

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Каменск- Уральский техникум торговли и сервиса»



Разработчик: Табатчикова Ксения, группа ТП-122, г. Каменск- Уральский 2012 год

«Еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар»

Академик И. П. Павлов

Тирамису́ (итал. Tiramisù) — изысканный итальянский десерт, который готовится на основе сыра маскарпоне. В состав его входят также савоярди (итал. savoiardi) — сухое пористое печенье, куриные яйца, сахар, кофе (лучше эспрессо), алкоголь (вино марсала, ром или бренди); сверху десерт украшается какао-порошком и тёртым шоколадом.



Тирамису – популярный итальянский десерт. Он появился в конце XVII века, правда, тогда он был сладким десертным супом. Со временем тирамису превратился в пирожное. Tiramisù в переводе с итальянского означает «подними меня наверх»: возможно, это связано с бодрящим, возбуждающим эффектом кофе и шоколада – основных ингредиентов десерта. В состав классического тирамису также обязательно входят сыр маскарпоне, печенье савоярди и вино марсала.



Ингредиенты:

яйца (свежие, крупные) 4 шт.
сыр маскарпоне 2 пачки по 250 г
сахарный песок 100 г
савоярди или дамские палочки
1 упаковка (200-250 г)
кофе 250 мл
коньяк 1,5 ст. л.
сахарный песок 1 ст. л.
какао-порошок

Технология приготовления:



Отделить белки от
желтков.



В желтки добавить сахарный
песок.



Взбить содержимое до однородной массы.



Отдельно взбить белки с добавлением щепотки соли.



Добавить в массу из желтков и сахара сыр. Размешать на тихом ходу миксера или с помощью лопаточки.



Ввести в массу взбитые белки, аккуратно перемешать лопаткой.



Сварить кофе, добавить сахар и остудить. В холодный кофе вылить алкоголь, перемешать. Каждое печенье обмакнуть быстрыми движениями в кофейный настой.



Взять форму и выложить первым слоем пропитанное печенье.



Выложить половину
крема.



Затем снова слой печенья. Залить торт оставшимся кремом и убрать в холодильник минимум на 5 часов, лучше всего на ночь.



Перед подачей посыпать торт какао-порошком, разрезать на порционные куски.



Выложить тирамису на тарелку и подать к столу. Приятного аппетита!



Ингредиенты:

Яйцо — 3 штуки
Мед — 3 столовые ложки
Сыр маскарпоне — 225 г
Сливки 40%-ные — 1 стакан
Ваниль — 1/2 чайные ложки
Ликер апельсиновый — 2 столовые ложки
Чай зеленый — 50 мл
Пудра сахарная — 2 столовые ложки
Печенье бисквитное — 100 г
Мята — по вкусу

Технология приготовления:

Яичные желтки взбить с сахарной пудрой и медом на водяной бане. Добавить маскарпоне и взбить до получения кремообразной массы.

Отдельно взбить сливки с ванилью, с 1 столовой ложкой крепко заваренного зеленого чая и апельсиновым ликером. Яичные белки взбить в крепкую пену. Сырную массу соединить со сливочной и осторожно перемешать со взбитыми белками. Печенье пропитать зеленым чаем и выложить в порционные бокалы. Сверху выложить крем. Повторить слои. Поместить десерт в холодильник на сутки.



Ингредиенты:

Печенье савоярди — 200 г
Яйцо — 3 штуки
Желток яичный — 2 штуки
Сахар ванильный — 5 г
Сахар — 200 г
Сливки — 400 мл
Ягоды свежие — 350 г
Вино игристое сладкое — 100 мл
Морс клюквенный — 100 мл

Технология приготовления:

Ягоды (клубника, малина, красная смородина, черника и т.п.) вымыть, высушить и удалить плодоножки. На водяной бане взбить яйца и желтки с сахаром, добавить ванильный сахар. Когда масса станет пенистой и однородной (5–8 минут), снять с водяной бани и дать остыть. Сливки взбить в пену и подмешать к яичной массе. Хорошо взбить миксером. Клюквенный морс смешать с игристым вином и на пару секунду опустить туда печенье, чтобы чуть впитало в себя жидкость, но не размокло. Выложить его на дно формы для кекса. На печенье выложить половину ягод и полить их кремом. Слои повторить. Последним должен быть слой крема. Форму с тирамису поставить в холодильник на 6 часов. Перед подачей на стол тирамису выложить на сервировочное блюдо. Подавать сильно охлажденным.



Ингредиенты:

Сыр маскарпоне — 250 г

Желток яичный — 2 штуки

Белок яичный — 1 штука

Сахар тростниковый — 50 г

Сливки — 285 мл

Молоко — 100 мл

Бренди — 6 столовых ложек

Печенье бисквитное — 24 штуки

Малина — 500 г

Шоколад белый — 200 г

Пудра сахарная — 1 столовая ложка

Технология приготовления:

Взбейте маскарпоне с яичными желтками и сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте сливки и взбивайте еще некоторое время. В другой миске взбейте яичный белок в плотную пену и добавьте к массе с маскарпоне. В кастрюлю налейте молоко и бренди, выложите туда же печенье и слегка нагрейте до теплого состояния. Подождите, пока печенье не намокнет. Выложите 12 бисквитов на дно большой вазы, сверху выложите треть малины и половину крема с маскарпоне. Посыпьте половиной измельченного шоколада и сверху выложите оставшиеся бисквиты. Затем еще треть малины и посыпьте оставшимся шоколадом, затем выложите оставшийся крем. Украсьте оставшейся малиной, сверху посыпьте сахарной пудрой.



Ингредиенты:

Сыр маскарпоне — 500 г .Яйцо цесарки — 5 штук .Пудра сахарная — 100 г .Сахар ванильный — 30 г.Кофе молотый — 4 столовые ложки .Корицы палочки — 2 штуки . Печенье савоярди — 18 штук.Ликер «Амаретто» — 60 мл .Малина — 250 г .Какао-порошок — 10 г.Мята — 6 стеблей

Технология приготовления:

Отделить яичные белки от желтков. Белки нужно взбивать на средней скорости миксера около трех минут, а к желткам добавить сахарную пудру и тоже взбить — и то и другое в итоге должно быть довольно плотной консистенции.

Маскарпоне выложить в миску, всыпать ванильный сахар и хорошо перемешать. Аккуратно ввести в сырную массу яичные желтки и белки. Еще раз все взбить — уже вручную, венчиком, следя, чтобы смесь была однородной.

Молотый кофе и палочки корицы залить кипятком. Пока заваривается кофе (а он должен быть крепким), разломить печенье савоярди на половинки и распределить их по шести небольшим пиалам или креманкам.

Каждую порцию печенья залить 10 мл амаретто Disaronno и 40–50 мл кофе, добавить в пиалы смесь маскарпоне и взбитых яиц. Тирамису можно поставить в холодильник на пару часов или сразу же съесть. Готовый десерт посыпать какао, используя ситечко, чтобы не было комочков. Выложить в центр пиал с тирамису десяток ягод малины, украсить веточками мяты — и подавать.











