

Как вы думаете, что это?



Это желе...



Желейные скульптуры.



Наверное, многих интересует, как делают такую аппетитную архитектуру. Все достаточно предсказуемо, для каждого здания изготавливается формочка, куда заливается желе, потом составляется композиция, дополненная различными элементами как горы или деревья, и всё это подсвечивается снизу, благодаря чему получается такой необычный и приятный глазу эффект. К сожалению желейные скульптуры не долговечны и быстро распадаются, оставляя после себя фотографии.

История желе.



<http://ksumik.livejournal.com>

Слово «желе» произошло от французского «*gelee*» – так знатоки кулинарии называли застывшее кушанье, которое готовили из фруктового сока, сахара и желатина. Этим словом называли также студенистую массу, получаемую в процессе длительной варки кожи и костей животных.

Желе.

Ассортимент:

- 1) Желе из плодов и ягод свежих;
- 2) Желе из менее сочных плодов и ягод.
- 3) Желе из молока (чая, кофе).

Технологический процесс приготовления желе включает:

- 1) Подготовку желирующего продукта;
- 2) Приготовление сиропа;
- 3) Растворение желирующего продукта в сиропе;
- 4) Охлаждение желе до 20°C и разливание в формы;
- 5) Застывание при $t 2-8^{\circ}\text{C}$; подготовку к подаче.

Желе готовят из

фруктово-ягодных
отваров,
соков, экстрактов,
сиропов,
эссенций, молока и
варенья.



Желе.

Желатин-это продукт животного происхождения, полученный путем вываривания, высушивания и измельчения отвара сухожилий, костей и др.

В сухом виде желатин представляет собой крупку или пластинки влажностью до 16%.

Свойства:

- в холодной воде не растворим
- при нагревании (60°C) с водой образует клейстер (студень).



Желатин в виде крупки.



Набухший желатин.

Желе.

Схема подготовки желатина.



Замочить в холодной кипячёной воде (1:7) 30-60 мин.



Набухший желатин

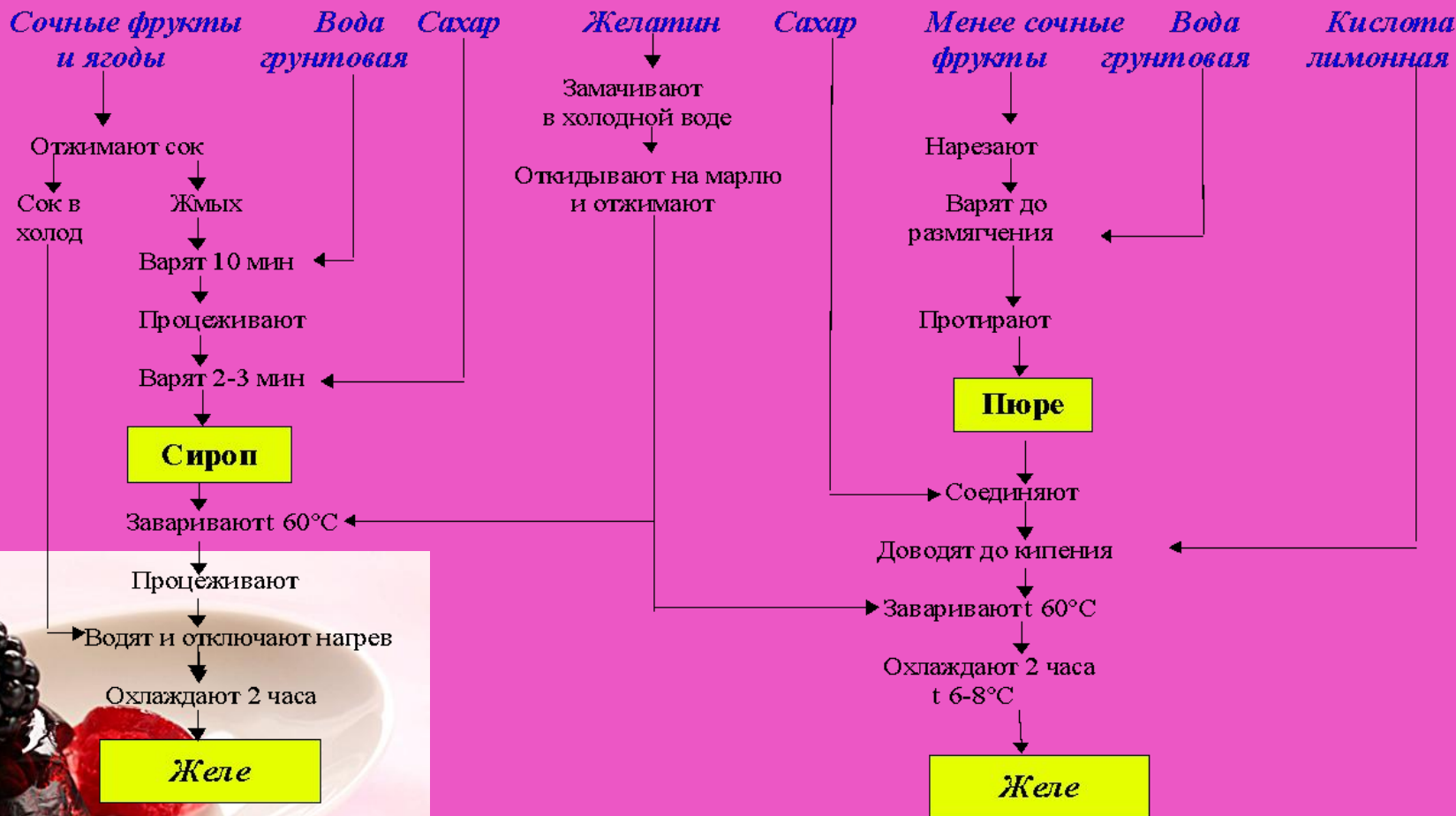


Откинуть на сито, процедить и промыть.



Нагревать до 100°C (желатин плавится при 60°C)

Схема приготовления желе из сочных и менее сочных фруктов.



Желе клубничное.



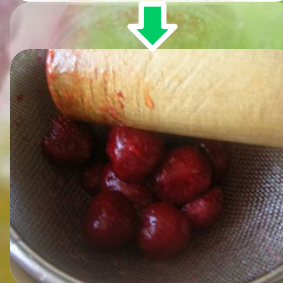
1 Желатин заливают холодной водой на несколько часов.



3 Клубнику промывают и удаляют плодоножку.



2 Набухший желатин откидывают и промывают.



4 Из ягод отжимают сок, а из мякоти готовят отвар.



6 Желатин вводят в сироп (не выше 50°C), помешивая, доводят до кипения.



5 В горячем отваре растворяют сахар, сироп охлаждают до 50°C.



7 Прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок, добавляют лимонную кислоту, охлаждают.



8 Желе разливают в охлаждённые формочки и ставят на желирование на холод (t не выше 8°C на 1-2 часа).

Желе из яблок.

1



Яблоки промывают.



2



Удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками



3



Кладут в кипящую подкисленную воду, проваривают 5-7мин так, чтобы яблоки сохранили свою форму.



4



Отвар процеживают, доводят до кипения, охлаждают (50°C).

5



Подготовленный (набухший и промытый) желатин.



6



В отвар (50°C) вводят сахар и желатин, доводят до кипения, затем охлаждают.



7



В формочку наливают желе, охлаждают до 20°C, сверху укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка, сверху заливают желе, охлаждают.

Желе из молока.

1



Подготовленны
й желатин.



2



В кипячёном молоке
(50°C) растворяют
сахар, набухший
желатин и
добавляют ванилин.



3



Доводят до
кипения, желе
слегка
охлаждают.

4



Процеживают ,
если желатин
полностью не
раствутился.



5



Разливают в
формы и ставят
в холодильник.



6



Застывшее желе вынимают
из формы и отпускают.

Желе из зелёного чая с мятой.

1



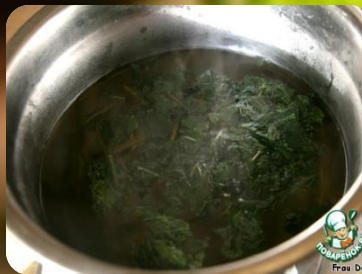
Набухший желатин
распускают на
водяной бане

2



Заварить зелёный
чай.

3



Приготовить настой
мяты.

4



Чай, настоем мяты,
сахар
перемешать,
ввести
распущенный
желатин .
Процедить.

5



Разлить по
стаканчикам
и оставить
на
желировании
в течение
1 часа.

Способы и виды отделки желе.



Объёмные фигурки.



Многослойное желе.



Мраморное желе.



Мозаичное желе.



Незастывшее желе ($t60^{\circ}$). Покрывают поверхность изделий.

Способы и виды отделки.

Желе используют для украшений изделий и в незастывшем виде. При температуре 60°C им покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных, а так же и фрукты (при помощи плоской кисточки).



Желе. Объёмные фигурки.

Желе отлично подходит для изготовления различных фигурок в виде фруктов цветов, ракушек и звёздочек.

Для приготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10-30 мм и оставляют в холодном помещении до полного застывания, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.



MyCremik

Многослойное желе.

Высший пилотаж десертной эстетики – слоёное желе разных цветов в стеклянном бокале. В желе добавляют херес, мадеру, красное вино, портвейн, ликёры – для оригинальности вкуса и аромата. Можно украсить желе дольками и кружочками фруктов, ягодами. Для приготовления берут разные виды желе (ягодное, кофейное или шоколадное, молочное и другие виды), каждый из которых наливают слоем в формочку или бокал, охлаждают и только после этого наливают следующий слой.



Мраморное желе.

Мраморное желе готовят из двух, трёх или четырёх цветов. Незадолго перед застыванием, когда желе делается тягучим, соединяют желе всех цветов вместе и выливают в креманку, затем проводят палочкой по желе, в результате чего оно приобретает вид мрамора.



Желе можно украсить взбитыми сливками и фруктами.



Мозаичное желе.

Хорошим и достаточно интересным украшением является мозаичное желе.

Для его приготовления в разные ёмкости наливают желе разного цвета слоем 10мм, дают хорошо застыть, нарезают на кубики, затем перекладывают в формочку или лоток и заливают слоем молочного или бесцветного желе, перемешивают, ставят в холодильник для полного застывания.



Холодный цех.

Холодный цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд, а так же бутербродов, холодных супов и напитков.

На ПОП сладкие блюда приготавливают в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, где хранят только сладкие блюда и продукты, так как сладкие блюда быстро воспринимают различные запахи.

Для приготовления сладких блюд выделяются специальные инструменты, инвентарь, а так же стол, расположенный у окна. Особое внимание следует уделять товарному соседству продуктов, срокам реализации и хранению сладких блюд, так как они могут быть питательной средой для развития микроорганизмов.

Организация работы холодного цеха.

Стадии	Характеристика	Оборудование	Инвентарь
Подготовка ягод и фруктов.	Ягоды и фрукты перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки.	 <p>Производственный стол.</p>	
Промывание.	Фрукты и ягоды промывают холодной кипяченой водой, оставляя их в воде на 2-3 мин, перемешивают, ополаскивают, укладывают в дуршлаг и дают стечь воде. У фруктов удаляют сердцевину, нарезают на дольки перед самым использованием.	 <p>Моечные ванны.</p>	
Отжимание сока из ягод.	Подготовленные фрукты или ягоды загружают в загрузочную чашу, постепенно проталкивая их толкачом к шнеку. Отжатый сок сливается в подставленную неокисляющую посуду и ставят в холодильник. По разгрузочному окну выходит жом и по специальному желобу поступает в тару.	 <p>Соковыжималка.</p>	

В горячем цехе сосредоточены основные процессы тепловой обработки сиропов для желе.

Организация горячего цеха.

Стадии	Характеристика	Оборудование	Инвентарь
Приготовление отвара из мезги.	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10- 15мин. Для этого плиту ПЭ-0,51 включают на максимальный нагрев, а потом устанавливают на средний, ставят на неё котёл с отваром и проваривают помешивая черпаком.		 
Процеживание отвара.	Отвар процеживают через сито.		 
Получение сиропа ; растворение желирующего продукта в сиропе	В горячий отвар вводят сахар, растворяют его помешивая весёлкой. Подготовленный желатин вводят в сироп, помешивая растворяют его и доводят до кипения.	Плита электрическая ПЭ-0,51 	 
Желе.	Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают ранее отжатый сок ± лимонная кислота; Охлаждают до температуры окружающего воздуха.		

Организация холодного цеха.

Стадии	Характеристика	Оборудование	Инвентарь
Разливание готового желе в формочки.	Готовое желе разливают в охлаждённые порционные формочки или большие формы (на несколько порций), а так же глубокие лотки.	 <p>Производственный стол.</p>	
Охлаждение желе.	Охлаждают в холодильнике при температуре 2- 8 °С в течение 1- 1,5 часов.	 <p>Холодильный шкаф ШХ-0,56</p>	
Готовое желе.	Готовое желе опускают на 2-3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, перевёртывая, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку по 100, 150гр.	 <p>Циферблатные весы.</p>	

Желе.

Требования к качеству.

- Желе имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным.
- Вкус- сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе.
- Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка.
- Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, или в виде квадрата или треугольника.
- Консистенция желе- однородная, слегка упругая.
- В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

Дефекты.

- Желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме)
- Непрозрачное ягодное желе (плохо процедили)
- Попадаются кусочки желатина, если его плохо замочили и не растворили полностью.
- Наличие плодоножек, семян и косточек (плохо перебрали и зачистили плоды).
- Слабо выраженный вкус (нарушена рецептура).

Хранение:

Желе хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для его хранения лучше использовать неокисляющую посуду.

Отпуск желе.

Посуда для отпуска.

Желе - популярное десертное блюдо. Подаётся как самостоятельный десерт. Главная задача повара - добиться, чтобы желе было празднично-насыщенного цвета и достаточно прозрачным: сквозь него должны быть видны кусочки фруктов или рисунок на тарелке. Обычно желе подают на стол охлаждённым, с сиропами, муссами, сладкими соусами из йогурта или сметаны.



Желе.

Полезьа желе и советы по приготовлению.

Для улучшения вкуса желе в него в процессе приготовления лучше добавить немного вина или лимонного сока.

Желе не рекомендуют готовить в алюминиевой посуде, потому что от алюминия оно потемнеет и приобретет неприятный вкус.

Дно посуды, в которую наливают желатин, должно быть тёплым - иначе могут образоваться комочки.

Некоторые специалисты по здоровому питанию признают полезность желе потому, что этот продукт благотворительно влияет на хрящевую систему человека, спасая его от артритов и других заболеваний суставов. Желатин полезен для костей, ногтей и волос. Он помогает восстановлению хрящевой ткани.

Пектин, по мнению некоторых учёных, способен выводить из организма соли тяжёлых металлов - в частности свинца.

Если сироп с введением в него желатина получился недостаточно прозрачным, то его «оттягивают» – осветляют яичным белком. Белки сырых яиц смешивают с равным количеством холодной воды и вливают в горячий сироп с желатином при $t\ 50-60^{\circ}\text{C}$, перемешивают, доводят до кипения и через 5-10мин процеживают через плотную салфетку, затем охлаждают.













Ariadna













13

ВЫСТАВКА
ЖЕЛТЫХ

