



Муссы Самбуки

1. Общие сведения о муссах.

Мусс - (от фр. *mousse* - пена). Сладкое десертное блюдо, приготавливаемое из какого-либо ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и т. д.), дающего вкус и название тому или иному муссу, и из вспомогательных пищевых веществ, способствующих пенообразованию и фиксации пенистого состояния мусса (желатина, агар-агара, яичных белков), а также из сахара (сахарина, меда, патоки), сообщающего блюду сладкий вкус или усиливающего его.

Настоящие муссы, так как они были созданы в XVII в. французскими придворными поварами, в сущности, исключают любое искусственное закрепление пенообразного состояния, в том числе - применение желатина, обычно всегда используемого во фруктово-ягодных муссах, что делает их похожими на взбитое желе, близкое по вкусу к другим железированным блюдам. Настоящий французский мусс использует только естественную пену яичных белков, фиксируемую при помощи замораживания, а если и использует желатин, то лишь в сочетании с белками и притом в чрезвычайно малых дозах, вдвое меньших по сравнению с желе

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 1 кг мусса берут 27г желатина.

Желатин (фр. *gelatine*, от лат. *gelātus* "замороженный"; менее распространённая форма: желатина) — прозрачная вязкая масса, бесцветная или имеющая желтоватый оттенок, продукт переработки соединительной ткани животных (коллагена).



Агар-агар (от малайского агар-агар — желе — продукт (смесь полисахаридов агарозы и агаропектина), получаемый путем экстрагирования из красных (филофора) и бурых водорослей, произрастающих в Белом море и Тихом океане, и образующий в водных растворах плотный студень.

Агар-агар является растительным заменителем желатина.



Муссы.



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.



domovod.ru
прикопачу

Клюкву перебирают,
промывают.



Отжимают сок и
хранят в
холодильнике.



Мезгу проваривают
в воде,
процеживают отвар.

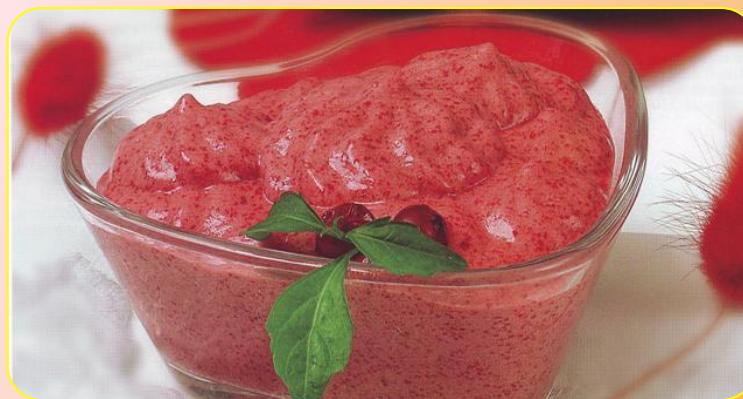


Вводят сахар и набухший
желатин, растворяют,
размешивая, и доводят
до кипения, добавляют
клюквенный сок.



на кухне

Охлаждают до 20° и
взбивают с помощью
взбивательной
машины, до
устойчивой массы.



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

Мусс яблочный (на манной крупе).



Яблоки промывают,
удаляют сердцевину,
разрезают на части.



Яблоки варят,
отвар
процеживают.



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



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



Полученную смесь
охлаждают до 30°C и
взбивают ее на холоде до
получения однородной
густой пенистой массы.



Разливают в подготовленные
формы, вазочки или креманки и
охлаждают 1ч; отпускают с
сиропом.



Отпуск муссов.

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.



Тарелка.



Креманка.



Требования к качеству муссов. 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.



2. Самбуки.



Общие сведения о самбуках.

Самбук – это десерт, приготовленный из фруктового пюре, взбитых яичных белков, сахара, желатина, затем охлажденный. Вместо пюре часто добавляют небольшие кусочки фруктов и ягод. В словаре Владимира Ивановича Даля слово «самбук» переводится как «дерево или куст бузины» и дает название совсем другому блюду, вернее напитку – самбуке, итальянскому анисовому ликеру, где ягоды бузины (*Sambucus nigra*), по одной из версий, добавляются для уравнивания анисового аромата.

«Возраст» десерта самбука и страну его происхождения установить трудно. Однако, судя по вкусу и красоте блюда, его придумал влюбленный романтик для своей любимой. Нежность и легкость десерта, его глубокий внутренний смысл – подарок от всего сердца, вряд ли сможет оставить равнодушной даже нордическую снежную королеву.

Приготовление самбука.

Самбук представляет собой мусс, приготовленный из фруктового пюре яблок, абрикосов. Он отличается от мусса тем, что в него вводят яичные белки. *Для приготовления 1кг самбука берут 15г желатина.*

В качестве основного ингредиента самбука – фруктов – можно использовать любые ягоды, плоды и даже тыкву и кабачки, арбузы и дыни. Кроме того, очень вкусные десерты получаются из сухофруктов и готового мармелада. Если фруктовая составляющая самбука приторно-сладкая, в пюре вводят немного лимонного сока или разведенной лимонной кислоты.

Ассортимент:

1. Самбук абрикосовый.
2. Самбук яблочный.



Стадии приготовления самбука абрикосового



Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения.

Протирают.

В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту и взбивают массу на холоде до увеличения ее в объеме в 2-3 раза.



Набухший желатин вместе с водой нагревают, помешивая, до 40-50° С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание.



Взбитую пышную массу разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают так же, как мусс. При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (20г).

Стадии приготовления яблочного самбука



Желатин замачивают в воде для набухания.



Яблоки почистить, разрезать на две части и удалить сердцевину. Выложить на противень, застеленный фольгой.



Яблоки завернуть в фольгу. Поставить в духовку. Запекать при температуре 200 градусов до тех пор, пока яблоки не станут мягкими (примерно 40 минут).



Желатин довести до кипения, но не кипятить. Остудить.



Яблоки охладить и протереть через сито. В яблочное пюре положить сахар и взбивать 2-3 минуты.



Затем массу разложить в креманки и поставить в холодильник на 3-4 часа.

Отпуск самбуков. Посуда для отпуска.



Взбитую пышную массу разливают в креманки или в формы, ставят в холодильник. При отпуске поливают сладкими сиропами, гренадином.

Красоту десерту можно придать, введя в его состав фигурно нарезанные кусочки фруктов. Замысловатая форма, в которой самбук охлаждается, так же поможет разнообразить эстетическую подачу десерта к столу. Иногда самбук именуют «желе с мякотью» из-за дополнительных включений фруктов. Десерт на вид непрозрачный, однородный или «раскрашенный» ягодами и плодами, белый из-за взбитых белков.

Низкая калорийность, легкость в приготовлении и эффектная подача выводят самбук в разряд десертов для праздничных, обильных застолий, когда завершающий аккорд должен быть красивым и запоминающимся.



Требования к качеству и сроку реализации самбука.

Консистенция.	Вкус .	Запах .	Форма .
Однородная пышная масса, мелкопористая, с упругой консистенцией.	Сладкий, с кисловатым привкусом.	Яблочного или абрикосового пюре.	Квадратная или треугольная, с волнистыми краями.



Хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при t 0-14°C в течении суток. Для хранения лучше использовать неокисляющую посуду.



PORCELAIN

Divine

Man

Amoretti
Il pasticceria
Milano