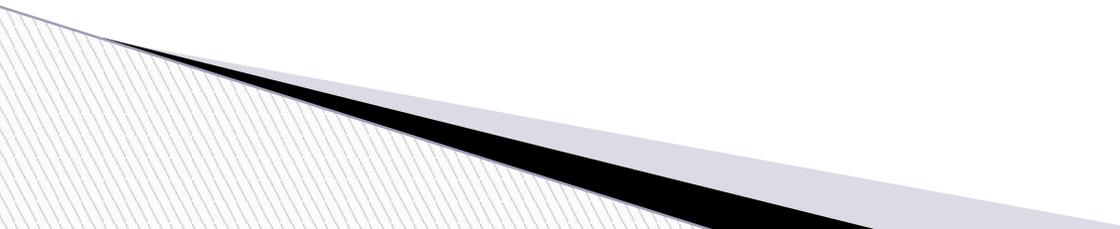


The image shows three square glass glasses filled with a layered jelly dessert. Each glass contains three distinct layers: a bottom layer of green jelly, a middle layer of yellow jelly, and a top layer of red jelly. On top of each glass, a wooden skewer is used to hold a variety of fresh fruits, including a whole cherry, a slice of orange, and a square piece of pineapple. The glasses are arranged on a white surface, with several loose cherries scattered around the base of the glasses. The background is softly blurred, showing more of the same dessert. The text 'Ассортимент, приготовление желе' is overlaid in a dark, serif font across the center of the image.

**Ассортимент, приготовление
желе**

Содержание:

- Желе
 - Состав
 - Ассортимент
 - Технология приготовления
 - Требования к качеству
 - Основные дефекты
- 

Желе.

- ▣ *Желе – это яркий десерт, представленный в виде коллоидного пищевого раствора, в основу которого входят фрукты и желатин. После остывания масса обретает консистенцию студня. Слово пришло из Франции. В переводе «желе» - это гель, студень. Но его применяют лишь к сладкому кушанью. Многим известно, что желе готовится с помощью образования желатина из телячьих голов и ног. Такой продукт называется холодец или заливное.*

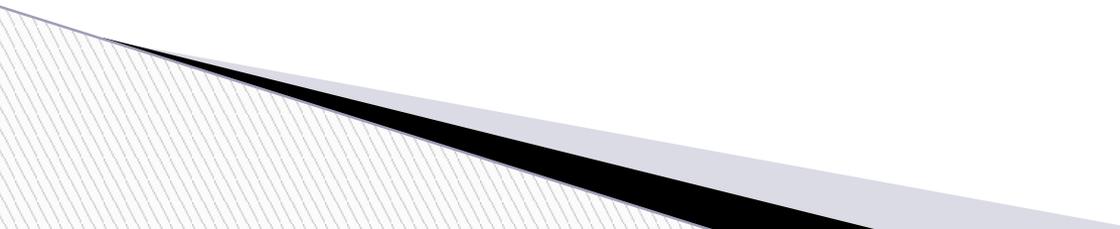
Состав:

- *В натуральном желе присутствует 2 ингредиента – фруктовый сок и желатин. Готовый продукт обогащен витаминами и минералами, все зависит от вида используемого сока. К примеру, в вишневом соке есть витамины С, D, А, органические кислоты, пищевые волокна. Обычно в подобных напитках присутствуют минеральные компоненты – железо, калий, кальций.*
- *Сам состав желатина почти не имеет пользы. Его главной задачей является сгущение жидкости. Но в целом химический состав больше полезен, чем вреден. Продукт имеет низкую калорийность – 80 ккал на 100 г.*

Технология приготовления.

- *Сиропы для желе готовят так же, как для киселей. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз. После набухания излишек воды сливается.*
- *В подготовленный сироп добавляют набухший желатин или агар, нагревают до его растворения. Полученный желированный раствор разливают в формочки, охлаждают до температуры студнеобразования и выдерживают 20 мин, а затем ставят в холодильник и охлаждают при температуре от 0 до 80С.*
- *Агароид заливают холодной водой (соотношение 1:20) и оставляют для набухания на полчаса. При этом в воду переходят примеси (придающие агароиду посторонние привкусы) и красящие вещества. В воду добавляют агароид, лимоннокислый натрий (от 0,15 до 0,3% массы желе в зависимости от кислотности сока и сиропа), смесь доводят до кипения, охлаждают до 70-750 С, соединяют с соками и разливают в креманки. Добавление лимоннокислого натрия улучшает консистенцию желе, придает ему эластичность, смягчает излишнюю кислотность, снижает температуру плавления желе до 30-400 С.*

Требования к качеству желе.

- *Желе должно иметь студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным.*
 - *Вкус - сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе.*
 - *Если в состав желе входят фрукты, то они должны сохранить форму нарезки, быть выложенными в виде композиции, консистенция желе должна быть однородной, слегка упругой.*
- 

Основные дефекты:

- ▣ *Ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили).*
- ▣ *Желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме).*
- ▣ *Лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру).*
- ▣ *Попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью).*
- ▣ *Несладкое (недостаточное количество сахара).*

Желе из плодов и ягод свежих.

- Желатин заливают водой и выдерживают с целью набухания. Из ягод, подвергнутых первичной обработке, отжимают сок, а из мезги приготавливают отвар (1:6 проварить 10-15 минут). В горячий отвар (после процеживания) вводят сахар, растворяют его и получают сироп. Набухший желатин укладывают на марлю и отжимают остатки жидкости, а затем вводят в горячий сироп, растворяют при помешивании, доводя до кипения. Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают сок, добавляют лимонную кислоту (если желе недостаточно подкислено) и охлаждают до температуры окружающего воздуха. Желе разливают в подготовленные формочки и ставят в холодильник для полного застывания при температуре не выше 8 градусов на 1-1,5ч. Готовое желе должно быть прозрачным. Если сироп с введением в него желатина получился недостаточно прозрачным, то его «оттягивают» - осветляют яичными белками. Для этого белки сырых яиц смешивают с равным количеством холодной воды и вливают в горячий сироп с желатином при температуре 50-60 градусов, перемешивают, доводят до кипения и через 5-10 минут процеживают через плотную салфетку, затем охлаждают. Застывшее желе извлекают из форм (опустив на 2-3 секунды в горячую воду), укладывают на десертную мелкую тарелку или в креманку, поставленную на пирожковую тарелку, устланную бумажной салфеткой. Употребляют желе чайной ложкой (укладывают справа).

Многослойное желе.

- *Отличительной особенностью приготовления желе многослойного является то, что для его приготовления используют несколько видов желируемых смесей (различных по окраске, основных продуктов), каждый из которых наливают тонким слоем (0,2-0,5см) в формочку или лоток, охлаждают до застывания и только после этого наливают следующий слой.*



Мозаичное желе.

- *При приготовлении желе мозаичного тоже используют несколько видов желируемых масс различной окраски, которые каждый отдельно заполняют в лотки, охлаждают до застывания, после чего нарезают на кубики, кружочки, ромбики. Затем полученные элементы соединяют вместе (хаотично, чтобы получилась мозаичная композиция) в общей форме и заливают желируемой массой прозрачной или бледной окраски.*



Мраморное желе.

- *При приготовлении желе мраморного используют две желируемые смеси (можно молочное и шоколадное желе), одну из которых заполняют в форму и охлаждают до сметанообразной консистенции, затем эту смесь осторожно перемешивают ложкой, вливая в образуемые углубления желируемую смесь темной окраски.*



Желе лимонное.

- *Готовят сахарный сироп, настаивают его с цедрой, процеживают, вводят подготовленный желатин, доводят до кипения и вливают сок лимона. Если сироп получился мутным, его осветляют. Для этого сырой яичной белок смешивают с равным количеством холодной воды, вливают в охлажденный до 77—75°C сироп, доводят до кипения и затем кипятят 8—10 мин при слабом нагреве. Осветленный сироп процеживают и разливают в формы.*



Желе молочное.

- Очищенный горький и сладкий миндаль измельчают в ступке, постепенно прибавляя воду (чтобы не вылилось масло). Когда масса станет однородной, ее отжимают через ткань. Отжимки вновь измельчают в ступке с добавлением воды и отжимают. Приготовленное миндальное молоко соединяют с горячим коровьим молоком и сахаром. Вводят в подготовленный желатин, разливают по формочкам и охлаждают. Молочное желе можно готовить и без миндаля, добавив ванилин. В миндале содержится гликозид амигдалин. Особенно много его в горьком миндале. При гидролизе амигдалина выделяется ядовитый агликон. Поэтому большое количество горького миндаля употреблять не следует. Все виды желе отпускают со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами

Желе с крыжовником и малиной.

- ▣ *Получится вкусный десерт, для приготовления которого требуется сок (1 литр) и сахар (1 кг). Варится все 5-10 минут. Также потребуются малина (2 кг) и вода (2,5 л), это кипятится 15 минут. Затем требуется отжать, на 1 л сока нужно 1 кг сахара, следует уварить до застывания*
- ▣ *Для желе из облепихи требуется сахар (600 г) на 1 л сока. Продукт уваривают и разливают в банки. В итоге готов вкусный и полезный десерт. Рецепт позволяет заготовить им впрок.*



Апельсиновое желе с финиками.

- *Финики необходимо залить водой в количестве 1:1, а через некоторый промежуток времени взбить в блендере. Сок из апельсинов надо нагреть, добавить в него финики. Отдельно растворяется агар-агар в воде. Когда сок будет иметь 65-85 градусов, следует налить раствор агар-агара. Продукт разливается в формочки, остужается. На этом процесс приготовления окончен*



Прозрачное желе.

