

ПАШТЕТЫ И ТЕРРИНЫ



УГАДАЙ БЛЮДО



ТЕРРИНЫ

Террин — это способ запекания, в результате которого получается что-то среднее между паштетом, запеканкой и рулетом, выложенное в глиняную или керамическую форму



ПОСУДА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ
ФОРМЫ, ОГНЕУПОРНАЯ, ОДНОТОННЫХ
РАСЦВЕТОВ.



ТЕРРИНЫ МОГУТ ГОТОВИТЬСЯ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ,
РЫБЫ, СУБПРОДУКТОВ, РАЗЛИЧНЫХ ОВОЩЕЙ.



«ИЗЮМИНКА» ТЕРРИНОВ

Изюминкой терринов является желейная “рубашка”, которой всегда заливают фарш из продуктов. Благодаря этой пряной корочке блюдо не высыхает.



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕРРИН

1. Традиционный, когда основная часть процесса протекает в духовке.
2. Холодный - приготовление выполняется без запекания, а с помощью известного всем желатина.

ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (КОГДА БЛЮДО ГОТОВИТСЯ В ДУХОВКЕ)

- Технология приготовления классического террина заключается в измельчении продуктов с помощью мясорубки или ножа, добавлении желирующих ингредиентов, плотном укладывании их в подходящую для запекания форму, прижатию крышкой и запекании.



- По консистенции получившаяся масса для террина должна быть чуть более жидкой, чем для обычных котлет.



ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ТЕРРИНОВ

- В качестве желирующих и связывающих продукты компонентов можно использовать сливки, яйца, бульоны, вино, шампанское, мягкие сыры.
- Можно прикрывать получившуюся массу беконом или шпиком.



СЛОЕННЫЕ ТЕРРИНЫ

- Фарш и пласты продуктов лучше выкладывать слоями, причем каждый слой рекомендуем промазывать либо маслом, либо выстилать кусками бекона. Таким образом террин получится особенно сочным.
-



-
- Для того, чтобы ваш террин выглядел необычно и ярко, добавляйте фисташки, чернослив, зеленый горошек, морковь.



ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

- Блюдо, имеет упругую консистенцию, корочку желе, легко режется и может употребляться как в горячем, так и в холодном виде.



- Для того, чтобы готовящийся террин запекся равномерно и не подгорел, лучше всего под него поставить противень с водой. На такой водяной бане результат будет еще более сочным. Правильнее всего запекать блюдо в духовом шкафу при 150 градусах.



ХОЛОДНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕРРИНОВ

- Готовые продукты измельчить выбранным способом, залить подготовленным желатином, перемешать, поместить в форму под крышку и подержать в холодильнике не менее 10 часов.



-
- Перед нарезкой желательно выдержать блюдо в холодильнике не менее 10 часов.
 - В этом случае ломтики точно не развалятся и будут выглядеть аккуратно.



МУСС МЯСНОЙ

- Слово «мусс», в переводе с французского, означает пена. Чтобы приготовить мусс, все продукты нужно нарезать на кусочки, сложить в блендер и, сперва измельчить до однородной массы, а затем взбить в пену.
- Мясные муссы могут служить прекрасной закуской или подаваться вместе как основное блюдо.



МУСС ИЗ МЯСА

- 700 г телятины или нежирной свинины;
- 3 яичных белка;
- 3/4 стакана нежирных сливок;
- 1/4 стакана хереса;
- 1 пучок свежего базилика;
- соль и перец по вкусу.



- Телятину или нежирную свинину пропустите через мясорубку два раза. Мясо нужно будет довести до однородной массы, поэтому его необходимо тщательно измельчить. Добавить базилик и специи.
- Яичные белки взбейте миксером до образования густой плотной пены, затем аккуратно вводите ее в мясную массу по одной ложке, постоянно помешивая, чтобы содержимое оставалось однородным. Поставьте ваш кухонный комбайн на самую низкую скорость и, не прекращая мешать, добавьте в фарш сливки и херес

МУСС ИЗ МЯСА

• 3

- Духовку прогрейте до 180 градусов. Мясную смесь переложите в специальную форму для выпечки, предварительно смазав ее маслом. Готовить мусс нужно на водяной бане, чтобы он получился воздушным и без твердой корочки. Форму с муссом поместите в глубокий противень, заполненный водой примерно на четверть объема, и всю конструкцию поставьте в горячую духовку.

• 4

- Время выпекания составляет примерно 45-50 минут. Подавать такой мусс можно как в горячем виде, так и в холодном, полив его сверху соусом. Это блюдо замечательно идет как самостоятельное блюдо или с гарниром из тушеных овощей, запеченной картошки, салатами.



ЧЕМ ТЕРРИН ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ПАШТЕТОВ???

Наименование изделия	Отличительные особенности блюда
Паштеты	
Террины	
Муссы из мяса	