

Холодные десерты



*Изучаем на уроках
технологии*

**Автор: Петрова
Ольга Николаевна**

**Преподаватель
школы №123**

**Город Санкт-
Петербург**

**Десерты - приятное дополнение будничного стола и
непременный атрибут праздничного застолья. Это суфле,
блинчики, мороженое, кисели, компоты, желе, муссы и многое
другое. Хорошо приготовленный десерт будет
великолепным финалом обеда. Особое внимание следует
уделять свежести и качеству продуктов. Напитки бывают
горячие и холодные, с алкоголем и без него травяные,
фруктовые, овощные, молочные. Горячие напитки черный и
зеленый чай, каркаде и мате, кофе и какао, горячий шоколад,
цикорий, шиповник, мята. Черный чай с приятным вяжущим
вкусом и тонким ароматом тонизирует, благотворно
действует на сердечнососудистую систему, укрепляет
стенки капилляров. Зеленый чай полезен для желудочно-
кишечного тракта, очищает организм от шлаков. Чай
заваривают вместе с сушеными листьями мяты, душицы,
мелиссы, смородины.**

Красиво?





- **Десерт — сладкое блюдо, завершающее обед. На десерт подают компот из свежих фруктов, мороженое, желе, заварные кремы, сладкие пай, паровые пудинги и пирожные.**

Из истории



- В древности было принято завершать обед фруктами, медом или сыром. В средневековой Европе между мясными блюдами подавали желе и сладкие фруктовые пироги или пирожные. Позднее из Испании и Сицилии пришла традиция подавать на десерт шербеты и мороженое, а из Америки — шоколад. В идеале за сытным обедом должен следовать легкий фруктовый десерт, тогда как сладкий пирог или сдобный пудинг приемлем после легкого обеда.



- Для праздничного обеда по торжественному случаю с большим количеством блюд надо подать не один, а несколько десертов. Здесь подойдут пышные взбитые кремы, разнообразные муссы с консервированными фруктами и маленькие пирожные с кремом.



- Для летнего периода наиболее актуальны холодные десерты. К ним относятся кремы, сладости из заварного и слоеного теста, тарталетки, холодные пудинги, фруктовые салаты, фруктовые коктейли, компоты, десерты из творога и йогурта, мороженое, желе и т. д. Крем — замечательный десерт, позволяющий варьировать вкус и пищевую ценность путем введения разных добавок. Готовят его обычно за несколько часов до приема гостей.

Ананасный шербет



- **Очень вкусный прохладный десерт из ананаса и цитрусовых. Ингредиенты для приготовления ананасного шербета указаны на 4 персоны.**
- **Продукты:**
- **1 крупный спелый ананас**
- **сок 2 апельсинов**
- **сок 4 лимонов**
- **сахар по вкусу (я брала стакан)**
- **вода**

Способ приготовления:

- **Возьмите большой красивый ананас с веткой. Срежьте верхушку и выньте мякоть.**
- **Мякоть разотрите или измельчите в миксере.**
- **Сделайте крепкий лимонад из сока апельсинов, лимонов, сахара и воды.**
- **Добавьте растертую мякоть ананаса и оставьте на 30 минут.**
- **Процедите смесь.**
- **Заморозьте, время от времени перемешивая массу, чтобы она не кристаллизовалась.**
- **Заполните замороженной массой ананас и закройте срезанной верхушкой с веткой.**

Рецепт яблочного самбука



- Многие кулинары в курсе, что самбук – это холодный десерт на основе фруктов с добавлением яиц и желатина. Но у моего же мужа при словах «Дорогой, попробуй самбук, который я тебе приготовила.» возникли совершенно иные ассоциации (алкогольные – самбука), т.к. такого он еще ни разу в жизни не пробовал.
- Этот рецепт я знаю уже очень давно. Вместе с мамой я готовила это блюдо еще со школы. Обычно самбук я готовлю летом-осенью в разгар яблочного сезона. Лично мне, этот десерт больше всего нравится с яблоками, хотя я знаю множество других вариаций.

Ингредиенты:

- Яблоки 500-600 гр.
- Желатин 8 гр.
- Белки яичные 2 шт.
- Сахар по вкусу
- Ванилин
- Вода (для желатина) $\frac{1}{2}$ ст.

Приготовление:

- Яблоки помыть, удалить сердцевину и очистить от кожицы.
- Очищенных яблок должно быть около 400 гр.
- Яблоки натереть на крупной терке, выложить в жаропрочную посуду и поставить на небольшой огонь.
- Тушить яблоки около 10-15 минут (в зависимости от сорта яблок).
- Готовые яблоки охладить, протереть через сито либо же взбить в блендере.
- Желатин залить водой и поставить набухать на 20 минут.
- Затем желатин на медленном огне растворить.
- Белки отделить от желтков, взбить белки отдельно до белой пышной пены, затем постепенно добавить сахар.
- Полученную белково-сахарную массу добавить в охлажденное яблочное пюре и взбить венчиком (или миксером) до образования белой пышной пены.
- Желатин процедить и тонкой струйкой влить в яблочно-белковую массу.
- Тщательно все размешать ложкой.
- Приготовленную таким образом массу разложить в формы или стаканы, поставить в холодильник для охлаждения.

Панакотта с ванилью и клубникой.



- **Знаменитого сливочного пудинга родом из Пьемонта - - переводится с итальянского как «вареные сливки». Едят его теперь во всем мире, подавая с шоколадными, карамельными и фруктовыми соусами, свежими или консервированными ягодами и фруктами. Когда сахар был очень дорогим, его в панакотту не добавляли вовсе, подслащивая десерт ягодами и орехами.**
- **Начинайте готовить за 4 ч до подачи**

Ингредиенты:

- 400 мл сливок жирностью 30%
- 100 мл молока
- 2 ст. л. сахара
- 1 маленький апельсин
- 1 стручок ванили
- 2 пластины или 2 ч. л. желатина
- 300 г лесной или садовой земляники (клубники)
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 ст. л. лимонного сока
- растительное масло для смазывания
- лимонная мелисса или мята для украшения
- 6 порций.
- Подготовка: 35 мин. Приготовление: 3 ч.

Приготовление

- 1. Сотрите с апельсина цедру мелкой теркой. Желатин замочите в 3 ст.л. холодной воды на мин. Сливки влейте в сотейник с толстым дном, добавьте молоко. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам, кончиком ножа выскребите семена в смесь сливок и молока, туда же положите стручок, добавьте сахар и цедру.
- 2. Поставьте сотейник на небольшой огонь, помешивая, доведите до кипения и готовьте 15 мин. Снимите сотейник с огня, стручок ванили удалите. Постоянно помешивая венчиком, добавьте в сотейник желатин (если желатин в пластинах, их нужно отжать). Мешайте до полного растворения желатина, 2-3 мин.
- 3. Смажьте небольшие формочки или чашки растительным маслом. Разлейте сливочную смесь по формочкам, поставьте в холодильник минимум на 3 ч.
- 4. Отложите несколько ягод клубники для украшения, оставшиеся ягоды почистите и измельчите в пюре, добавьте лимонный сок и сахарную пудру, перемешайте. До подачи уберите в холодильник.
- 5. На плоскую тарелку налейте немного пюре из ягод. Переверните форму и выложите панакотту на пюре. Также выложите остальные пудинги. Украсьте ягодами и листиками лимонной мелиссы.
- Совет гастронома
- Если у вас мало времени, выложите теплую смесь для панакотты в бокалы и поставьте в холодильник на самую холодную полку на 1 ч. Такую панакотту нельзя вынуть, но она все равно очень вкусная. Вообще панакотта должна застыть, но при этом остаться по консистенции мягкой, нежной и кремообразной, поэтому важно не переборщить с желатином.

Холодный пудинг с вишнями



- Оригинальный рецепт: Творожно-манный пудинг с ягодами
- Источник рецепта: Книга "Здоровое питание"
- Каталог: Десерты / Другие десерты
- Время приготовления:
- Количество порций: 4
- Вкусы: вишнёвый лёгкий молочный
- Сложность рецепта:
 - - от автора: Не определен
 - - от пользователей: (0 мнений)
- Калорий в блюде: 1124
- Ориентировочная стоимость: 137.64 руб. Москва

Ингредиенты



- Консервированные вишни-1 банка, вес вишен нетто 370 грамм
- Крахмал-30 грамм + 1 стол.ложка
- Молоко (3,5 %-ной жирности)-500 мл
- Мёд-3 стол.ложки
- Корица-1/2 чайной ложки
- Сахар-30-40 грамм

Способ приготовления

- Вишни выложить в дуршлаг, чтобы стёк сок, сок при этом отлавливаем, он нам пригодится для соуса
- Смешать 30 грамм крахмала с небольшим кол-вом молока, перемешать до гладкости
- Остальное молоко вместе с мёдом и корицей довести до кипения
- Влить тонкой струйкой, помешивая, в молоко с мёдом крахмал, добавить вишни
- Проварить, помешивая до загустения
- Обдать холодной водой средних размеров форму и залить в неё горячую смесь
- Когда пудинг остынет, убрать в холодильник на 8 часов
- Для соуса смешать немного вишневого сока с 1 стол.ложкой крахмала
- Остальной сок вместе с корицей и сахаром проварить примерно 5 минут
- Добавить смешанный с соком крахмал и недолго проварить
- Пудинг выложить из формы на блюдо и залить соусом

Холодный какао-крем.



- Предлагаем к вашему праздничному столу вкусный и простой кулинарный рецепт приготовления десерта. Продукты: 1/2 л молока, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки муки, 3 ч. ложки какао.
- Для приготовления десерта по этому кулинарному рецепту нужно молоко разлить в две емкости поровну. В одной молоко размешать с сахаром, мукой и какао, а в другой – вскипятить. В кипящее молоко влить сладкое какао и, непрерывно помешивая, сварить густую массу.
- Крем вылить в смоченную водой форму и поставить в холодное место. Охлажденный крем выложить на тарелки и украсить взбитыми сливками.

Десерт «Апельсиновый стакан»



- **Ингредиенты:**
- **2 апельсина,**
- **20 г желатина,**
- **30 мл. сливок,**
- **2 ст. ложки сахара.**

Приготовление:

- **Желатин замочить в воде на 1 час. Апельсин почистить и разделить на дольки. Из второго апельсина выжать сок через соковыжималку. Разбухший желатин довести до кипения но не кипятить! Разделить желатиновую основу на три части. В одну влить апельсиновый сок и за кипятить. В другую влить холодные сливки. В третью добавить сахар и закипятить до полного растворения сахара. Взять два широких стакана или креманки и первым слоем вылить апельсиновый сироп, поставить в холодильник на 20-30 минут. Потом достать и вылить сливочный сироп и тоже убрать в холодильник. Третий слой из бесцветного сиропа, а посередине укладываете дольки апельсина. Охлаждаете до полного образования желе.**
- **Приятного аппетита!**

Холодный торт



- **Ингредиенты:**
- **сметана - 1 ведро**
- **сахар - 1,5 ст.**
- **желатин - 6 пачек**
- **желе - 2 пачки**
- **молоко - 1 ст.**

Инструкция:

– первый слой:

- **На одно ведерко сметаны добавить 1 стакан молока и 1,5 стакана сахара. Перемешать.**
- **Далее берешь 4 пачки желатина и заливаешь водой. Когда вода впитается и желатин набухнет, поставить все это вариться, все время помешивая. Когда желатин сварится, добавить его в первую смесь (сметана, сахар, молоко), налить на противень и поставить в холодильник.**
- **второй слой:**
- **На 2 пачки желе добавить 2,5-3 стакана воды(кипяток). Желатин варится так же, как и в первом слое. Желе и готовый желатин перемешать, налить сверху первого слоя и поставить в холодильник.**
- **Можно добавить еще слои (приготовление такое же))))))**

Маннѝй пудинг



- **СОСТАВ
ПРОДУКТОВ:**
- 500 мл молока,
- 0,5 стручка ванили,
- 1 пакетик порошка
для ванильного
соуса,
- 30 г манной крупы,
- 50 г сахарного песка,
- 2 яичных желтка.
- 75 г холодного
молока,
- 2 яичных белка

Инструкция:

- **Вскипятить молоко в кастрюле. В это время смешать порошок для соуса с манкой, сахаром и яичными желтками; добавить холодное молоко. При помешивании влить кипяченое молоко и оставить смесь на 10 минут.**
- **Взбить белки до густоты и подмешать к горячей молочной смеси. Заполнить массой форму для пудинга (объем 750 мл) и поставить на несколько часов в холодильник.**
- **Опрокинуть манный пудинг на плоское блюдо.**
- **СОВЕТ: можно украсить манный пудинг фруктами сезона и взбитыми сливками или подать к нему сладкий клубничный соус.**
-
- **Время: 20 минут (не считая времени на охлаждение)**
- **В одной порции: Б: 9 г. Ж: 8 г. У: 27 г, кдж: 934, ккал: 222**

Сладкий кремовый десерт «Забаглионе»



- Основной ингредиент: яйца
- Категория блюда: выпечка и десерты
- Кухня: итальянская кухня
- Желток яичный — 6 штук
- Пудра сахарная — 100 г
- Марсала — 6 столовых ложек
- Мята — 1 пучок

Инструкция:

- **Взбейте яичные желтки с сахарной пудрой до густоты.**
- **Добавьте сладкое крепленое вино «Марсала» и взбивайте, пока масса не увеличится в 2 раза.**
- **Подавайте охлажденным с веточкой мяты.**

Парфе



- Парфе холодный десерт. Слово «парфе» используется во французском, начиная с 1894 г.
- Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в парфе добавляют взбитые яйца. В качестве ароматизаторов для парфе используют кофе, какао, тертый шоколад, фруктовые пюре или соки.
- Распространённый способ подачи парфе — в стакане, в виде цветных слоев.

Маннѳй пудинг



- Итaк для приготовления пудинга нам понадобится на 4 порции:
- 250мл. молока, 40г. манной крупы, 1/2 пакетика ванильного сахара, цедра 1/2 лимона, 2 яичных белка, 50г. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 чайной ложки крахмала, 8 консервированных абрикосов, 100мл. абрикосового сиропа.

Инструкция:

- **Молоко доведите до кипения, добавив щепотку соли. Тонкой струей всыпьте манную крупу и дайте закипеть при постоянном помешивании. Добавьте ванильный сахар, снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на 15 минут. Добавьте лимонную цедру.**
- **Духовку разогрейте до 180 градусов. Яичные белки взбейте с сахарным песком и добавьте в получившуюся манную кашу.**
- **Небольшие формочки смажьте любым жиром, немного присыпьте мукой и выложите в них манную массу. Поставьте формочки в большую глубокую сковородку (противень), влейте воды на высоту 2 см. и поставьте в духовку на 30-35 минут.**
- **Крахмал разведите 1 ст. л. холодной воды. Абрикосы залейте сиропом, поставьте на огонь, доведите до кипения, влейте крахмал и снова доведите до кипения. Готовый пудинг выложите на тарелки, полейте абрикосовым соусом и подайте на стол. Может украсить лимонной цедрой.**