

**МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Вид занятия:	лекция
Тема занятия:	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента
Цели занятия:	
- дидактическая	ознакомление студентов с приготовлением, хранением холодных десертов сложного ассортимента; развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная	— прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности; — воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема: «Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента»

План

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, холодных десертов сложного ассортимента.
2. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия. Выполненную работу прислать на эл. почту до 17.00: larisalogvina@bk.ru

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, холодных десертов сложного ассортимента.

Деление на подгруппы условно, так как многие холодные десерты сложного ассортимента подают как в холодном, так и в горячем виде, например суфле. Температура подачи холодных десертов - 10—14 °С.

Рассмотрим ассортимент холодных десертов сложного приготовления.

1. Холодные десертные салаты сложного ассортимента и фруктово-ягодные композиции. *Десертный салат (холодный)* - многокомпонентное сладкое блюдо, приготовленное из смешанных (слоеных) различных фруктов (десертных овощей), порезанных небольшими кусочками. Форма нарезки может быть разной. В рецептуру десертных салатов могут входить свежие ягоды, а также сушеные и консервированные плоды и ягоды. Для придания вкусо-ароматических свойств салату добавляют небольшое количество вина, рома,

коньяка, ликера, пряности (ваниль, корица, гвоздика, мята и др.). Десертный салат подают с йогуртом, взбитыми сливками, сладкими сиропами и соусами.

Фруктово-ягодные композиции составляют из нарезанных плодов и ягод. Композиции располагают на больших блюдах, их делают в виде букетов, различных архитектурных форм и т.д. Они являются современной подачей на различных банкетах, а также в качестве «съедобного» подарка. В качестве сырья используют крепкие и неперезревшие плоды и ягоды. Подготовленные плоды нарезают, используя технику карвинга, и обрабатывают в подкисленной воде. Мелкие ягоды в основном используют для отделки целиком.

2. Желированные холодные десерты сложного ассортимента. Желированные холодные десерты сложного ассортимента подразделяются на сбивные и несбивные.

Перечислим несбивные желированные холодные десерты сложного ассортимента

Террин десертный (фр. Terrine) - сладкое желированное блюдо, приготовленное в прямоугольной форме. Для приготовления массы, которую укладывают в форму (чаще всего слоями), продукты либо измельчают, либо нарезают тонкими пластинками, либо сочетают и то и другое. Готовое блюдо подается в виде нарезанных ломтиков.

Панакота (от итал. Раппа cotta — вареные сливки) - желированный десерт из сливок, сахара и ванили. Традиционная панакота имеет белый цвет. Для приготовления десерта сливки с сахаром и ванилью нагревают до кипения, процеживают и варят на слабом огне 15 мин. К массе добавляют подготовленный желатин и перемешивают до растворения, смесь затем разливают в формы и охлаждают.

Бланманже (от фр. Blanc — белый и manger — есть) — десерт, приготовленный на основе миндального, кокосового или коровьего молока с добавлением желатина и сахара. В качестве дополнительных ингредиентов добавляют молотые орехи (миндаль, фисташки, грецкие и др.), какао, ягоды, фрукты, цукаты, мяту или мятную эссенцию, ром или другой алкоголь.

Желе многослойное — десерт, в состав которого входит несколько видов желе, контрастных по цвету. Каждый вид желе наливают в формочку или стеклянные бокалы, охлаждают и только на полностью застывшее желе наливают следующий слой. Толщина слоев может быть разная. При подаче желе украшают фруктами.

Сбивные желированные холодные десерты сложного ассортимента могут приготавливаться также и без желирующих веществ, например: суфле, мусс, крем.

Суфле (от фр. soufflé - воздушный, надутый) - воздушное десертное блюдо, в основу которого входят взбитые белки, придающие необходимую пышность. В рецептуру суфле часто входят плодовые и ягодные пюре, творог и другие молочные продукты. Суфле также готовят с добавлением желирующих веществ, холодным и горячим способом. Суфле подают охлажденным и замороженным (нежелированное).

Мусс (от Фр. mousse - пена) - сладкое десертное блюдо, имеющее пышную и пенообразную консистенцию. В основу мусса входят плодовые и ягодные пюре, молочные и яичные продукты, желирующие вещества или манную крупу. Для фиксации пенистого состояния мусса используют яичные белки.

Для мусса на основе взбитых белков сначала подготавливают основную массу и в конце приготовления соединяют ее со взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскладывают в посуду подачи и охлаждают.

Для мусса на основе манной крупы в кипящий сироп всыпают крупу, непрерывно размешивая, заваривают ее, массу охлаждают и взбивают.

Для мусса желированного подготовленный сироп с желатином охлаждают до 25—30°C и взбивают в миксере или вручную до увеличения в объеме в 4—5 раз. Массу разливают в формы и охлаждают.

Мусс подают охлажденным и замороженным (нежелированным).

Кремы представляют собой пышную, пластичную массу. Приготавливают их из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-й жирности с добавлением яиц, молока, сахара, плодово-ягодного пюре, а также различных вкусовых и ароматических ингредиентов.

Кремы готовят с желатином и без него. В зависимости от используемого сырья кремы бывают: сливочные, сметанные, творожные, ягодные и др. Подают крем как самостоятельное блюдо с сиропами, соусами, соками и т.д.

Самбуки приготавливают из свежих, консервированных, сушеных плодов и ягод, из плодово-ягодного пюре, из сока, сиропов экстрактов с добавлением яичных белков. Во взбитую плодово-белковую массу вводят тонкой стружкой подготовленный желатин при непрерывном помешивании. Массу разливают по формочкам и охлаждают.

3. Сбивные холодные десерты сложного ассортимента (нежелированные).

Крем-карамель представляет собой десертный крем, который готовят сразу с карамельным соусом. Этот десерт хорошо сохраняет свою форму за счет входящего в состав рецептуры большого количества яичных белков.

Крем-брюле представляет собой густой крем с хрустящей карамельной корочкой, которая хорошо сочетается с нежным вкусом крема. Карамельная корочка образуется путем обжига сахара на поверхности крема при помощи специальной факельной горелки.

4. Замороженные десерты сложного ассортимента. В замороженные десерты следует добавлять в большем количестве вкусоароматические вещества, так как после замораживания запах значительно ослабевает.

Ледяные десертные салаты бывают со льдом, из быстрозамороженных плодов и ягод, с шоковым замораживанием.

Способ 1. В готовый фруктовый салат добавляют лед, который является одним из главных компонентов, используемых в приготовлении данного вида салатов. Для приготовления салатов используют различные виды льда: коктейльный (крупные и мелкие кубики), фраппе (колотый лед в виде стружки), мист (колотый лед в виде подтаявшего снега) и декоративный (фигурный цветной лед, иногда с замороженными фруктами и ягодами внутри).

Способ 2. Салат приготавливают из быстрозамороженных плодов и ягод, замороженных сухим способом (без сахара). Перед приготовлением салата их немного размораживают, образовавшийся сироп смешивают с кипяченой водой (подготовленным вином) и поливают этой смесью. При отпуске поливают сладкими сиропами, иногда оформляют взбитыми сливками и др.

Способ 3. Готовый фруктовый салат на короткое время помещают в шоковую заморозку или на 1 ч в морозильную камеру. Затем оформляют и подают.

При отпуске ледяные салаты поливают йогуртами, различными соусами и оформляют сбитыми сливками.

Шербет - изначально шербетом на Востоке называли охлажденный сироп, приготовленный из ягодного или фруктового сока и сахара. Современный шербет —

это разновидность замороженного (охлажденного) десерта, в приготовлении которого используются фрукты, шоколад, кофе, орехи и мороженое. Шербет готовят также с добавлением яичных белков. Вместо взбитых яичных белков в состав рецептуры могут входить взбитые сливки. Шербет подают как замороженным, так и охлажденным, в креманках и бокалах.

Сорбет (фр. sorbet) - замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно использование шампанского, вина или ликера. Сорбет подают так же, как и шербет.

Гранит (гранита) (от итал. granita — осколок) — ледяной десерт, состоящий из дробленого льда разного цвета. Цвет и вкус десерта зависят от сока, фруктов или других ингредиентов, входящих в состав рецептуры. Самые распространенные ингредиенты для граните — это соки (лимонный, апельсиновый и мандариновый), клубника, ежевика, клюква, дыня, арбуз, кофе, шоколад, миндаль, мята и алкогольные напитки. Граните готовят без добавления яичных белков и сливок. Граните можно приготовить разного цвета и подавать в стеклянном бокале, заложив слоями.

Мороженое - замороженная сладкая масса из молочных продуктов с различными добавками. Мороженое изготавливают из следующих ингредиентов: молоко, сливки, масло, сахар, вкусовые и ароматические вещества, различные пищевые добавки, обеспечивающие нужную консистенцию, срок хранения и т.д.

На предприятиях индустрии питания используют мороженое закаленное (промышленное), мягкое и собственного производства.

Торт-мороженое - многокомпонентное сладкое замороженное блюдо, в состав которого входят мороженое, различные выпеченные тестовые полуфабрикаты и дополнительные ингредиенты (орехи, фрукты, ягоды, шоколад и т.д.).

Кассата - традиционное итальянское сладкое блюдо в виде торта-мороженого. В рецептуру блюда могут входить сухофрукты, орехи, шоколад, мармелад, выпеченные полуфабрикаты и алкогольные напитки.

Бомб — замороженный десерт, состоящий из двух и более типов замороженных масс с разными фактурами и вкусами. Десерт можно приготовить, например, из мороженого и замороженного мусса, из парфе и фруктового льда с ликером, можно добавлять выпеченные полуфабрикаты.

Классическая форма для десерта бомбе — колоколовидная.

Парфе (от фр. parfait - безукоризненный, прекрасный) - замороженный десерт, представляющий собой особую разновидность мороженого. Традиционно парфе изготавливают из густых сливок 35-й жирности, взбитых с сахаром, яично-молочной смеси, ароматизаторов и вкусовых дополнительных ингредиентов в зависимости от рецептуры.

5. Холодные десерты сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, вареные). **Пай** (от англ. pie - сладкий пирог) - сладкий десерт (открытый или закрытый), состоящий чаще всего из тонкой песочной основы (или дрожжевого теста) с большим количеством фруктовой начинки. Паи готовят холодным или горячим способом. Они бывают фруктовые, ягодные с миндальным кремом, с лимонными меренгами и др.

Чизкейк (от англ. cheese - сыр, cake — кекс) — десерт европейской и американской кухни, изготавливаемый на основе сыра филадельфия. В состав десерта входят также сахар, яйца, сливки и фрукты. Смесь из этих ингредиентов выкладывают на основу из печенья или сладких крекеров. Готовят десерт холодным

или горячим способом (чаще всего на водяной бане). Готовый десерт разрезают на порции и при отпуске в зависимости от рецептуры его украшают фруктами, посыпают сахарной пудрой или поливают сладкими соусами.

Сырный пирог (сладкий) — десерт, приготавливаемый на основе различного вида сыра (сливочного, домашнего, твердого и т.д.). В состав десерта также входят молочные продукты, мука, сахар, яйца, фрукты, ягоды и др. Сырные пироги готовят холодным и горячим способами. Подают охлажденными.

Сырный кекс — десерт, приготавливаемый на основе сыра. В состав десерта также входят молоко, сливочное масло, мука, сахар, разрыхлитель, яйца, ягоды, орехи и др. Выпекают их в прямоугольных формах или маленьких формочках (бумажных одноразовых капсулах, силиконовых, жестяных).

Клафути — французский десерт с текстурой между суфле и пирогом. Его готовят с вишней или черешней, плотность зависит от количества добавленной муки. Клафути подают с кремом или взбитыми сливками.

Полента - итальянское сладкое блюдо (каша) из кукурузной муки грубого помола с различными дополнительными ингредиентами (шоколадом, орехами, ягодами и др.) Традиционную поленту приготавливают путем варки кукурузной муки в воде или молоке. Во время варки кашу перемешивают до загустения. Затем в нее добавляют дополнительные ингредиенты, охлаждают, нарезают на кусочки и подают.

6. Комбинированные (многослойные, смешанные) холодные десерты сложного ассортимента. Веррины — многослойные комбинированные десерты, состоящие из различных масс с разными фактурами и вкусами. Например, из желе, мусса, суфле и крема. Их подают в стеклянных бокалах (шотах, рюмках).

Тирамису (от итал. tira mi sù — взбодри меня) - итальянский многослойный десерт, приготавливаемый на основе сыра маскар-поне. В состав десерта входят также яйца, сахар, кофе (эспресс-со), алкоголь (ром, бренди, марсала) и печенье савоярди. Готовый десерт сверху украшают какао-порошком или тертым шоколадом.

Мильфей (от фр. mille-feuille - тысяча слоев) - десерт, состоящий из слоев пресного теста, смазанных взбитыми сливками и джемом. В прослойку добавляют различные дополнительные ингредиенты (свежие ягоды, кусочки фруктов, орехи и т.д.).

Флан - нежный десерт, состоящий из железованного крема-мусса и тестового (песочного, слоеного) основания. В качестве дополнительных ингредиентов добавляют ваниль, лимон и др.

Десерты фило - десерты, приготовленные на основе теста фило. Их готовят в виде рулетов, корзиночек или мешочков с фруктами и ягодами.

Авторские комбинированные десерты - особый вид десертов с необычной подачей, которые готовят по фирменным рецептурам, сочетая различные выпеченные тестовые полуфабрикаты, кондитерские массы, вкусоароматические компоненты и др. Пасха с фруктами и орехами (название десерта происходит от светлого праздника Пасхи) - творожный охлажденный десерт, в который входят различные дополнительные ингредиенты (цукаты, орехи, сухофрукты и др.).

Кейк-попсы - десерт на палочке (на один укус) различной формы (например, в виде мини-тортиков или фруктов, сердечек, букв, маленьких фигурок и т.д.). Кейк-попсы круглой формы называются **кейк-боллы** (CakeBalls), прообразом которых послужила конфета чупа-чупс. В их основе — бисквит или выпеченное

песочное тесто. Кейк-попсы особенно актуальны, когда на торжестве присутствуют дети. Кейк-попсы могут служить модным угощением и подарками для гостей.

Вид десерта	Внешний вид	Запах и вкус	Текстура и консистенция
Десертные салаты	Форма — горка или геометрическая (через салатные формочки). Нарезка фруктов и десертных овощей должна соответствовать для каждого вида салата. Салаты могут быть смешанными и многослойными. Цвет соответствует каждому ингредиенту; нарезанные фрукты (яблоки, груша, айва) не окисленные, не потемневшие	Соответствующие используемым продуктам	Нарезанные фрукты и овощи должны иметь упругую консистенцию. Десертные овощи должны быть проваренными, не крошащимися
Фруктово-ягодные композиции	Форма — любая композиция. При нарезке фруктов применяют технику карвинга. Мелкие ягоды используют целиком. Цвет — как у десертных салатов	Соответствующие используемым продуктам	Используемые плоды и ягоды крепкие и не-перезревшие, упругие
Желированные десерты	Форма должна соответствовать виду желированного десерта (террин — прямоугольная или порционно в виде ломтя). Цвет должен быть характерным для каждого изделия в отдельности и соответствовать описанию требованиям в технологической документации. Поверхность должна быть блестящей, ровной, без трещин и сколов. Вид на срезе должен быть однородным	Не должно быть запаха и вкуса отдельных компонентов, постороннего запаха и вкуса, а также привкуса несвежих продуктов	Текстура должна быть устойчивой, нерасплывчатой, не должно быть отслоения жидкости
Замороженные десерты	Форма соответствует каждому виду	Запах выражен и соответствует требованиям технологической документации (после замораживания запах значительно ослабевает). Вкус соответствует	Текстура — твердая, снегообразная у граните; устойчивая у мягкого мороженого

		данному виду десерта	
Холодные десерты, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, вареные)	Форма — правильная, без изломов. Не должно быть крупных трещин, впадин, вздутий, а также неравномерного и недостаточного подъема. Цвет верхней корочки не должен быть бледный, темный, подгорелый. Вид на срезе должен быть следующим: верхняя или нижняя корочка изделия не должна быть слишком толстой или неравномерной; не должно быть комочков, пустот, следов непромеса	Не должно быть посторонних запахов, нетипичных для определённого вида десертов, а также привкуса несвежих продуктов	Не должно быть непропеченности, признаков закала, увлажненной и липкой середины, излишней сухости и крошливости

2. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Ассортимент холодных десертов непрерывно меняется и расширяется. К современным направлениям в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента можно отнести следующие:

- приготовление холодных десертов необычной формы. Модные дизайнеры-новаторы в области кондитерского искусства придумывают необычные формы для приготовления геометрических десертов, моделируют их в программе 3D Max на 3D-принтере и отливают из силикона. Для приготовления холодных десертов используют различные кондитерские массы, такие как муссы, суфле, мороженое и др.;

- программное обеспечение пищевого 3D-принтера позволяет создавать необычные по вкусу и дизайну десерты, печатая их непосредственно на тарелки, а также элементы различных украшений;

- приготовление холодных десертов с необычной текстурой. Современное оборудование — плита шоковой заморозки (анти-сковорода для быстрой заморозки пищевых продуктов) — позволяет мгновенно замораживать муссы, кремы, пюре, соусы, соки и прочие продукты, создавая десерты с твердой замороженной корочкой и мягкой текстурой внутри;

- приготовление замороженных десертов. Увеличивается ассортимент низкокалорийных замороженных десертов из натуральных фруктов, ягод и овощей. Преимущество таких десертов - это безотходное производство и длительные сроки хранения;

- приготовление свадебных холодных десертов. По традиции на свадьбе подают многоярусный праздничный торт. Альтернативным вариантом может быть комбинация, состоящая из небольшого свадебного торта для разрезания молодоженами и нескольких свадебных десертов, которые выполнены в стиле основного торта, только размерами поменьше;

- приготовление мини-десертов в съедобной посуде (из шоколада, различных выпеченных полуфабрикатов, сушеных водорослей, овощей и фруктов, железированной посуды и др.);
- приготовление «мобильных» десертов — снежков и десертов в порционной упаковке, которые можно взять с собой. Многие заведения индустрии питания расширяют свой ассортимент и увеличивают продажи за счет таких десертов, например сэндвичи с мороженым. Кремовые и муссовые холодные десерты на вынос упаковывают в индивидуальные контейнеры разного объема;
- приготовление десертов-гибридов — это десертная пицца, кронат и др.