



**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.

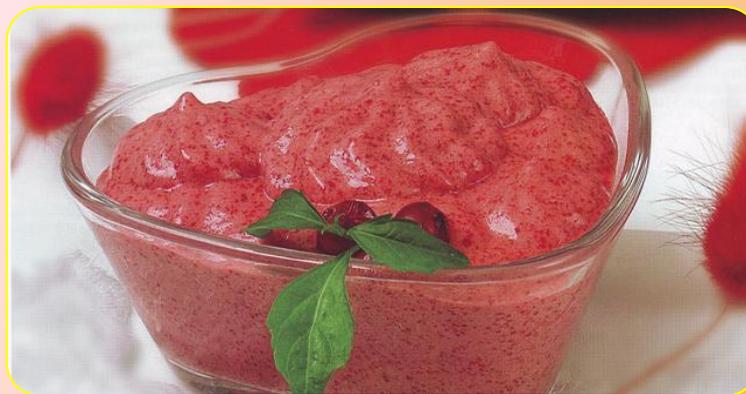


Вводят сахар и набухший  
желатин, растворяют,  
размешивая, и доводят  
до кипения, добавляют  
клюквенный сок.



на кухне

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



Мусс быстро перекладывают 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.

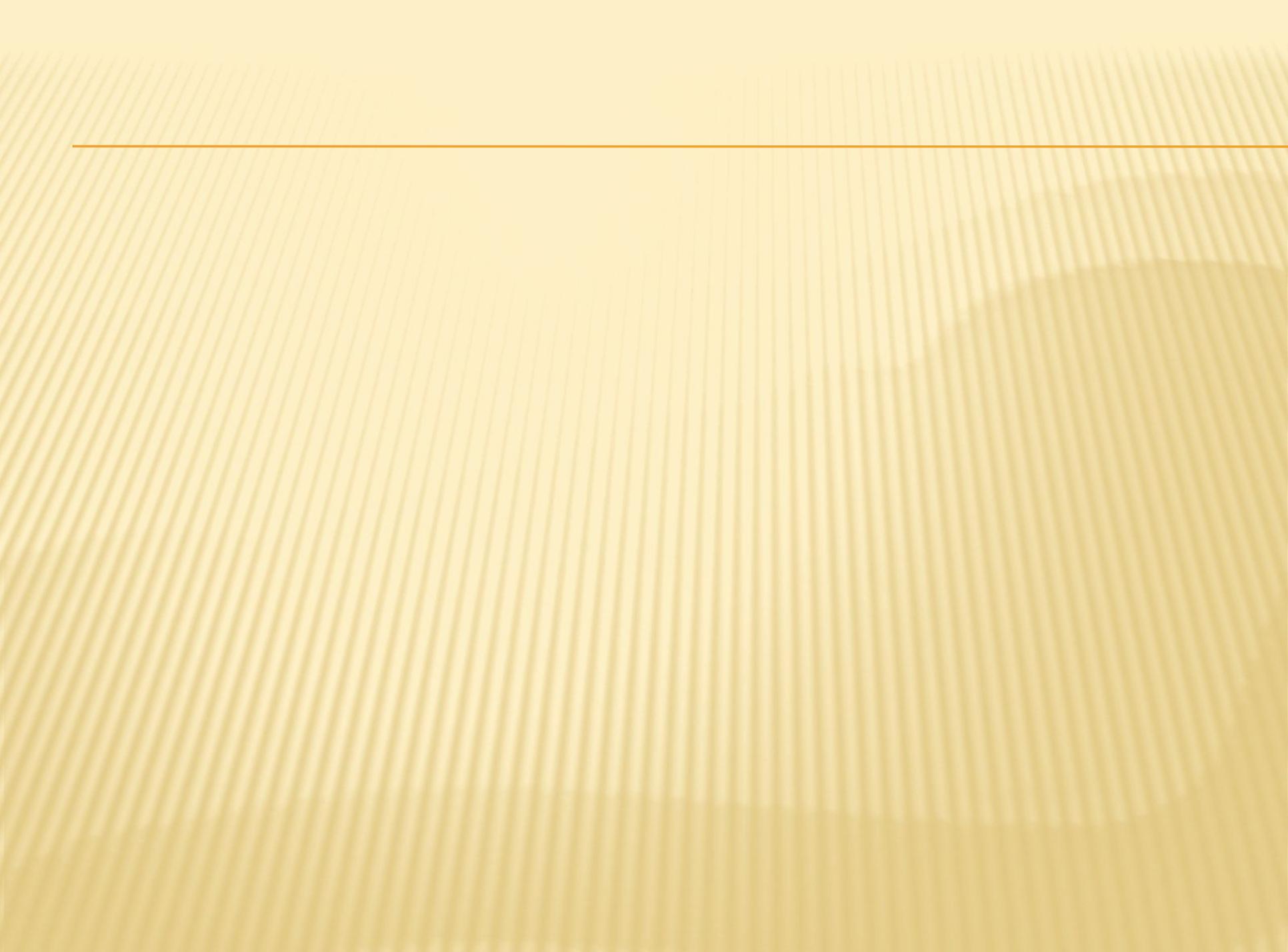
Яблоки протирают, соединяют с  
отваром, сахаром, лимонной  
кислотой и доводят до кипения.



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

L'Art de la Pâtisserie  
Menu