

Оформлення і подача незвичних десертів і тортів

Підготували студентки ФРГТБ

2 курсу, 7 групи

Нестерова Наталія

Филь Ярослава

Обід або вечеря в ресторані закінчується, як правило, подачею солодких страв (десерту). подача та оформлення цих страв вимагає практичних навиків у приготуванні, винахідливості і доброго смаку. Гарно викладені і естетично оформлені, солодкі страви збуджують апетит та піднімають настрій у відвідувачів.



Перед подачею десерту зі столу забирають посуд, що залишився після других блюд, мілкі столові тарілки і прибори, пиріжкові тарілки, набір спецій. Крихти зі столу збирають спеціальною щіткою.

У ресторанах пропонують різноманітний асортимент десертних блюд: пудингі, суфле, желе, муси, самбуки, морозиво з безе, фрукти і ягоди із солодкими соусами. Час подачі десертних блюд офіціант повинний уточнити з замовником. Десертні блюда подають у гарячому і холодному виді. Температура подачі гарячих солодких блюд 75°C , холодних $10-14^{\circ}\text{C}$. Більшість холодних десертних блюд подають на мілких десертних тарілках, у скляних креманках або келихах. Якщо десерт подають на тарілці, то на ній створюють композицію. Прикраси не повинні закривати борта тарілки. При відпустці холодних солодких блюд у келихах продукти укладають шарами, а в креманках - букетами.



Шоколадний фондан з малиновим соусом

Класичний варіант подачі шоколадного фондан - з ванільним морозивом. Але можна полити шоколадний фондан малиновим соусом - вийде не менш смачно. Зазвичай подають на десертних тарілках із заглибленням (для того, щоб рідкий шоколад залишився в тарілці і споживач міг його змішати з морозивом і соусом) і десертними приборами. Їдять ложкою.



Десерт «Трайфл»

Трайфл - звичайний англійський десерт. Його безумовна вимога-переконливо свідчити різноманітність шарів з крему, бісквіта, фруктів і збитих вершків. Зазвичай його готують в одній великій прозорій глибокій ємності і гостям подають його у загальній посуді. А вже потім, кожен з гостей самостійно накладає (чи за допомогою офіціанта) і отримує свою власну порцію, яка накладається ложкою у порційні креманки. Їдять Трайфл ложкою.



Десерт «Персик Мельба»

«Персик Мельба» - класичний десерт з морозива, створений в 1892 або 1893 році французьким шеф-кухарем Огюстом Еськофье. Десерт готується з очищених від шкірки половинок персика, малинового соусу і ванільного морозива. Десерт популярний в США з початку 20-го століття, і є там найпопулярнішим персиковим десертом. Зазвичай десерт прикрашають збитими вершками і свіжими ягодами. Подають у прозорих креманках на високій ніжці. Їдять десертними приборами.



Англійській Пудинг

Пудинг - візитна картка Туманного Альбіону. Знаменитий сливовий пудинг готують з борошна, родзинок, яєць, горіхів і додаванням шеррі або коньяку. «Відвідати Лондон коштує вже єдино заради того, щоб насолодитися вишуканістю і різноманітністю англійських пудингів». Подають на десертній тарілці при індивідуальному або порцеляновому чи мельхіоровому круглому блюді при груповому обслуговуванні. Соусник (ручкою вліво) на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо.



Морозиво в рідкому азоті

Дуже популярною забаганкою для заможних готей ресторанів є таке незвичне морозиво. Для його приготування використовують ту ж технологію, що і при приготуванні їжі для космонавтів - швидкісне заморожування за допомогою рідкого азоту. Роблять це прямо перед відвідувачами. офіціанти. Після приготування морозиво розкладають по порційним креманкам, прикрашають збитими вершками, фруктами, соусами і подають. Їдять морозиво десертними ложками.



Лінивий чізкейк

Цей десерт оцінять і дорослі, і діти: він виглядає привабливо і яскраво, а того ж - за літнім ароматний, смачний і ситний. Особливість даного десерту полягає в пошаровому викладенні інгредієнтів у посуд. На дно склянок викладають подрібнене печиво, зверху - шар сирного крему, на нього - малиновий кисіль. Прикрашають листочками м'яти, ягідками, кремом, сервірують десертною ложкою і подають.



Торт «Cherpumple»

Цей десерт був придуманий в 2009 році американським гумористом, який вирішив поставити три класичних американських пирога: яблучний, вишневий і гарбузовий один на одного, скріпивши їх разом глазур'ю з вершкового сиру. Потім всі пироги печуться всередині одного величезного пряного торта. Шматочок такого торта може відразу додати вам 1800 калорій.



Піньята з темного шоколаду

Замовляючи цей десерт в чиказькому ресторані Alinea, ви можете готуватися до цього поданням. Офіціант прямо на стільниці малює хитромудрі візерунки червоним брусничним сиропом і жовтим соусом з мускатної гарбуза, за яким слід випарений соус з солодкого пива. Завершує все це дійство розбивання великих шоколадних кульок розміром з боулінгову кулі, які заповнені цукровою ватою, сушеними солодкими булочками, морозивом та іншими сюрпризами.



Смажені у фритюрі цукерки

Ідея смажити цукерки зародилася в Шотландії, коли хтось вирішив підсмажити батончик Марс. З тих пір цукерки у фритюрі стали популярною закускою в ресторанах фаст-фуду і їх часто подавали з картоплею фрі. Таке блюдо можна приготувати і вдома, вмочивши його рідке тісто і опустивши у фритюр. Однак для тих, хто стежить за фігурою, такі ласощі є справжньою "калорійною бомбою".



Молочный дьявольский торт

Торт "Три молока" - це класичний десерт з трьох видів молока, який дуже популярний в Латинській Америці. Однак в Лос-анджелеському ресторані Chego вирішили надати цій страві трохи гостроти. Для цього на бісквіт виливають суміш зі згущеного молока, приправленого корицею і пекучим перцем кайенський, додають пудинг з тапіокі і грильяж з пряного арахісу.

