

* Сладкие соусы

* Сладкие соусы

Сладкие соусы подаются к десертам, пудингам, манникам, кашам. Одно и то же блюдо, подаваемое с различными соусами, позволяет разнообразить меню. Для приготовления соусов к сладким блюдам используются свежие, сушеные, быстрозамороженные фрукты и ягоды, сиропы, плодово-ягодные соки, молоко, сметана, яйца.



* Соусы подразделяются на горячие и холодные. Горячие соусы (яичный, абрикосовый и др.) подают для различных шарлоток, гурьевская каша.

Пудинги, запеканки, манники поливаются соусом при подаче или соус подается к блюду отдельно в соуснике.

*** Соусы**

* Сладкий соус «Цитрусовый»

Масло сливочное - 50(100)

Сахар – 75г

Сок апельсиновый - 150 мл

Цедра апельсина - 2 ст.л.

Цедра лимона - 1 ст.л

Коньяк – 50 мл.



Sindirella для gotovim-doma.ru

Растапливают сливочное масло. Всыпают сахар, помешивают до полного растворения и проваривают сахар 4-5 минут. Помешивая, добавляют в смесь апельсиновый сок. Добавляют цедру проваривают соус на небольшом огне 5-10 минут. Добавляют коньяк

* Ванильный соус

Желток яичный – 40г
Сахар - 165г
Крахмал (без горки) – 25г
Молоко-100 мл
Сливки - 150г
Ванилин -1 г



Желтки взбивают с сахаром и ванилином, добавляют крахмал, растирают, чтобы не было комочков. Кипятят молоко и вливают его тонкой струйкой в желтково-сахарную смесь, постоянно помешивая. Проваривают на водяной бане, не выше 80°C

* Сливочно-кофейный соус

Желтки взбивают с сахаром в густую пену. Взбивают примерно 2-3 минуты. Готовят сливочную карамель: сливки смешивают с сахаром, проваривают, всыпают растворимый кофе (вместо кофе можно добавить какао), хорошо перемешать и варить 5-7 минут. Тонкой струйкой вливают в желтковую массу, постоянно помешивая. Прогревают ещё минуты 3, постоянно взбивая венчиком. До кипения не доводить



* Вишнёвый, малиновый, земляничный соус

Ягоды перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишни удаляют косточки. Пересыпают сахаром и ставят в холодное место на 2-3 часа, для выделения сока. Затем варят 15 – 20 мин. Можно добавить корицу и мускатный орех, охлаждают. Подают к бельгийским вафлям, к блинам, к мороженому, к панна - коте.



* У яблок удаляют семенное гнездо, и проваривают. Отвар процеживают и соединяют с яблоками, варят до мягкости. Измельчают, соединяют с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, ещё раз дают вскипеть. В готовый соус кладут корицу.

* Яблочный соус



* Яичный сладкий соус

* Желтки растирают с сахаром, добавляют белое сухое вино, лимонную цедру и прогревают на водяной бане, непрерывно взбивая, до образования густой пенистой массы. Готовый соус заправляют лимонным соком.



* Готовится из кураги или свежих абрикосов



* **Абрикосовый соус**



* Какао смешивают с сахаром

* Сгущённое молоко разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вводят в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. Вводят ванилин.

***Топпинги (Соусы)**

* Термин топпинг в современном кулинарном лексиконе появился относительно недавно. На английском слово *top* означает вершина, верх, макушка, поэтому становится понятным, что под топпингом в русском языке принято подразумевать нечто, чем покрывают верх изделия. Порой это необходимо для придания блюду завершенности и нужного внешнего вида.

* **Топпинг** (от англ. *topping*) — что-либо, помещенное на предмет сверху, чтобы завершить его, например, соус или гарнир на продуктах питания. В эту группу входят взбитые сливки, готовые кремы, засахаренные фрукты (как ломтиками, так и целые), сиропы, джемы, соусы-топпинги и прочее.

* **Соус-топпинг** — это сладкий десертный соус (бывают разной густоты и вкуса). Может быть приготовлен как на основе плодов фруктов и ягод (фруктовые топпинги), так и на основе других продуктов: молочных (сливок, сгущенного молока и т. п.), какао-порошка или шоколада (вкусовые топпинги), сухие посыпки, которые используются для выпечки. Как полностью готовый продукт, **соус-топпинг** применяется в холодном либо горячем виде при приготовлении многих десертов, коктейлей, кофе.

* Кроме того, под топпингом понимают и различные сухие посыпки, которые используются для выпечки. Так, например, для мороженого классическим топпингом выступает сироп или тертый шоколад, в то время как для итальянской пиццы — измельченные помидоры с оливковым маслом.

* Соусы-топпинги также широко используют:

- для придания аромата и выраженного вкуса фруктовым салатам;
- для приготовления коктейлей и шейков, кофе (как вкусовая добавка и украшение напитка узором на молочной пенке);
- в качестве наполнителей для всех видов кремов;
- в качестве соусов к десертам, мороженому, блинчикам, вафлям;
- для декорирования различных блюд.

* Среди всего ассортимента предлагаемых современной пищевой индустрией топпингов особое место наряду с шоколадным и фруктово-ягодными принадлежит карамельному. Сладкий на вкус, густой по консистенции и необыкновенно ароматный карамельный топпинг в кулинарии можно использовать по-разному.



* Гляссаж

Гляссаж -
покрытие с
добавлением
желатина, что
придает ему
зеркальный
блеск.



Цветной гляссаж на сгущенном молоке

потребуется:

- сахар – 150 граммов,
- глюкоза – 150 граммов,
- шоколад белый – 150 граммов,
- молоко сгущенное – 100 граммов,
- вода – 75 граммов,
- желатин – 12 граммов,
- краситель пищевой – по желанию.

Способ приготовления

1. Желатин заливают холодной водой
2. Соединяют сахар, воду и глюкозу. Выливают полученную смесь в сотейник и доводят до кипения.
3. Шоколад ломают на кусочки. Заливают его горячим сиропом.
4. Добавляют сгущенное молоко, набухший желатин.
5. Смесь взбивают в блендере.
6. Добавляют в массу краситель желаемого цвета. Еще раз хорошенько взбивают, накрывают пищевой пленкой и убирают в холодильник. Перед использованием гляссаж нужно нагреть в микроволновой печи или на водяной бане до 36 градусов.





* Велюр

Для велюра нужен темный или белый шоколад и масло какао. Пропорции черный/молочный шоколад и масло какао 50 на 50. Белого надо 40% и 60% масла.

Красители на жирорастворимой основе, можно взять гелевые цветные в тубиках (ими еще рисовать на тортах надписи можно).

Принадлежности: новый вымытый краскопульт из строительного магазина, + строительный компрессор (или прибор - краскопульт с компрессором, тоже новый). Сопло компрессора 1,5 мм, мощность потока отрегулировать поменьше, иначе будет гладкая поверхность вместо бархатной. Через краскопульт прогнать немного подсолнечного масла, чтобы лучше его прочистить.

Рабочая зона должна быть застелена пленкой и отгорожена с боков и сверху. Взвесь какао масла и шоколада будет в воздухе, но самое большое количество жирной пленки придется на этот участок.

Поверхность на которую наносится велюр должна быть гладкой и твердо-каменно замороженной.



Смесь для велюра готовят так. Отдельно ломают кусочками шоколад и какао масло. Выкладывают в две разные емкости и ставят эти емкости на водяную баню. Когда шоколад и масло растопятся их перемешать. Добавляют краситель. Он не растворяется, поэтому массу "пробивают" в блендере. Погружной дает пузырьки воздуха, лучше блендер в виде стакана. Цвет велюра будет светлее, чем у жидкой смеси, поэтому цвет красителя должен быть интенсивным.



При наливании в краскопульт, смесь обязательно процедить через мелкое сито, чтобы сопло краскопульты не забивалось. Набрызгать "велюр" на поверхность, лучше это делать "импульсно", на слабом режиме компрессора.



Пользоваться легко, но есть свои правила и нюансы.

- а) торт должен быть очень хорошо выравнен
- б) очень хорошо заморожен
- в) баллончик прогрет в теплой воде

Нужно это для того, чтобы теплое какао масло в баллончике хорошо легло на поверхность замороженного торта. За счет разницы температур образовывается именно такая пупырчатая (велюровая) поверхность.



* Конфи (компоте)

ВИШНЕВОЕ КОМПОТЕ

125гр вишневое (малиновое) пюре

25гр сахар

6гр кукурузный крахмал

4гр желатин

Желатин замачивают холодной кипяченой водой.

Фруктовое пюре протирают через сито и соединяют с сахаром, крахмалом. Перемешивают до однородной массы и проваривают до загустения.

Вводят распущенный желатин, перемешивают и замораживают(ссылка)

*Кремю

100г фруктового пюре

40 г желтка

40г белого шоколада

5 г желатина

25 г сахара

Желатин замачивают холодной кипяченой водой. Фруктовое пюре протирают через сито. Желтки соединяют с сахаром и взбивают до увеличения в объёме в 2-3 раза. Соединяют с фруктовым пюре и проваривают на водяной бане до загустения. Вводят распущенный желатин, перемешивают и замораживают

* Соус сабайон

Смешивают желтки, сахар и сухое белое вино. Ставят на водяную баню и проваривают, постоянно взбивая.



* Соус англес (английский

соус)
Молоко кипятят с ванилином или половинкой стручка ванили. желтки с сахаром взбивают до растворения сахара и тонкой струйкой вливают молоко. Проваривают на водяной бане



* Классический английский лимонный курд. По консистенции напоминает заварной крем или густое лимонное варенье. Без него англичанам очень тоскливо пить вечерний чай с булочками. Лимонный курд замечательно подать утром к блинам, намазать им кусочек поджаренного хлеба или сделать начинку для бисквитного торта.

* В небольшой кастрюле смешайте лимонный сок, лимонную цедру, сахар, яйца и сливочное масло. Варите на слабом огне, помешивая, до загустения

* **Лимонный курд**
(соус)



Английский соус «Кумберленд»

Цедру лимона и апельсина положить в кипящую воду в маленькой кастрюле. Варить 5—10 минут, пока цедра не станет мягкой. Воду слить, цедру обсушить, нарезать на узкие полоски и вновь положить в кастрюлю.

Добавить желе, лимонный сок, портвейн, сахарную пудру, горчицу, имбирь, молотый белый перец. Варить на маленьком огне, помешивая, пока желе не растает.

Снять с огня, взбивать, пока соус не станет гладким. Соус будет густеть по мере остывания. Для того чтобы соус был чуть более жидким, влить еще немного портвейна. Закрыть крышкой и поставить охлаждаться в холодильник. На стол подавать холодным, предварительно взбив. Соус может

