселем.



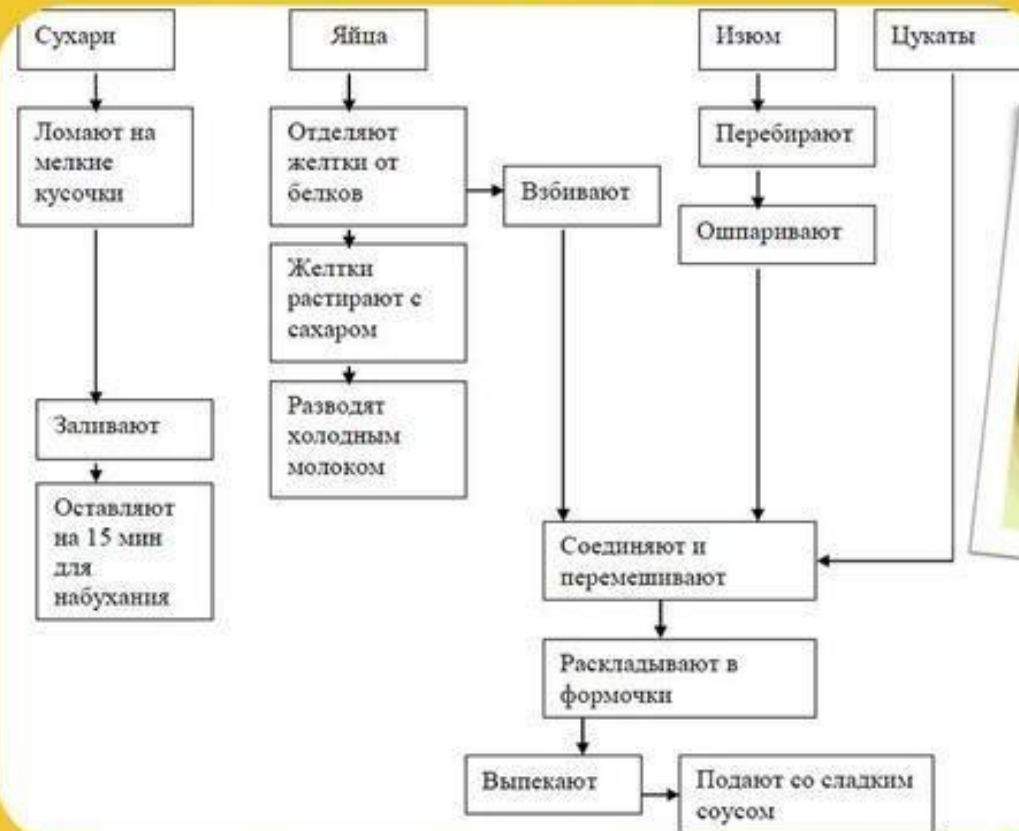
Пудинг английский классический



Пудинг



Пудинг сухарный



Грушевый десерт





Яблоки с рисом



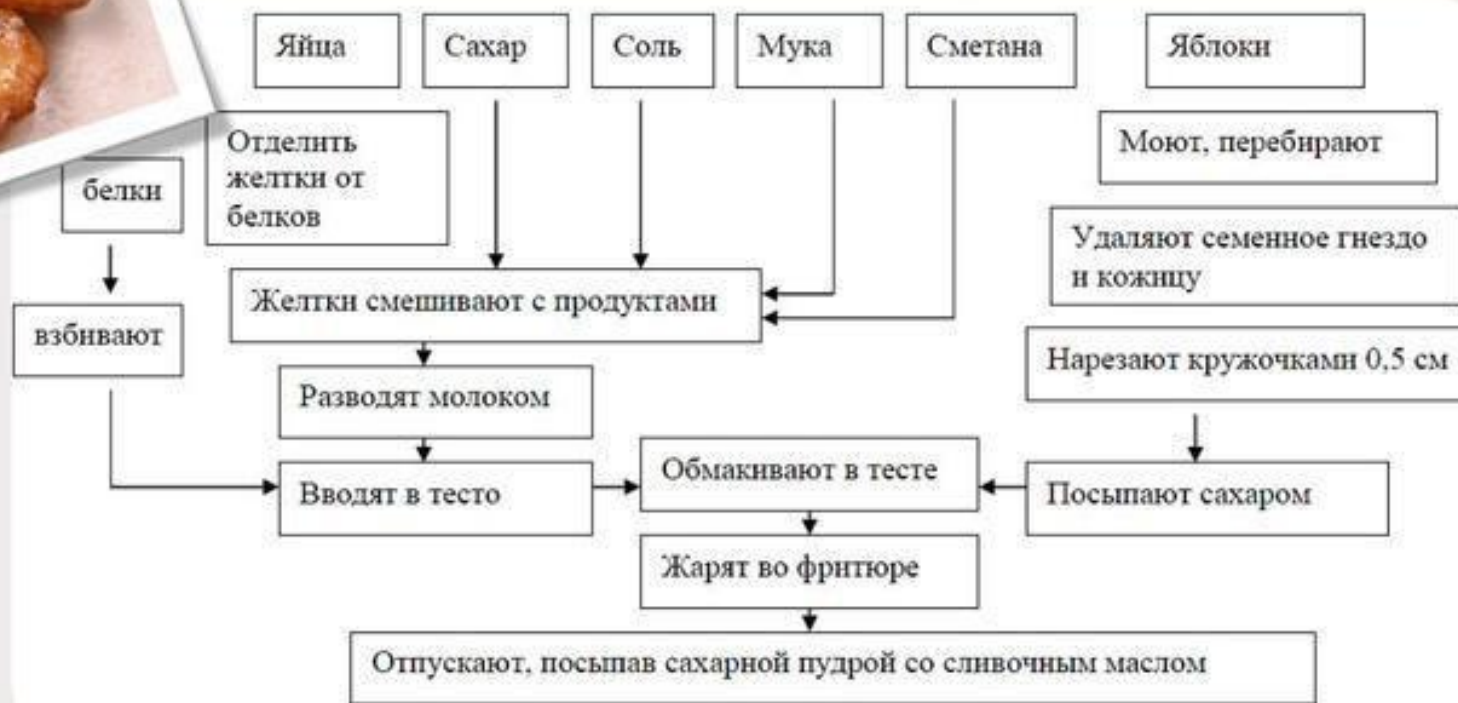
Яблоки в тесте (в кляре)

жареные

- Яблоки (лучше некрупные антоновские) без семенных гнезд и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут соль, сахар, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто непосредственно перед использованием его.
- Кружочки яблок с помощью поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки, готовые яблоки кладут на тарелку, сверху посыпают сахарной пудрой, отдельно подают соус абрикосовый.

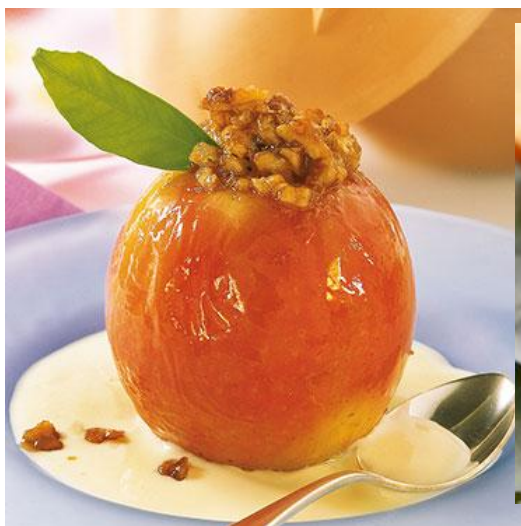


Яблоки в тесте жареные



Яблоки печеные

- Яблоки (лучше антоновские) моют, не очищают от кожуры, но удаляют круглой выемкой сердцевину, укладывают на противень, заполняют их сахаром (яблоки печеные), тонко нашинкованной морковью с сахаром и сметаной (яблоки, фаршированные морковью), молочной рисовой кашей с изюмом и др.
- На противень подливают небольшое количество воды и запекают яблоки 15-20 мин (в зависимости от их сорта), отпускают горячими или холодными, поливают сиропом или посыпают сахарной пудрой. Яблоки можно подать со сладкими соусами, взбитыми сливками, вареньем.



Яблоки запеченные



Щарлотка



Шарлотка с яблоками

- Приготовление блюда включает: подготовку фарша: подготовку хлеба; формование; запекание.
- Яблоки промывают, очищают от кожицы и сердцевины нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм или мелкими кубиками, посыпают сахаром с корицей. Если у яблок мякоть плотная, то их можно проварить.
- С черствого белого хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки измельчают в виде кубиков, подсушивают их и перемешивают с яблоками. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем обкладывают ими (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы (противня) для выпекания шарлотки. Форму заполняют фаршем, сверху покрывают такими же ломтиками хлеба, но смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C до образования румяной корочки (15—20 мин). Готовую шарлотку выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно.



Фондам



Банановый панкейк с шоколадом



БРАУНИ



Тарталетки с фруктами



Пирожное «фондан»





Профитроли





Чизкейк

Чизкейк, конечно, звучит красиво и модно, но по сути это просто пирог или торт, основной компонент начинки которого – мягкий сыр или просто творог.

В качестве основы для чизкейка чаще всего выпекают корж из тёртого печенья. Печёный чизкейк желательно не только остудить до комнатной температуры, но и выдержать в холодильнике часов 8-12.

С «холодными», непечёными чизкейками все гораздо проще. По сути они представляют собой муссы на основе творога или сливочного сыра, которые держат форму благодаря добавлению желатина или другого желирующего вещества. Такие чизкейки особенно хороши летом, со свежими ягодами или с фруктовыми соусами.



Браун



Подача



Кексы





Шоколадное парфе

Состав:

- сахар – 100 г
- бананы – 2 шт.
- сливки – 500 мл
- тёмный шоколад – 40 г
- яйцо – 1 шт.
- желтки – 2 шт.
- лимонный сок – 2 ст. л.
- апельсиновая цедра – 1/2 ч. л.
- ваниль – 1 стручок
- амаретто – 2 ст. л.
- ром – 1 ст. л.



Яйцо вместе с желтками взбить до образования крепкой пены. Сахар смешать с 50 г воды, растворить, поставить на огонь и кипятить в течение 1 минуты. Постоянно помешивая, влить в яичную массу сахарный сироп, затем добавить цедру и ваниль и поставить в холодильник до полного охлаждения. Когда масса охладится, влить в неё амаретто, ром и растопленный шоколад. Затем добавить взбитые сливки и банановое пюре, смешанное с лимонным соком. Тщательно перемешать, распределить массу по формочкам и оставить на 12 часов в морозилке. Затем перевернуть парфе на тарелку, украсить тёртым шоколадом и ягодами.

австрийское шоколадно-ореховое суфле



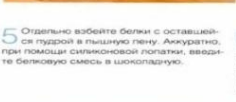
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Размягчите сливочное масло до комнатной температуры. Насыпьте фундук на противень ровным слоем, поставьте в разогретую до 170 °С духовку и обжаривайте, пару раз перемешав, 5-7 мин.

2 Ссыпьте обжаренный фундук в полотняную салфетку и дайте почмучать 3-4 мин. Затем энергично потрите орехи в полотняной салфетке друг о друга. Размочите его и аккуратно извлеките орехи таким образом, чтобы шелуха осталась на полотняной. Дайте им остыть и измельчите в кофемолке в муку в режиме пульсации, чтобы из орехов от нагревания не выделилось масло.

3 Разломайте шоколад на небольшие кусочки руками или порубите ножом. Растопите шоколад в масле на водяной бане или в микроволновке. Снимайте с бани или вынимайте из микроволновки тогда, когда в растопленном шоколаде еще видны кусочки, – и оставьте шоколад, чтобы дотаял.

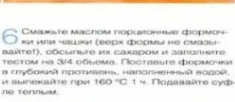
4 Отделите желтки от белков. Посыпьте желтки солью. Помешивая, порциями добавляйте в растопленный шоколад размягченное сливочное масло, затем молотые орехи и сахарную пудру. Добавляйте желтки по одному, каждый раз вымешивая.



ЧТО НУЖНО:

- 100 г** горького шоколада (70% какао)
- 100 г** фундука
- 6 яиц**
- 100 г** сливочного масла плюс еще немного для смазывания
- 3 ст. л.** сахарной пудры
 - коричневый сахар
 - щепотка соли

Пример приготовления: 1 ч 45 мин.
Порции: 6



5 Осторожно взбейте белки с оставшейся пудрой в пышную пену. Аккуратно, при помощи силиконовой лопатки, введите белковую смесь в шоколадную.

6 Смажьте маслом порционные формочки или чашки (белки формочки не смазывать), обсыпьте их сахаром и заполните тестом на 3/4 объема. Поставьте формочки в глубокий противень, наполненный водой, и выпекайте при 160 °С 1 ч. Подавайте суфле теплым.



Crème
Brûlée



+ ВРЕМЯ
НА ЗАСТЫВАНИЕ
ДЕСЕРТА



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С АПЕЛЬСИНОМ, КОНЬЯКОМ И ЧИЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Количество порций: 4

- 170 г темного шоколада
- 5 ст. л. молока
- 3 желтка
- 50 г сахара
- 1 ч. л. желатина
- сок 1 апельсина
- 2 ст. л. коньяка
- 230 мл взбитых сливок
- 1 маленький перец чили

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Растопить шоколад с добавлением молока на водяной бане, отдельно взбить яичные желтки с сахаром до посветления. Желатин развести в апельсиновом соке, дать набухнуть 10-15 минут, прогреть на небольшом огне, не доводя до кипения, чтобы желатин полностью растворился. Добавить в смесь колечки перца чили. Остудить смесь, затем удалить перец чили и влить коньяк. В растопленный шоколад добавить взбитые желтки, перемешать до однородности. Добавить апельсиновую смесь с желатином, коньяком и перцем. Отдельно взбить сливки до жестких пиков, осторожно вмешать в шоколадную смесь. Перемешивать до получения светлой, однородной массы. Десерт разлить по порционным стаканам или формам, убрать в холодильник на несколько часов (лучше на ночь). Перед подачей можно украсить апельсином и перцем чили.

ТОРТ «ЧЕРЕПАХА»

Вкусный и красивый торт, по вкусу очень похож на «Сметанник».

- 6 яиц
- 180 г сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- 260 г муки
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 3 ст. л. какао-порошка
- 800 мл жирной сметаны
- 200 г сливочного масла
- 300 г сгущённого молока
- 50-70 г тёмного шоколада

• Тесто: яйца комнатной температуры разбить в ёмкость и взбить. Добавить сахар и ванильный сахар. Перемешать до растворения сахара. Всыпать просеянную

муку с разрыхлителем для теста. Перемешать до состояния однородной массы.

• Тесто разделить пополам и в одну часть добавить $\frac{1}{2}$ порции какао-порошка.

• Крем: в ёмкости слегка взбить сметану, добавить мягкое сливочное масло, сгущённое молоко и перемешать до однородного состояния.

• На противень, выстеленный пергаментом, выложить по 1 ст. л. тёмного теста на расстоянии друг от друга и отправить в разогретый до 180 градусов духовой шкаф выпекать коржики 12-15 мин., до готовности. Таким же способом испечь и светлые коржики. Готовые коржики остудить.

• Сборка: отложить 5 светлых коржиков, а из оставшихся выложить горку, чередуя слои из тёмных и светлых, промазывая каждый слой кремом. Отправить торт в холод на 30 мин.

• Для «Головы» соединить два одинаковых по размеру коржика, промазав кремом. Для «Лапок» разрезать два коржика пополам и соединить их между собой, промазав кремом. «Хвостик» вырезать из оставшегося коржика.

• Охлаждённый торт присыпать какао-порошком и тёртым шоколадом. Украсить подготовленным декором. В месте стыков «Головы», «Лапок», «Хвостика» присыпать какао-порошком или тёртым шоколадом. Растопленным шоколадом нарисовать «Глаза» и очертания «Лапок».

• Торт выдержать в холоде несколько часов, чтобы он пропитался.



несладкая творожная запеканка 🥬🍌🍅🍎



ЧТО НУЖНО:

- 600 г творога
- 30 г пармезана
- 4 яйца
- 2 ст. л. манки
- 1,5 ст. л. муки
- 1 большой пучок смешанной зелени (укроп, петрушка, зеленый лук, кинза, тимьян)
- 2 зубчика чеснока
 - оливковое масло
 - экстра влджини
- 1 ч. л. разрыхлителя
 - соль, черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Творог уложите в застеленное марлей сито, сверху установите груз, дайте стечь лишней жидкости, 1 ч.

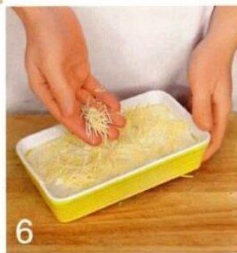
2 Протрите творог через сито. У зелени удалите жесткие стебли, листочки мелко порубите вместе с чесноком.

3 У яиц отделите белки от желтков. Желтки разотрите с творогом, белки взбейте в пышную пену с щепоткой соли. Добавьте в творожную массу манку, муку и разрыхлитель, тщательно перемешайте.

4 Добавьте в творог пару ложек масла, зелень и чеснок, перемешайте. Аккуратно, порциями, при помощи лопатки вмешайте в творожную массу белки. Посолите и поперчите.

5 Натрите сыр на мелкой терке. Смажьте жаропрочную форму оливковым маслом, выложите творожную массу и разровняйте мокрой лопаткой.

6 Равномерно присыпьте творог сыром. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку, выпекайте 45–50 мин. Выключите духовку и слегка приоткройте дверцу, не вынимая запеканку. Оставьте так на 15–20 мин. Подавайте горячей или остывшей.



Время приготовления: 2 ч 40 мин.
Порций: 4



Мусс из белого шоколада с клубникой

Что нужно:

250 г белого шоколада
500 г клубники
1,5 стакана сливок
жирностью 35%
1 стручок ванили
1 ст. л. меда
3 ст. л. рубленых
фисташек

Время приготовления:

2 ч 20 мин.

Порций: 6

Что делать:

- 1** Порубите шоколад на небольшие кусочки и положите в миску. Налейте 1/2 стакана сливок в сотейник. Стручок ванили разрежьте вдоль, выскребите семена и добавьте в сливки. Поставьте сотейник на средний огонь и нагревайте, пока на поверхности не начнут появляться пузырьки, но не доводите сливки до кипения. Залейте горячими сливками шоколад, оставьте на 3 мин., а затем взбейте электрическим миксером, пока шоколад полностью не смешается со сливками. Накройте миску пленкой и поставьте в холодильник на 2 ч.
- 2** Взбейте оставшиеся сливки электрическим миксером на высокой скорости до мягких пиков, добавьте мед и продолжайте взбивать до жестких пиков.
- 3** Достаньте из холодильника миску с шоколадом, добавьте взбитые сливки и аккуратно перемешайте.
- 4** Нарезьте клубнику кубиками и разложите в 6 стаканов или креманок. Выложите на клубнику мусс. Перед подачей посыпьте рублеными фисташками.



Шоколадный мусс

Калорий немало, но вы же не собираетесь сидеть весь вечер на диване! После такого коктейля не страшны ни танцы до утра, ни другой активный досуг.

На 2 порции:

- 200 г шоколада
- 25 г сливочного масла
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1 ч.л. рома
- 30 мл взбитых сливок
- 2 печенья бискотти
- 2 яичных белка
- 2 ст.л. сахара
- 200 г сметаны
- 1 гранат
- мята

1 Шоколад со сливочным маслом и ромом растопите на водяной бане. Перемешайте, дайте остыть 15–20 минут. Добавьте лимонный сок и взбитые сливки, снова перемешайте.

2 Белки взбейте с сахаром до жестких пиков. Аккуратно введите в них сметану, затем добавьте шоколадную массу. Перемешайте до однородности.

3 Выньте зерна из граната. В высокие стаканы выложите раскрытые бискотти, затем половину шоколадного мусса, зерна граната и оставшийся мусс. Украсьте десерт зернами граната и листиками мяты.

4 Отправьте мусс на холод на 2 часа, затем подавайте.



Творожное парфе

ИНГРЕДИЕНТЫ: СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Количество порций: 2
- 250 г творога
 - 1 ст. л. сметаны
 - 1 банан
 - 0,5 ч. л. ванильного экстракта
 - ягоды для парфе и украшения по вкусу
- В высокий стакан для блендера выложить творог, сметану, ванильный экстракт и ягоды. Банан нарезать и добавить к остальным ингредиентам. Все смешать с помощью погружного блендера. Разложить массу по стаканам, украсить ягодами и убрать в холодильник на 1 час. Подавать охлажденным.

Время
приготовления
10
минут

ВРЕМЯ
НА ОХЛАЖДЕНИЕ



Аурька Вынту

**СВЕКОЛЬНЫЕ БЛИНЫ
СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ**

Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 4

БЛИНЫ:

- 200 г очищенной отварной свёклы
- 1½ ст. тёплого молока
- 50 мл кефира
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 крупное яйцо
- ½ ч. л. соли
- ½ ч. л. разрыхлителя для теста
- 2 ст. муки

НАЧИНКА:

- 2 ст. л. хрена со сливками
- 200 г творожного сыра
- Соль, перец

1. Свёклу нарезать кусками и измельчить в блендере с ½ ст. молока, до однородного состояния.

2. В ёмкости слегка взбить яйцо с солью, добавить оставшееся молоко, кефир, свекольную массу и перемешать. Просеять в полученную массу муку с разрыхлителем для теста и всё хорошо взбить до однородности. Добавить растительное масло и перемешать.

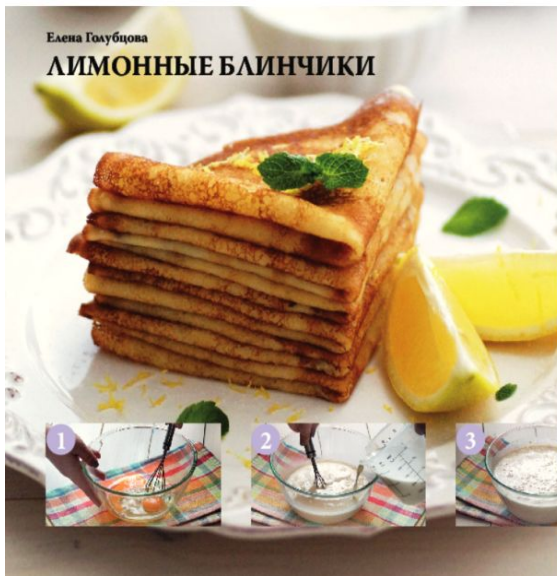
• Оставить тесто на столе на 15-20 мин, прикрыв салфеткой.

3. Затем выпекать блины на хорошо разогретой сковороде.

4-6. Для начинки смешать хрен, творожный сыр, соль, перец. Выложить тонким ровным слоем начинку на остывшие блины, свернуть их рулетиками и затем нарезать на кусочки.



Елена Голубцова

ЛИМОННЫЕ БЛИНЧИКИ

Время приготовления: 80 мин.
Количество: 20 шт.

- 600 мл молока
- 2 яйца
- 2½ ст. л. сахара
- 1 щепотка соли
- 200 г муки
- Цедра 1 лимона
- 3 ст. л. растительного масла

1-2. Яйца растереть с сахаром и солью до однородного состояния. Влить молоко, перемешать. Всыпать сразу всю муку, тщательно перемешать до однородного состояния.

3. Добавить цедру лимона, перемешать. Накрывать миску пищевой плёнкой и оставить на 30 минут. Затем влить растительное масло. Перемешать.

4. Жарить блины, выливая немного теста на хорошо прогретую смазанную маслом сковороду, на среднем огне с двух сторон до золотисто-румяного цвета. Подавать блины горячими.





ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КЛАССИЧЕСКОГО ТИРАМИСУ
НЕОБХОДИМЫ MASCARPONE
(МАСКАРПОНЕ) - МОЛОДОЙ
МЯГКИЙ СЫР С
ДОБАВЛЕНИЕМ СМЕТАНЫ
ИЛИ СЛИВОК,
SAVOIARDI (САВОЯРДИ) -
ВОЗДУШНОЕ ПОРИСТОЕ
ПЕЧЕНЬЕ В ФОРМЕ
ТРУБОЧЕК, КОФЕ (ОБЫЧНО
ЭСПРЕССО) ДЛЯ ПРОПИТКИ,
ЯЙЦА.

Тирамису

Крем ванильный из сметаны

