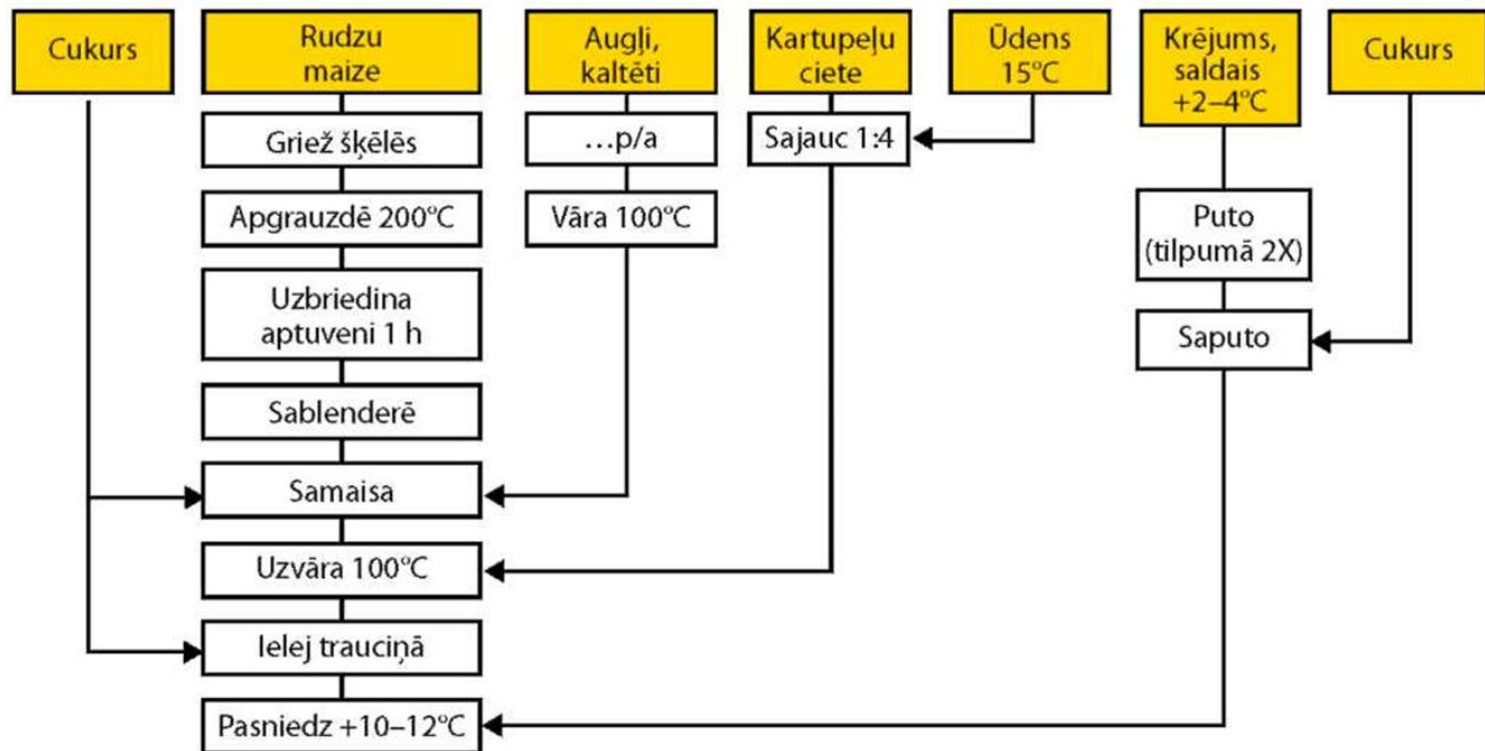


# Rupjmaizes ķīseļa gatavošanas tehnoloģiskā shēma



# Saldās mērces

Saldos ēdienus pasniedz ar dažādām saldajām mērcēm.

Mērces izvēlas, saskaņojot tās garšu ar pamatēdienu.

Tās padara ēdienu sulīgāku, dažādo ēdiena garšu un ārējo izskatu.

## Saldās mērces var klasificēt:

- ❖ termiski apstrādātas - šķidrie ķīseli, sīrupi (augļu, ogu, šokolādes), olu mērces (vaniļas, šokolādes);
- ❖ termiski neapstrādātas - svaigu augļu, ogu mērces (sablenderētas masas).

**Sīrupus var lietot mērces vietā.**

**Tie ir saldāki, tāpēc tos porcijā paredz mazāk nekā mērces.**

**Saldās mērces var gatavot no svaigiem vai kaltētiem augļiem, to sulām, sīrupiem vai piena, iebiezināšanai izmantojot kartupeļu cieti, olas.**

**Bez iebiezināšanas kā saldās mērces var izmantot augļu biezsulas.**

**Atkarībā no pievienotajām garšas piedevām mērces var iedalīt:**

- ruma,
- vaniļas,
- kakao,
- šokolādes,
- ābolu u.c.

# Želejas.

Želeja ir dzidra, recekļveida masa, dažkārt to pārlej svaigiem vai konservētiem augļiem.

## Želejas gatavo no:

- ogām un augļiem, kuri izvārīti cukura sīrupā;
- sulām, biezeņiem, augļu, ogu novārījumiem;
- piena u.c.



Kā **recinātājielas** želeju gatavošanā izmanto - želatīnu vai agaru.

Želatīna daudzums atkarīgs no želējošā šķidruma skābuma un vides temperatūras.

**1 l šķidruma (nerēķinot augļu vai citu piedevu daudzumu kopējā tilpumā) saželēšanai nepieciešams 30 g želatīna**

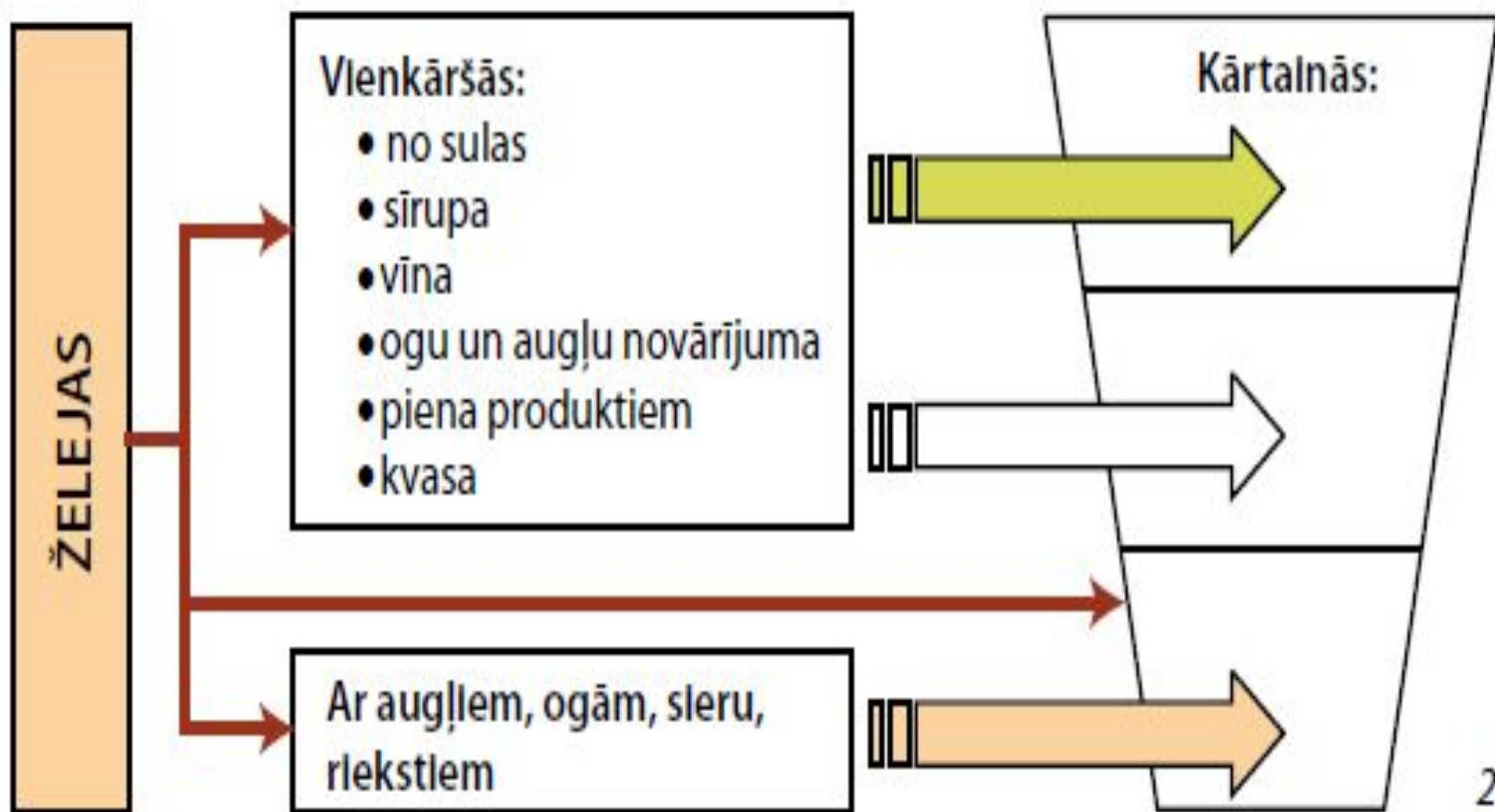
- **vasarā - 40 g**
- **skābām želejām - 45 g**

**Želatīna briedināšanai izmantotais šķidruma daudzums rēķināms no kopējā receptūrā paredzētā šķidruma daudzuma želejas gatavošanai.**



# Želejas veidi .

Želejas var gatavot no viena veida sulas sīrupa vai no krāsas ziņā dažādiem sīrupiem.



# Želeju gatavošana.

*Uzbriedinātu želatīnu pievieno karstam zelējošam šķidrumam (+60- + 70°C), izšķīdina.*

---

*Atdzesē līdz +25- + 30°C, salej veidnītēs vai saldēdiena traukos.*

*Sarecina +2- + 6°C (1-2 h atkarībā no trauka lieluma) vai +15- + 20°C (6-8h)*

*Želatīna šķīdums sarec +20 - +21°C.*

*Agara šķīdums sarec +30 - + 40°C.*

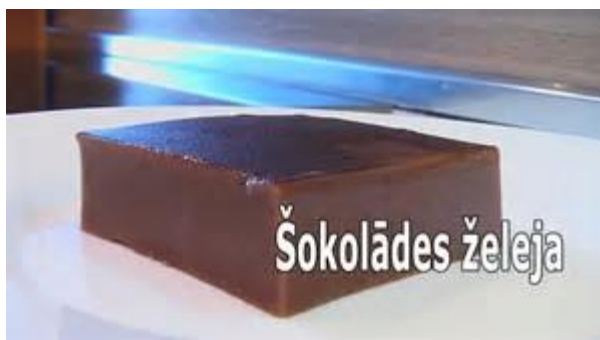
Ja želeju gatavošanai nav folijas formiņas, var ar pārtikas plēvi izklāt jebkura veida trauku un tādējādi veiksmīgi pagatavot "izgāžamu" želeju. Atkarībā no želejas veida pasniedz ar putukrējumu vai ogu sīrupu vai mērci.

# Želejas



PRODUKTI	425.		426.		427.	
	Svaigu ogu želeja		Citronu želeja		Piena želeja	
	B	N	B	N	B	N
<i>Dzērvenes</i>	126	120				
<i>vai jānogas</i>	128	120				
<i>vai zemenes</i>	165	140				
<i>Ūdens (dzērvenēm, jānogām)</i>		900		935		
<i>Ūdens (zemenēm)</i>		840				
<i>Ūdens (želatīnam)</i>						180
<i>Piens</i>						750
<i>Cukurs</i>		120		140		140
<i>Želatīns</i>		30		30		30
<i>Citronskābe</i>		1		1		
<i>Citroni</i>			190	80*		
<i>Vanilīns</i>						0,9
Iznākums, g		1000		1000		1000





Šokolādes želeja



Burkānu sulas želeja

# Kārtainās želejas.

**Katru nākamo kārtu lej tad, kad iepriekšējā sarecējusi, turklāt tai, ko lej, jābūt siltai ( $\sim +30^{\circ}$  C), jo citādi tās nesalips un atdziestot noslīdēs viena no otras.**

**Iespējams pagatavot kārtainās želejas "zieda" veidā - saldēdiena trauks ar zelējošo šķidrumu jānovieto slīpā leņķī, nākamo kārtu lej, kad iepriekšējā saželējusi, un novieto gabaliņu uz priekšu.**

**Tā rīkojas, kamēr aizpildīts viss trauks**

# «Mozaīku» želeja

Želejā, kas sākusi recēt, iejauc jau stingri sarecējušas želejas gabaliņus.

Jāizvēlas vizuāli saderīgas krāsu

kombinācijas - dzeltenā šķidrumā iejauc sarkanas krāsas želejas gabaliņus. Želeju un uzputēnu gatavošanai nevar izmantot papaijas, jo tās satur enzīmu - papāinu, kas kavē želatīna sarecēšanu.

Līdzīgi uz želatīnu iedarbojas arī kivi.



# Uzputenis

Uzputenis ir saldaiss ēdiens ar čauganu, porainu struktūru.

Tos gatavo no augļiem, ogām, dārzeņiem, to pārstrādes produktiem - sulām, biezeņiem.

Ar mannas putrainiem vārīto masu atdzesē līdz 45°C un puto līdz masa palielinās apjomā 3-4 reizes. Pārliet veidnēs vai dziļās paplātēs un atdzesē. Uzpūtenus pasniedz ar pienu vai ar vaniļas mērci.



# Uzpūteņu veidi.

Uzpūteņus var gatavot ar dažādiem iebiezinātājiem:

• želatīnu = muss	uz 1 l šķidruma – 30 g
• rupjiem miltiem	uz 1 l ūdens – 150 g
• smalkiem putraimiem (mannas)	uz 1 l – 80 g
• olas baltumu = sambuks	uz 1 olas baltumu – 300 g masas

**Uzpūteni, kas iebiezināts ar mannas putrainiem, puto, kamēr tas ir silts (+40 - +45°C), jo citādi tas būs smagnējs un blīvs pēc konsistences.**

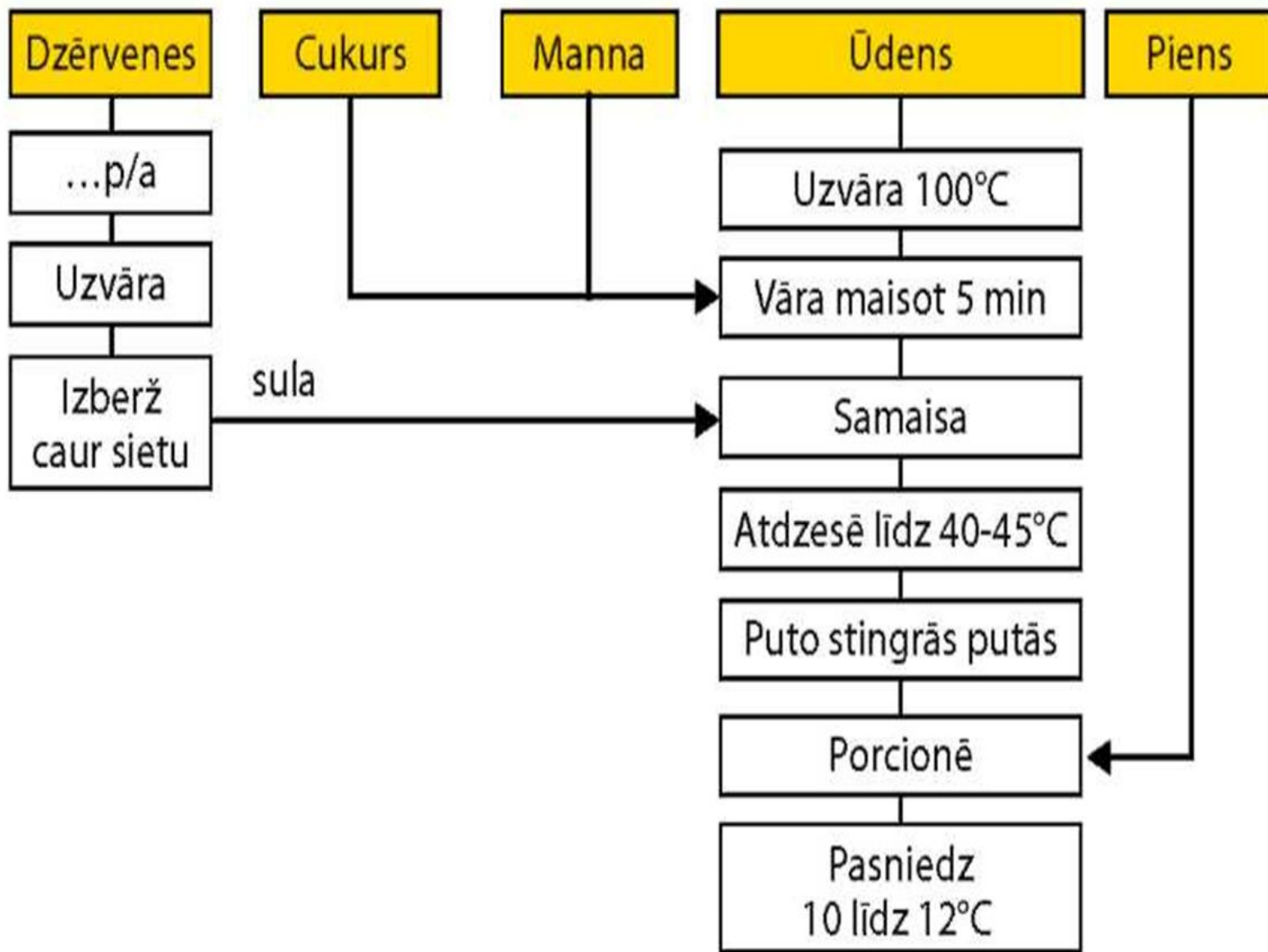
## **Ābolu uzpūtenis**

**Āboli 230g, cukurs 150g, manna 100g, ūdens 600g.**

**Ābolus izcep cepeškrāsnī (200°C), izberž caur sietu. Verdošam ūdenim pievieno cukuru un mannu, uzmanīgi maisot, lēni vāra 5 min. Pievieno ābolu masu. Visu atdzesē līdz 40°C temp. Atdzesētu uzpūteni puto stingrās putās.**

**Pasniedz saldā ēdiena trauciņos ar vaniļas mērci.**

# Dzērveņu uzputeņa gatavošanas tehnoloģiskā shēma



► **želatīnu - uz 1 l šķidruma - 30 g;**

## **Muss**

Uzputenis, kas iebiezināts ar želatīna šķīdumu. To gatavo līdzīgi kā želejas, tikai nesarecējušo šķidrumu pirms atdzesēšanas saputo, līdz izveidojas čaugana masa.

### Ievārījuma muss

Ievārījums 300g, ūdens 665g, želatīns 30g, citronskābe 1g.

Želatīnu pārlej ar aukstu ūdeni, uzbriedina.

Uzvāra ūdeni, pieliek ievārījumu, uzvāra. Karstam šķidrumam pielej ūdens peldē izšķīdinātu želatīnu, pieliek citronskābi.

Visu labi izmaisa, atdzesē līdz 40°C temp.

Dzesējot saputo, lej veidnītēs un atdzesē.

**Pasniedz saldā ēdiena trauciņa ar pienu vai vaniļas mērci.**



▣ **olas baltumu - uz 1 olas baltumu - 300 g masas.**

## Sambuks

Uzputenis, ko gatavo no bieza augļu biezeņa, kam pirms putošanas pievieno jēlus olu baltumus, lai masa būtu čaugana.

---

### Zemeņu sambuks

250 g zemenes 250 g zemenes, 3 olu baltumi, 3 ĒK brūnais cukurs

Saspiež vai samal zemenes ar cukuru.

Zemeņu masai pievieno olu baltumus, ar mikseri puto, līdz izveidojas krēmīga, gaisīga masa. Sakulto masu liek krūzītēs, pārlej ar vaniļas mērci un pasniedz. Atsevišķi sambuku var pasniegt arī ar aukstu pienu.

### **Vaniļas mērce.**

3 olu dzeltenumus sakul ar 2 ēdamkarotēm cukura, pievieno vaniļas cukuru, pārlej ar 300 mililitriem karsta piena. Nedaudz iebiezina karsējot un atdzesē .



# Saldo ēdienu uzglabāšanas ilgums.

Želejām un uzpūteņiem ar želatīnu:

---

**24 stundas 2līdz 6°C;**

Krēmiem, kompotiem, ķīseliem:

**24 stundas 2līdz 6°C;**

Putukrējumiem:

**6 stundas 2līdz 6°C.**

# Saldo ēdienu pasniegšana.

- **Kompotus** pasniedz pa 100-200g porcijā glāzēs vai saldo ēdienu trauciņā uz šķīvīša, kas pārklāts ar salveti, klāt liekot tējkaroti.
- **Maizes zupu** pasniedz saldo ēdienu trauciņā 100-200g porcijā virsū liekot putukrējumu.
- **Šķidros ķīselus** pasniedz glāzēs 150-200g porcijā vai izmanto kā saldā mērces.

**Pusbiezos ķīseļus** pasniedz saldo ēdienu trauciņos ar saputotu saldo krējumu vai

kā saldās mērces pie pudiņiem un sacepumiem 100-150 g porcijā.

---

**Biezos ķīseļus** tūlīt pēc izvārīšanas salej izskalotās, ar cukuru izkaisītās veidnēs vai plātēs un atdzesē. Pasniedz saldo ēdienu trauciņos ar pienu vai saldo mērci (100/50-150/100g) vai ar putukrējumu -100/25g porcijā.

**Uzpūteni pasniedz** saldā ēdiena trauciņā ar pienu vai vaniļas mērci 100/100g vai 100/50g lielās porcijās.

**Želejas pasniedz** ar putukrējumu 100/25g porcijā vai 150g bez mērcēm.

# Krēmi .

**Krēmus gatavo no salda (35 %), vai skāba krējuma (36%), cukura un 2% želatīna.**

---

## **Papildus var pievienot:**

- vaniļīnu, kafiju, kakao, šokolādi (šokolādes krēms),
- riekstus, zemenes, apelsīnus, biezpienu,
- rudzu maizi un citus produktus.

**Kā recinātāji izmanto želatīnu. 1 l krējuma sarecēšanai nepieciešams 20 g želatīna.**

## **Krēmus var gatavot:**

- bez olu-piena maisījuma;
- ar olu-piena maisījumu - aizstāj  $\frac{1}{2}$  no krējuma daudzuma - nav tik trekns!).

# Krēmi bez olu-piena maisījuma

Bez olu-piena maisījuma gatavo krēmus ar maza apjoma piedevām (kakao pulveri, samalti rieksti, rupjmaizi).

1. Sagatavo želatīna šķidrumu.
2. Sagatavo piedevas: riekstus vai rupjmaizi, auzu pārslas.
3. Saputotā krējumā (10-12°C) iemaisa garšas piedevas un, vienlaikus maisot, pievieno uzbriedinātu, izšķīdinātu un līdz 25-28°C atdzēsētu želatīnu.
4. Masu lej veidnītēs, nolīdzina un sarecina 4-6°C temperatūrā aptuveni 2 stundas

# Ar olu – piena maisījumu.

1. Olu dzeltenumu saberž ar cukuru, pievieno uzvārītu, līdz  $70^{\circ}\text{C}$  atdzesētu pienu, rūpīgi samaisa un karsē ūdens peldē, līdz maisījums sabiezē, iegūst salda krējuma konsistenci.
2. Sākumā maisījuma virspusē ir sīkas putiņas. Kad sīkas iebiezēšana, smalkās putiņas pazūd, ūdens pelde gandrīz vārās.
3. Gatavais olu – piena maisījums strauji maisot, tūlīt jāatdzesē.





# Padomi

Krēmu gatavošanai saldo krējumu nesaputo stingrās putās.

Augļu masas, rīsus, biezputru masas, sarīvētu apgrauzdētu rupjmaizi, sasmalcinātu biezpiena masu un kafijas izvilkumu var pagatavot iepriekš kā pusfabrikātus un uzglabāt. Tas paātrina krēmu sagatavošanas gaitu.

Ja želatīna šķīdumu, kura temperatūra ir  $+23 - +25^{\circ}\text{C}$ , pievieno aukstai recināmai masai, tad krēma masā izveidojas želatīna stiegras - masa strauji sažēlē!

**Ja pievieno želatīna šķīdumu, kura temperatūra ir  $+35 - +40^{\circ}\text{C}$ , tad tiek izjaukta putu noturība - krēms noslāņojas!**

Pasniedz ar augļiem, ogām, saldām mērcēm vai sīrupiem.