



ТЕМА 3.10.2
ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЛАДКИХ
БЛЮД

1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

- К горячим сладким блюдам относятся **суфле** (воздушные пироги), пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, блинчики и др.
- Эти блюда используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.
- Основной компонент суфле – взбитые яичные белки.
- Высокая пенообразующая способность белков обусловлена их поверхностной активностью. Взбивать белки следует в просторной посуде, учитывая, что объем белковой пены в 5-8 раз превышает объем исходного белка.
- Суфле готовят с добавлением муки (ванильное, шоколадное, ореховое) или без нее (фруктовое, ягодное).
- В первом случае желтки яиц растирают с сахаром, добавляют муку, разводят массу молоком и проваривают до загустения.
- В загустевшую массу вводят вкусовые и ароматизирующие добавки (ваниль, порошок какао, обжаренные и измельченные орехи), осторожно соединяют массу со взбитыми белками, выпускают из кондитерского мешка на смазанное маслом металлическое блюдо и запекают.



- **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.



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.



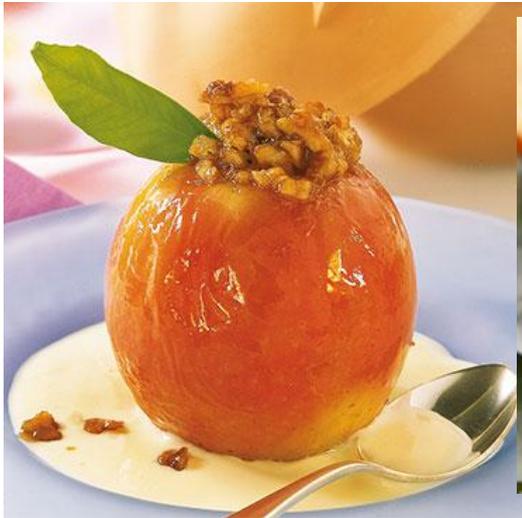
КАША ГУРЬЕВСКАЯ

- ❑ Молоко наливают в неглубокую посуду и ставят в жарочный шкаф. Как только на молоке образуется пенка, ее тотчас снимают вилкой, затем дают снова образоваться пенке и снимают ее. Так делают несколько раз, затем в кипящее молоко всыпают манную кашу и варят до готовности. В охлажденную 60-70°C кашу добавляют желтки, растертые с сахаром, часть нарезанных пенек, а затем в два-три приема вводят взбитые белки.
- ❑ Кашу укладывают слоями: слой каши, рубленые орехи, пенки, поверхность выравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают в виде раскаленной поварской иглой. Запекают при 240-250°C в течение 12-15 мин, украшают цукатами и консервированными фруктами.
- ❑ Для горячих сладких блюд яблоки варят, припускают, жарят и запекают. Ассортимент горячих сладких блюд из яблок включает: яблоки с рисом, гренки с яблоками, яблоки в тесте жареные, яблоки запеченные, яблоки по-киевски, шарлотка с яблоками.



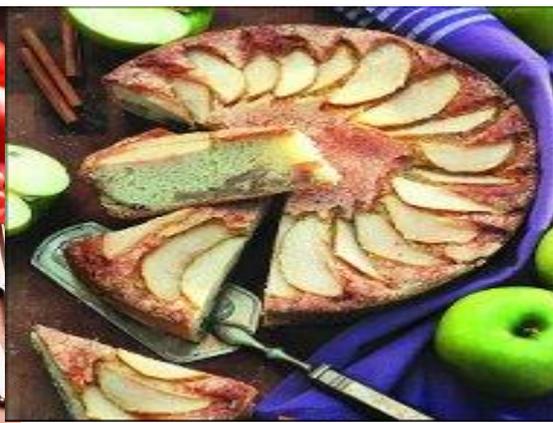
ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ

- 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.



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 сверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С 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.



ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ (В КЛЯРЕ) ЖАРЕННЫЕ

- 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 переключают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки, готовые яблоки кладут на тарелку, сверху посыпают сахарной пудрой, отдельно подают соус абрикосовый.



2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ СОУСОВ

- Соусы сладкие и сиропы готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из повидла, джема.
- Подают их к крупяным биточкам, запеканкам, пудингам, блюдам из свежих плодов и ягод, кремам, мороженому и др.
- Кроме того, сиропы используются для приготовления безалкогольных коктейлей.



Соус ШОКОЛАДНЫЙ

- Какао смешивают с сахаром.
- Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.
- В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).



СОУС ОРЕХОВЫЙ (МИНДАЛЬНЫЙ)

- Смесь из сгущенного, натурального молока и воды нагревают до 80-85⁰С и выдерживают при этой температуре 5-8 мин, непрерывно помешивая.
- Горячую смесь процеживают, охлаждают до комнатной температуры и смешивают с измельченным очищенным жареным миндалем, растертым с сахаром.
- У миндаля предварительно снимают кожицу (для этого миндаль погружают на 1-2 мин в кипящую воду), промывают его в холодной воде и подсушивают при 50-70⁰С.



Соус шоколадно-ореховый

- В соус шоколадный добавляют соус ореховый и перемешивают до получения однородной массы.

Соус земляничный, или малиновый, или вишневый

- Землянику, или малину, или вишню перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 ч для выделения сока, затем варят 15-20 мин. Готовый соус охлаждают.



Соус абрикосовый

- Свежие абрикосы погружают на 30-40 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч и кипятят 5-8 мин.
- Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Соус черносмородиновый

- По первому варианту подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Полученную массу тщательно перемешивают, раскладывают в чисто вымытые сухие банки и хранят в охлажденном помещении. По второму варианту ягоды протирают, вводят горячий раствор сахара, доводят до кипения и охлаждают.



Соус коньячный

- Яйца растирают с сахаром, добавляют молоко, молоко сгущенное с сахаром и воду кипяченую. Смесь нагревают до 85-90⁰С, выдерживают при этой температуре 10 мин, затем охлаждают и добавляют коньяк.

Соус клюквенный

- Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мякоть заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого в него вливают ранее отжатый сок.



Соус яблочный

- Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Можно готовить соус без корицы.

Соус из экстракта ягодного

- Экстракт разводят горячей водой, процеживают, добавляют сахар, вводят предварительно разведенный холодной водой крахмал картофельный и доводят до кипения.



Сироп сахарный

- Сахар растворяют в горячей воде, раствор процеживают и дают прокипеть при постоянном помешивании. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

Сироп кофейный

- Молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10-15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают



Сироп шоколадный

- Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают.

Сироп с вином.

- В воде растворяют сахар, кипятят, процеживают, охлаждают и добавляют вино (портвейн или другое). Этим сиропом поливают при подаче дольки апельсинов, мандаринов, дыни. Горячим сиропом с вином поливают черешни, персики и абрикосы без косточек и охлаждают.



3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД

- Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-14⁰С; горячих – 65-75⁰С.
- Недопустимые дефекты:
- блюдо недостаточно сладко (уменьшена закладка сахара);
- имеет посторонние привкусы и запахи (гнилых фруктов и ягод, прогорклого жира, подгоревшего молока, недоброкачественных яиц и др.);
- нехарактерная консистенция (взбитые сливки и муссы осели; попадаются комки заварившегося крахмала в киселях; закал в выпеченных изделиях).



- Наиболее часто встречающиеся дефекты:
- вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе;
- недостаточно выражен вкус и запах ягод, фруктов вина в сиропах и т.д.);
- незначительные дефекты консистенции (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки;
- недостаточная пористость пудингов и выпеченных изделий; частично переварены фрукты в компотах);
- непривлекательный внешний вид (мутность компотов, сиропов; наличие пленки на киселях; неаккуратно разложены фрукты, желе);
- незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабо заколерованы выпечные изделия и т.д.).



- *Свежие фрукты* должны быть вымыты, зачищены от загнивших мест.
 - Все фрукты и ягоды должны быть зрелыми и вполне доброкачественными.
 - *В компотах* сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладкий, с приятной кислинкой (если использованные кислые ягоды – смородина, вишня и др.).
 - Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми.
 - Не допускается наличие загнивших и червивых плодов.
 - Основные дефекты:
 - сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом);
 - вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки);
 - часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки);
 - попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).
- 

- *Фрукты в вине* – яблоки и груши – должны сохранять форму.
- Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.
- Основные дефекты:
 - поверхность яблок и груш потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде);
 - плоды деформированы (переварены), жесткие (недоварены);
 - сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена рецептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).



- **Густые кисели** должны иметь плотную консистенцию, они сохраняют свою форму, не растекаясь; полужидкие – консистенцию густой сметаны.
- Фруктово-ягодные кисели, приготовленные только из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т.д.), должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а приготовленные из протертых плодов могут быть мутными и цвет их может несколько измениться.
- Для приготовления всех киселей, кроме молочного, используют картофельный крахмал, который дает прозрачные студни, а молочный готовят с кукурузным (маисовым) крахмалом.
- Густые кисели подают с молоком.

Основные дефекты:

- кисель жидкий (переварен или положили мало крахмала); наличие комков (неправильно заварили крахмал);
- на поверхности пленка (не посыпали сахаром перед охлаждением);
- кисель из отжатых соков не имеет аромата, цвета и вкуса свежих ягод (сок кипятили, а не ввели сырым в конце приготовления);
- кисель из соков и сиропов мутный (долго хранили, использовали маисовый крахмал);
- в киселях из протертых фруктов попадают крупные частицы (плохо протерали);
- молочный кисель имеет запах подгорелого молока;
- нет аромата ванилина;
- на поверхности густого киселя выделилась вода (долго хранили);
- клюквенный кисель имеет фиолетовую окраску (варили в алюминиевой посуде).



Желе – консистенция должна быть студнеобразной сохраняющей форму на изломе, но не грубой и нерезинистой.

Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Иногда в нем заливают целые ягоды или дольки апельсинов и мандаринов. Использование искусственных красителей при изготовлении желе запрещается.

Основные дефекты:

- ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили);
- желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме);
- лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру);
- попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью);
- малосладкое (недостаточное количество сахара).



Муссы – готовый мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу с бледной окраской (клюквенный – розовый, яблочный и лимонный – белый или слабо-желтый).

- Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, со слабой кислотностью.

Основные дефекты:

- в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим);
- масса тяжелая (мало взбивали);
- куски бесформенные (переохладили при взбивании).



- ▣ **Самбуки** – консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов.
- ▣ **Кремы** – пористая, упругая масса, нарезанная на куски прямоугольной формы и отлитая в формах. Запах и цвет, соответствующие наполнителям или ароматизаторам.
- ▣ **Пудинги** – изделия должны иметь поджаренную корочку, мягкую и нежную консистенцию внутри, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена.
- ▣ Если пудинг не пропечен, то внутри он липкий, сырой, на воткнутый нож или лучинку прилипает непропеченная масса.



- ▣ **Каша гурьевская** – поверхность каши должна быть золотистой (иногда ее прижигают в виде сетки), консистенция пышная, нежная. Дефекты – оседание каши после выпечки, заварившиеся комочки крупы внутри, подгорелая поверхность и др.
- ▣ **Яблоки с рисом** – рис должен быть аккуратно сформован в виде низкого цилиндра, поверхность яблок светлая, полностью покрыты соусом.
- ▣ **Яблоки в тесте** – готовые изделия представляют собой румяный пончик с золотистой корочкой, с запеченным внутри яблоком. Тесто должно быть пышное, желтое на изломе; яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-желтое или белое, мягкое.
- ▣ **Бабка яблочная** – на поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

Физико-химические показатели качества сладких блюд

Блюда	Содержание			Дополнительные определения
	сухих веществ	жира	сахара	
Кисели, желе плодово-ягодное, самбуки, муссы на желатине	-	-	+	Молоко Манная крупа Молоко Манная крупа Молоко Манная крупа Масса фарша
Кисели, желе молочные	-	-	+	
Муссы на манной крупе	-	+	+	
Кремы	+	+	+	
Пудинги и сладкие каши из круп	+	+	+	
Пудинг творожный	-	+	+	
Блинчики:	+	+	+	
выпеченный блинчик	+	-	+	
фарш творожный	+	-		
фарш фруктовый				
Бабка яблочная				



Микробиологические показатели качества сладких блюд

Группа продуктов	КМА-ФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Сладкие блюда							
Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
Компоты из плодов и ягод сушеных	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	50	
Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	50	
Желе, муссы	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т. п.)	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1	-	25	
Шарлотка с яблоками	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
Сливки взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1	-	25	