

Академия
кулинарии

ДЕСЕРТЫ

- *современные*
- *классические*



Издательский дом «Фонд Галерея»

ДЕСЕРТЫ



- *современные*
- *классические*



УДК 641.87/083

ББК 36.991

Д 37

Издание для досуга

Десерты Современные и классические

Фотограф *Сергей Жатков*

Ответственный редактор *Яков Федюшин*

Редактор *Светлана Мельникова*

Дизайнер *Сергей Дмитришин*

Корректор *Галина Лисина*



ООО «Издательский дом «Фонд Галерея»

454000, г. Челябинск, ул. Пушкина, 32

Тел.: (3512) 63-25-04, 68-95-34

Факс (3512) 63-25-04

E-mail: gallery-f@chel.surnet.ru

www.fund-gallery.ru

По вопросам приобретения книг обращайтесь:

454000, г. Челябинск, ул. Пушкина, 32

Отдел реализации, тел.: (3512) 63-25-04, 68-95-47

E-mail: opt@fund-gallery.ru

105082, г. Москва, ул. Большая Почтовая, дом 7, стр. 1

Тел.: (095) 265-47-72, 265-54-26

Факс (095) 265-49-72

E-mail: sales@fg.citylan.ru

Отпечатано в Китае

Содержание

Фруктовая креманка с винной пеной сабайон • 4

Малина с ванильным кремом • 5

Ягодка-малинка • 6

Торт «С любовью» • 7

Жар-птица • 8

Апельсиновый рай • 9

Евгения • 10

Дэнс • 11

Вафли с шоколадным кремом • 12

Фламбе • 13

Десерт с вишней и фисташками • 14

Айсбар • 15

Пирамида Хеопса • 16

Наваждение • 17

Комета • 18

Сырный десерт • 19

Шарм • 20

Сан-Марино • 21

Июль • 22

Пилот • 23

Кредо • 24

Антреприза • 25

Михаэль • 26

Мокко-фру • 27

Пуля • 28

Дин-дон • 29

Советы по приготовлению хорошего теста • 30

Украшение десертов марципаном • 31

Таблица соотношения мер объема и массы различных продуктов • 32

Фруктовая креманка с винной пеной сабайон

Технология приготовления:

Фрукты нарезать, выложить в креманку и полить ликером.

Приготовление пены сабайон:

Желтки взбить с сахаром до плотной пены.

Подогреть пену на водяной бане, влить вино.

Снять пену с огня, добавить лимонный сок, продолжать взбивать около 10 минут.

Приготовление украшения:

Из слоеного теста вырезать украшение, поставить выпекать в духовку, разогретую до 190° С. Выпекать в течение 2–5 минут.

Готовое украшение смочить ликером и обсыпать корицей и сахаром.

При подаче фрукты залить пеной сабайон, декорировать клубничным соком и украшением из теста.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Персик свежий

или консервированный • 100 г

Апельсин • 100 г

Киви • 1 шт.

Клубника • 50 г

Красная смородина • 40 г

Орехи фисташки • 20 г

Для 500 г пены сабайон:

Вино белое сухое • 250 г

Сок лимона • 5 г

Сахар • 50 г

Яйцо (желток) • 5 шт.

Для украшения:

Тесто слоеное • 60 г

Корица • 1 г

Сахар тростниковый • 10 г

Ликер «Crème de cassis» • 15 г

Сок клубничный • 5 мл



Малина с ванильным кремом



Технология приготовления:

Сахар растворить в воде и довести до кипения, добавить цедру и сок двух лаймов. Когда смесь остынет, малину выложить в охлажденный сироп, оставить на 2 часа.

Приготовление ванильного крема:

Яичные желтки взбить с 2/3 сахара, добавить муку и замесить тесто. Вскипятить молоко с ванилью и остатками сахара. Когда молоко начнет закипать, влить 1/3 молока в тесто и перемешивать до однородной консистенции. Смесь выложить обратно в кастрюлю с молоком, тщательно перемешать и прокипятить в течение 2 минут. Содержимое кастрюли перелить в чашку и посыпать сахарной пудрой (это не даст образоваться пленке).

Малину откинуть на сито, дать стечь остаткам сиропа и выложить ее в порционные формы. Сверху залить ванильным кремом и посыпать сахаром. Запекать в духовке при максимальной температуре или подвергнуть воздействию открытого огня. Как только сахар превратится в карамель, подавать к столу.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Сахар • 100 г

Вода • 100 г

Лайм • 140 г (2 шт.)

Для ванильного крема:

Яйцо (желток) • 3 шт.

Сахар • 75 г

Мука • 25 г

Молоко • 250 г

Стручок ванили
свежий • 1 шт.

Малина свежая • 200 г

Сахарная пудра

Ягодка-малинка



Технология приготовления:

Помадку нагреть на плите до карамельного цвета. Всыпать в получившуюся массу орехи. Перемешать и вылить на силиконовый коврик. Раскатать полученную смесь металлической скалкой. Вырезать из карамельного листа круг под корзиночку требуемого размера. Уложить заготовку в металлическую чашку, смазанную растительным маслом. Оставить до полного застывания.

Приготовление крема:

В баварский крем добавить сок малины, малиновый ликер и ввести взбитые сливки. Смешать все в блендере. Добавить свежие ягоды малины. Охлаждать в морозильной камере в течение 30 минут.

Из полученной массы сформовать с помощью ложки для мороженого шарики. Для украшения смешать воду и гель. Смесь довести до кипения. Кипятить 1 минуту. Каждую ягоду (на зубочистке) опустить в гель. На тарелку налить соус. В центр поставить карамельную чашечку. В нее выложить шарики малинового суфле и украсить глазированными ягодами. Края тарелки оформить сахарной пудрой.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Для корзиночки из карамели с орехами:

Помадка «Фондант» • 300 г
Миндальные лепестки • 150 г

Для крема:

Крем баварский • 50 г
Сок малины • 50 г
Сливки взбитые • 250 г

Для соуса:

Малина свежая • 40 г
Сахарная пудра • 40 г
Ликер малиновый • 10 г

Для украшения:

Малина свежая • 40 г
Гель «Эльдорадо» • 50 г
Вода • 100 мл

Торт «С любовью»

Технология приготовления:

Замесить тесто и выпечь бисквит. Бисквит разрезать вдоль на две равные части и пропитать кремом.

Приготовление крема:

Тщательно перемешать баварский клубничный крем, воду и сливки.

Приготовление белка:

Взбить белок «Бианко Меринг», воду и сахар.

Приготовление украшения из шоколадной глазури:

Растопленную глазурь нанести на пленку, специальной формой придать глазури рисунку «под дерево».

Ягоды заглазировать в геле. Торт украсить ягодами и белком. Белок посыпать сахарной пудрой и обжечь.

Боковую поверхность украсить шоколадной глазурью: обернуть пленкой боковую поверхность торта, дать глазури застыть и аккуратно снять пленку.

Ингредиенты

(на 6 порций):

Для бисквита:

Смесь бисквитная

«Биск-mix» • 500 г

Яйцо • 4 шт.

Вода • 50 г

Сахарный сироп

(с добавлением фруктового ликера) • 80 г

Для крема:

Крем баварский

клубничный • 50 г

Вода • 50 г

Сливки • 250 г

Крем заварной • 150 г

Для белка:

Белок «Бианко Меринг» • 10 г

Вода • 20 г

Сахар • 30 г

Для украшения:

Ягоды свежие

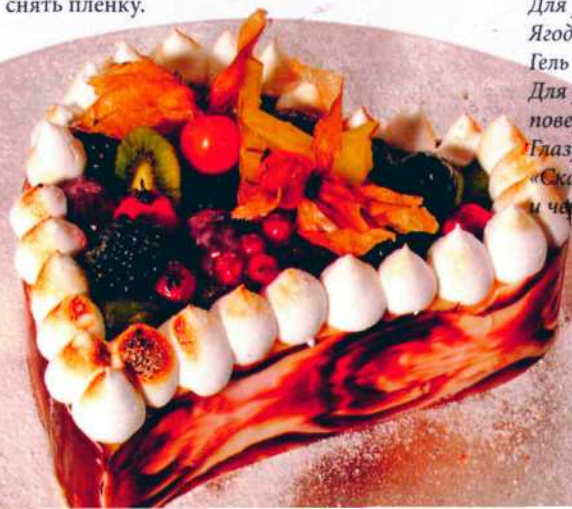
Гель «Клубничный»

Для украшения боковой поверхности:

Глазурь шоколадная

«Скалдис» белая

и черная • по 20 г



Жар-птица

Технология приготовления:

Ливная карамель. Все ингредиенты смешать, приготовив сахарный сироп. Сироп постепенно довести до температуры 154°C , уваривать до светло-желтого цвета. Добавить в полученный сироп краситель и вылить на силиконовый коврик, распределяя по поверхности согласно задуманному рисунку. Дать массе застыть. Для получения любых деталей или форм из карамели используют металлические, силиконовые формы и трафареты.

Пластичная карамель. Все ингредиенты смешать до получения сахарного сиропа. Сироп постепенно довести до температуры 152°C . Затем, охладив до температуры 80°C , вылить полученную карамельную массу на силиконовый коврик, расположенный на мраморной доске. Дать карамели немного остыть, после чего собрать ее в центре и начать процесс формирования фигур. Для придания той или иной формы карамель при выдувании периодически нагревают или охлаждают. Соединять составные части фигуры из карамели нужно при помощи ливной карамели. Для нанесения рисунка на изделие используют пищевые красители.

Ингредиенты

Ливная карамель

Сахар • 250 г

Глюкоза • 50 г

Вода • 100 г

Пластичная карамель

Сахар • 500 г

Глюкоза • 600 г

Вода • 150 г



Апельсиновый рай



Технология приготовления:

Взбить сливки. Очищенные от пленок дольки апельсина нарезать кубиками и добавить в сливки.

Взбить белки с сахаром, добавить подогретый набухший желатин. Соединить сливки и белки. Полученное суфле выложить в форму и охладить.

Приготовление соуса:

Сок апельсина и лимона уварить с сахаром, добавить орехи.

Подавать десерт, полив соусом, оформив сливками, виноградом в карамели.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Сливки растительные • 150 г

Апельсин • 50 г

Яйцо (белок) • 2 шт.

Сахар • 50 г

Желатин • 10 г

Для соуса:

Орехи рубленные кешью • 5 г

Сок лимона • 10 г

Сок апельсиновый
свежевыжатый • 50 г

Сахар • 30 г

Виноград

Евгения

Технология приготовления:

Взбить сыр и сливки. Яичные желтки заварить горячим сахарным сиропом и, постоянно взбивая, соединить с сыром и сливками. Полученную смесь подогреть на водяной бане и ввести в нее растопленный шоколад и подогретый набухший желатин. Перемешать до однородной консистенции и охладить.

Приготовление соуса:

3/4 молока довести до кипения, в оставшемся молоке развести крахмал. В горячее молоко влить смесь молока с крахмалом, добавить шоколад. Соус заморозить.

Массу выложить в форму. В центр поместить замороженный шоколадный соус. Заморозить. При подаче десерт оформить сливками и шоколадом.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Яйцо (желток) • 3 шт.

Сахар • 90 г

Сыр сливочный • 250 г

Шоколад • 30 г

Сливки • 100 г

Желатин • 10 г

Крахмал картофельный • 5 г

Для соуса:

Молоко • 50 г

Крахмал картофельный • 5 г

Шоколад • 10 г

Шоколад



Дэнс



Технология приготовления:

Взбить 1/2 часть сливок. Сыр, оставшиеся сливки и желтки нагреть на водяной бане, ввести набухший и подогретый желатин и 1/2 часть растопленного шоколада, довести смесь до однородной консистенции, охладить и добавить во взбитые сливки. Полученную смесь выложить в форму и охладить.

Приготовление соуса:

3/4 молока довести до кипения. В горячее молоко влить смесь оставшегося молока с крахмалом, добавить шоколад и кофе.

Подавать десерт с соусом, украсив сливками, «мраморным» шоколадом и орехами.

Ингредиенты

(на 12 порций):

Сыр • 380 г
Сливки • 380 г
Яйцо (желток) • 7 шт.
Желатин • 8 г
Сахар • 150 г
Кофе • 2 г
Шоколад • 20 г

Для соуса:

Молоко • 50 г
Крахмал картофельный • 10 г
Кофе • 2 г
Шоколад • 20 г
Орехи кешию

Вафли с шоколадным кремом



Технология приготовления:

Яичные белки взбить с сахарной пудрой до появления устойчивого рисунка, добавить муку, размягченное масло и какао. Тесто выложить в формочки. Выпекать при температуре 190° С в течение 10 минут.

Приготовление шоколадного крема:

Взбить желтки. Растворить на водяной бане шоколадную глазурь, в нее постепенно ввести желтки и сливочное масло, хорошо перемешать и снять с огня.

Приготовление сливочного мусса:

Подогреть на водяной бане сливки, ввести тертый сыр. Снять с огня, добавить ликеры и взбить в блендере.

Приготовление соуса:

Авокадо и банан растереть в пюре, добавить мед и сок лимона.

Вафли прослоить шоколадным кремом и соусом. Украсить сливочным муссом, сверху оформить соусом. При подаче тарелку декорировать шариками из карамели и сахарной пудрой.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Для бисквита:

Яйцо (белок) • 2 шт.

Сахарная пудра • 30 г

Масло сливочное • 20 г

Мука • 20 г

Какао-порошок • 10 г

Для шоколадного крема:

Глазурь шоколадная

черная • 150 г

Яйцо (желток) • 2 шт.

Масло сливочное • 100 г

Для сливочного мусса:

Сливки растительные • 50 г

Сыр филадельфия • 40 г

Ликер «Амаретто» • 12 мл

Ликер «Деколис» • 12 мл

Для соуса:

Авокадо • 1 шт.

Банан • 1 шт.

Мед • 5 г

Сок лимона (или лайма) • 2 г

Фламбе

Технология приготовления:

Дольки апельсина и грейпфрута очистить от пленок. Дольки припустить в коньяке. Грушу очистить, припустить с черносливом в белом вине с добавлением сахара, меда, лимонного сока и цедры лимона. При подаче выложить подготовленные ингредиенты горкой на тарелку. Полить водкой и коньяком, фламбировать. Украсить веточкой розмарина.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Апельсин • 1 шт.

Грейпфрут • 1 шт.

Груша • 1 шт.

Чернослив • 100 г

Коньяк • 30 г

Водка • 30 г

Вино белое сухое • 30 г

Сахар • 10 г

Мед • 10 г

Лимон • 1/2 шт.

Розмарин



Десерт с вишней и фисташками

Ингредиенты

(на 3 порции):

Вишня без косточек • 300 г

Сахар • 200 г

Вода • 50 г

Для кондитерского крема:

Фисташковая паста • 18 г

Молоко • 60 г

Сливки • 50 г

Желатин • 4 г

Яйцо • 2 шт.

Мука кукурузная • 10 г

Водка • 60 г

Сахар • 50 г

Технология приготовления:

Вишню выложить в глубокую тарелку. Приготовить сироп из 200 г сахара и 50 г воды, довести до кипения и вылить на вишню. Оставить пропитываться на 8 часов.

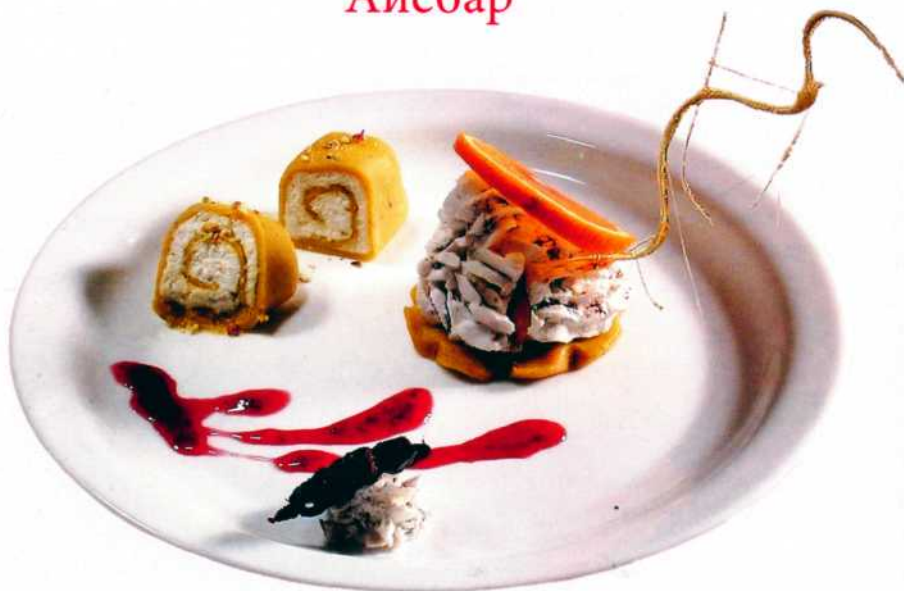
Приготовление кондитерского крема:

Фисташковую пасту развести в 3/4 частях молока, влить оставшееся молоко и сливки, довести до кипения. Желтки и кукурузную муку смешать, в эту смесь аккуратно влить кипящее молоко с фисташковой пастой. Смесь прогреть в течение 5 минут, постоянно помешивая. В еще горячую смесь ввести подогретый набухший желатин и водку, хорошо перемешать. Белки взбить до появления устойчивого рисунка, вводя оставшийся сахар в 2–3 приема. Вылить 1/4 часть взбитых белков в горячий кондитерский крем, взбить, а затем вылить оставшиеся белки. Аккуратно все перемешать.

Вишни откинуть на сито и разложить в фарфоровые формочки. Кондитерский крем выложить в кондитерский мешок и отсадить на вишню. Посыпать сахаром. Формочки поставить в разогретую до 250° С духовку и выпекать до приобретения кремом золотистого оттенка. Вынув из духовки, посыпать десерт рублеными фисташками. При подаче блюдо посыпать сахарной пудрой и рублеными орехами. Тарелку декорировать карамельной корзиночкой с вареньем из крыжовника, ягодами смородины, клубникой и листьями мяты.



Айсбар



Технология приготовления:

Сливки смешать с сыром и взбить до однородной консистенции. В полученную массу добавить измельченный чернослив. Из марципана вылепить формы и наполнить их кремом. При подаче украсить декоративными элементами из марципана. Декорировать тертыми фисташками, ломтиками апельсина и шоколадом.

Ингредиенты

(на 1 порцию):
Чернослив • 100 г
Сыр филаделфия
(или другой сыр
твердых сортов) • 50 г
Сливки • 50 г
Марципан • 200 г
Фисташки • 50 г
Апельсин • 50 г
Шоколад • 5 г

Пирамида Хеопса



Технология приготовления:

Сливки взбить и разделить на 2 равные части. В одну добавить протертую клубнику, ввести подогретый набухший желатин. В оставшуюся – протертый киви и подогретый набухший желатин. Полученные массы выложить в форму слоями и охладить.

Приготовление соуса:

В сахарный сироп добавить протертый киви, уварить до средней консистенции.

Подавать десерт с соусом из киви, декорировать карамелью и фруктами.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Клубника • 100 г

Киви • 50 г

Сливки • 200 г

Сахар • 50 г

Желатин • 12 г

Для соуса:

Киви • 10 г

Сахар • 5 г

Вода • 10 г

Физалис

Грейпфрут

Наваждение

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Для бисквита:

Мука • 100 г

Сахар • 35 г

Яйцо (белок) • 3 шт.

Масло сливочное • 50 г

Для суфле:

Сливки • 100 г

Творог • 50 г

Сыр моццарелла • 50 г

Ваниль • 0,5 г

Желатин • 2 г

Для соуса:

Вишня • 30 г

Сахар • 30 г

Вода • 50 г

Физалис

Миндальные лепестки

в карамели

Карамбола

Технология приготовления:

Яичный белок взбить с сахаром до появления устойчивого рисунка, добавить муку и растопленное масло. Все аккуратно перемешать. Тесто размазать тонким слоем по листу пергаментной бумаги и выпекать при температуре 200° С в течение 2 минут. Горячему блинчику придать форму «корзинки».

Приготовление суфле:

Сливки взбить, добавить творог, тертый сыр, ваниль и подогретый набухший желатин.

Приготовление соуса:

Вишню залить сахарным сиропом и прокипятить. Затем откинуть на сито и охладить.

При подаче в «корзинку» из теста отсадить суфле. Полить вишневым соусом. Декорировать физалисом, миндальными лепестками в карамели и карамболой.



Комета

Технология приготовления:

Мороженое выложить на кружок из карамели.
Декорировать фруктами, шоколадом, орехами, грейпфрутом.

Приготовление соуса:

Протертый киви добавить в сахарный сироп, уварить до средней консистенции.

Подавать с соусом из киви.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Мороженое • 100 г

Сахар • 100 г

Грейпфрут • 40 г

Яблоко • 50 г

Орехи фисташки • 5 г

Орехи кешию • 5 г

Карамбола • 1 шт.

Шоколад • 30 г

Для соуса:

Киви • 30 г

Сахар • 20 г

Вода • 30 г



Сырный десерт



Технология приготовления:

Яйца взбить с сахаром до появления устойчивого рисунка, всыпать муку, перемешать, добавить тертый миндаль. Выпекать бисквит при температуре 165° С. Сливки взбить с тертым сыром, добавив ванилин и вино. Полученную массу выложить на бисквит и охладить. Сверху накрыть тонко раскатанным кругом марципана. Десерт декорировать марципаном и шоколадной глазурью. Подавать с сыром.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Для бисквита:

Яйцо • 6 шт.

Сахар • 120 г

Мука • 120 г

Орехи миндаль • 10 г

Для крема:

Сливки • 150 г

Сыр плавленный • 50 г

Ванилин • 1 г

Вино десертное • 5 г

Марципан • 50 г

Шоколад белый и черный

Сыр твердых сортов

Шарм



Технология приготовления:

Взбить яйца с сахаром, всыпать муку и какао, хорошо перемешать. Выпекать бисквит при 165° С.

Приготовление крема:

Взбить сливки, влить растопленный шоколад и добавить нарезанный чернослив.

Бисквит разрезать на 4 коржа. Коржи прослоить кремом. Декорировать шоколадом, виноградом, киви и физалисом.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Для бисквита:

Мука • 100 г

Сахар • 120 г

Яйцо • 6 шт.

Какао-порошок • 20 г

Для крема:

Сливки • 200 г

Чернослив • 75 г

Шоколад • 60 г

Физалис

Киви

Виноград

Сан-Марино

Технология приготовления:

Взбить яйца с сахаром, постепенно добавить муку, разрыхлитель, размягченный маргарин, изюм и нарезанную курагу. Тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в форму. Выпекать при температуре 170° С.

Приготовление крема:

Сливки взбить с сахаром, добавить творог, растертую клубнику и подогретый набухший желатин. Крем немного охладить.

Приготовление соуса:

В 3/4 части молока растворить сахар, вскипятить, влить тонкой струйкой разведенный в оставшемся молоке крахмал, слегка уварить и добавить чернику.

Бисквит разрезать на две равные части, прослоить кремом.

При подаче десерт полить растопленным белым шоколадом. Декорировать соусом, клубникой, киви, тертым шоколадом.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Для бисквита:

Маргарин • 50 г

Сахар • 50 г

Яйцо • 1 шт.

Мука • 100 г

Разрыхлитель • 2 г

Изюм • 15 г

Курага • 15 г

Для крема:

Сливки • 100 г

Творог • 70 г

Сахар • 50 г

Клубника • 100 г

Для соуса:

Молоко • 100 г

Сахар • 50 г

Крахмал • 30 г

Черника • 20 г

Киви

Клубника

Шоколад черный и белый



Июль

Технология приготовления:

Сливки взбить. Часть соединить с баварским кремом, массу охладить и растереть. Выложить, сформовав «шарики», на тарелку.

Приготовить два вида соуса:

Взбить в блендере клубнику с сахаром.

Взбить в блендере персик с сахаром.

При подаче десерт украсить шоколадом, декорировать соусами, клубникой, персиком, листиками мяты.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Сливки • 250 г

Баварский крем клубничный • 25 г

Баварский крем ореховый • 25 г

Персик консервированный • 100 г

Клубника • 100 г

Сахар • 100 г

Мята свежая

Шоколад



Пилот



Технология приготовления:

Яичный белок взбить с сахарной пудрой и добавить муку и измельченные орехи. Все аккуратно перемешать и выложить в форму. Выпекать бисквит при температуре 200° С в течение 5–7 минут.

Приготовление крема:

Сливки взбить и соединить с нарезанным кубиками ананасом, добавить коньяк, кокосовую стружку и подогретый набухший желатин. Готовый крем выложить на бисквит и охладить. С боков десерт обсыпать кокосовой стружкой, украсить шоколадом и виноградом. Подавать с клубничным вареньем.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Для бисквита:

Яйцо (белок) • 3 шт.

Сахарная пудра • 80 г

Мука • 20 г

Орехи грецкие • 30 г

Орехи фундук • 30 г

Для крема:

Сливки • 100 г

Ананас консервированный • 80 г

Кокосовая стружка • 10 г

Коньяк • 5 г

Шоколад

Виноград

Варенье клубничное

Кредо

Технология приготовления:

Желтки взбить с сахаром до увеличения в объеме в 2–3 раза, всыпать муку и аккуратно перемешать. Тесто выложить в форму и выпекать при температуре 190° С 8–10 минут.

Приготовление крема:

Сливки взбить, добавить протертый банан и влить растопленный шоколад. Аккуратно перемешать.

Крем отсадить на бисквит, посыпать кокосовой стружкой. При подаче десерт декорировать физалисом, ананасом, миндальными хлопьями и дроблеными орехами.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Для бисквита:

Яйцо (желток) • 3 шт.

Сахар • 30 г

Мука • 30 г

Для крема:

Банан • 50 г

Сливки • 100 г

Шоколад • 30 г

Для украшения:

Физалис • 1 шт.

Миндальные хлопья • 20 г

Кокосовая стружка • 10 г

Ананас консервированный • 50 г

Орехи фундук • 15 г



Антреприза



Технология приготовления:

Яйца взбить с сахаром до появления устойчивого рисунка, всыпать муку, смешанную с тертыми орехами. Тесто размазать по листу пергаментной бумаги в виде фигур произвольной формы. Выпекать бисквит при температуре 190° С в течение 10 минут.

Приготовление крема:

В сливки добавить ликер и взбить.

На бисквитные лепешки нанести рисунок растопленным шоколадом и прослоить их кремом. Ягоды смородины глазировать в разогретом до карамелеобразного состояния сахаре. При подаче десерт декорировать карамболой, персиками, персиковым соком, глазированной смородиной и шоколадом.

Ингредиенты

(на 1 порцию):

Для бисквита:

Яйцо • 3 шт.

Сахар • 60 г

Мука • 60 г

Орехи грецкие • 30 г

Ванилин • 0,5 г

Для крема:

Сливки • 20 г

Ликер «Baileys» • 10 г

Для оформления:

Шоколад • 15 г

Персик консервированный • 30 г

Сок персиковый • 10 г

Карамбола • 5 г

Смородина красная • 15 г

Сахар • 50 г

Михаэль

Технология приготовления:

Яйца взбить с сахаром до появления устойчивого рисунка. Добавить муку, какао и ванилин, тщательно перемешать, выложить в форму. Выпекать бисквит при температуре 150–160° С в течение 15 минут.

Приготовление крема:

Сливки взбить, добавить нарезанный кубиками чернослив, тертые орехи и коньяк. Выпеченный бисквит разрезать вдоль на три части и прослоить кремом. Поверхность покрыть кремом и обсыпать тертым шоколадом. При подаче десерт декорировать взбитыми сливками, виноградом и шоколадом.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Для бисквита:

Яйцо • 3 шт.

Мука • 50 г

Сахар • 60 г

Какао-порошок • 10 г

Ванилин • 1 г

Для крема:

Сливки • 120 г

Шоколад • 50 г

Коньяк • 5 г

Чернослив • 40 г

Орехи грецкие • 20 г

Для украшения:

Виноград • 60 г

Шоколад • 45 г

Сливки • 50 г



Мокко-фру



Технология приготовления:

Яйца взбить с сахаром до появления устойчивого рисунка, постепенно всыпать муку и дроблёный миндаль, аккуратно перемешать, выложить в формочки. Выпекать при температуре 190° С в течение 10 минут.

Приготовление крема:

Сливки взбить и разделить на три равные части. В одну добавить растёртую клубнику. Во вторую – кофе. В третью – измельченные грецкие орехи.

Кофейный и клубничный кремы аккуратно перемешать, создавая «мраморный» рисунок.

Крем выложить на бисквит и охладить. Поверхность покрыть ореховым кремом. Десерт оформить шоколадной глазурью, свежей клубникой в карамели, листиками мяты.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Для бисквита:

Яйцо • 3 шт.

Сахар • 60 г

Мука • 60 г

Орехи миндаль • 30 г

Для крема:

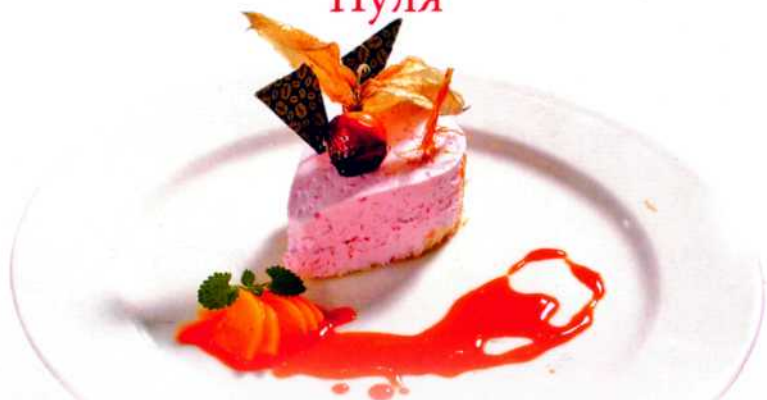
Сливки • 150 г

Кофе растворимый • 5 г

Клубника • 70 г

Орехи грецкие • 30 г

Пуля



Технология приготовления:

Яйца взбить с сахаром до появления устойчивого рисунка. Всыпать муку, аккуратно перемешать, выложить в форму. Выпекать бисквит при температуре 190° С в течение 10 минут.

Приготовление суфле:

Сливки взбить с сахарной пудрой.

В сахарный сироп выложить растертую клубнику и довести до кипения, снять пену и прогреть в течение 10 минут. Охладить, протереть через сито и соединить с взбитыми сливками, подогретым набухшим желатином и клубничным ликером.

Бисквит выложить на дно формы, форму заполнить суфле. Охладить в течение 1–2 часов.

Приготовление соуса:

Персиковый сок уварить с сахаром до легкого загустения. Охладить и добавить ликер. Физалис глазировать в сахаре, разогретом до карамелеобразного состояния. Десерт оформить шоколадом и физалисом. При подаче декорировать персиками и соусом.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Для бисквита:

Яйцо • 3 шт.

Сахар • 60 г

Мука • 60 г

Для суфле:

Сливки • 200 г

Сахарная пудра • 50 г

Клубника • 100 г

Вода • 50 г

Сахар • 50 г

Ликер клубничный • 10 г

Желатин • 20 г

Для соуса:

Сок персиковый • 100 г

Сахар • 100 г

Ликер персиковый • 10 г

Для украшения:

Физалис • 1 шт.

Сахар • 100 г

Глазурь шоколадная • 15 г

Персик консервированный • 30 г

Дин-дон

Технология приготовления:

В сахарный сироп выложить растертую клубнику, довести до кипения. Немного охладить и ввести подогретый набухший желатин и земляничный ликер. Смесь разлить в формы и охладить в течение 2–3 часов.

Приготовление соуса:

Желток растереть с сахаром, добавить 1/2 часть молока с крахмалом, ванилин. Подготовленную смесь тонкой струйкой влить в кипящее молоко, слегка уварить. Если консистенция соуса слишком плотная, то соус можно развести кипяченым молоком. Соус процедить. При подаче десерт оформить свежей мятой, декорировать соусом и имбирем.

Ингредиенты

(на 3 порции):

Клубника • 100 г

Сахар • 50 г

Желатин • 30 г

Вода • 100 г

Ликер земляничный • 10 г

Имбирь • 20 г

Для соуса:

Яйцо (желток) • 1 шт.

Молоко • 150 г

Ванилин • 1 г

Крахмал кукурузный • 30 г

Сахар • 50 г



Советы по приготовлению хорошего теста

Для приготовления хорошего полуфабриката теста необходимо строго придерживаться следующих правил:

– для взбивания белков следует использовать только фарфоровую или медную посуду. Посуда должна быть сухой и чистой;

– желток не должен попасть в белок, иначе взбить белок не удастся;

– взбивать белки нужно сначала медленно, затем темп постепенно увеличивать и взбивать без перерывов;

– взбитые белки вводить в тесто, осторожно его помешивая. Если помешивать интенсивно, то белки «осадут» и изделие получится плотным и непропеченным;

– при соединении смесей добавлять следует легкую смесь в тяжелую, а не наоборот;

– духовка должна быть умеренно горячей. Дверцу духовки закрывать осторожно, так как противень с готовящимся блюдом необходимо предохранять от сотрясений;

– готовое изделие должно постепенно остыть в духовке.

• Качество выпечки определяют по весу: чем изделие легче, чем лучше оно выпечено.

• Горячее изделие из теста заливают холодным сиропом, а остывшее – горячим.

• Муку перед замешиванием теста следует несколько раз просеять: так она насыщается кислородом и тесто получается пышным и нежным.

• Перед закладкой в тесто дрожжей их разводят в теплой воде или молоке с добавлением сахара и муки.

• В тесто не кладут много жира, иначе

выпечка получится бесформенной, с твердым мякишем.

• Тесто месят деревянной лопаткой, для того чтобы оно получилось пышным и воздушным.

• Бисквитное тесто взбивают венчиком.

• Сладкий вкус изделия подчеркивает соль, ее добавляют в тесто в расчете 5 г на 500 г муки. Соль растворяют в жидкости, которую используют при замешивании теста. Не добавляйте соль в опару – соль убивает дрожжевые грибки.

• Тесто подсаживают, вливая в него подсоленную воду или молоко.

• Чтобы тесто не приставало к форме, форму предварительно обсыпают мукой.

• Жир приобрел необходимую для жарки температуру, если попавшие на него капли воды начинают испаряться с поверхности.

• Если при жарке жир пенится и брызжет, в него добавляют щепотку соли.

• Чтобы готовое изделие получилось с золотистой корочкой, тесто перед выпеканием смазывают одним из продуктов: молоком, жиром, яйцом, сладкой или подсоленной водой.

• Выпекают изделие на равномерно смазанных маслом листах, формах.

• Для предотвращения пригорания теста можно использовать два приема:

а) под форму насыпать немного соли;

б) изделия накрыть фольгой.

• При выпекании изделий из сдобного теста листы или формы смачивают водой, а не смазывают маслом.

• Бисквитное тесто замешивают быстро и сразу выпекают, в противном случае бисквит теряет свой вкус

и нежность, так как из него улетучатся пузырьки воздуха.

- Слоеное тесто после замешивания убирают в холодильник не менее чем на 1 час. Охлажденное тесто хорошо раскатывается, не прилипает к столу и не вытягивается при формовке.

- Песочное тесто месят недолго, чтобы оно не стало жестким и плотным. Добавляя в него продукты, придерживаются следующей пропорции: мука : жир : сахар = 4 : 2 : 1 (по массе).

- Если для приготовления песочного теста использовать только желток, то песочные лепешки не будут ломаться при разрезании.

- При приготовлении сдобного пресного теста сливочное масло перед замешиванием с мукой разминают до однородной консистенции; для дрожжевого теста масло растапливают до консистенции сметаны.

- Поставив изделие в духовку, дверцу не открывают до его полной готовности.

- Готовность проверяют так: изделие протыкают заостренной деревянной палочкой. Если тесто прилипло, то изделие еще не готово.

- Если начинка содержит много влаги, то при выпекании выделяется пар. Чтобы избавиться от него, дверцу духовки ненадолго приоткрывают.

Украшение десертов марципаном

Декорировать кондитерские изделия можно с помощью украшений из марципана. Марципановую массу можно приготовить заранее и хранить в течение нескольких недель в холодильнике, упаковав в герметично закрывающийся контейнер.

Изделия изготавливают из марципана комнатной температуры.

Приготовление марципановой массы

Ингредиенты:

Миндаль молотый (хорошо растертый) – 1 стакан

Сахар – 1 стакан

Вода – 1/4 стакана

Сок лимона – 1 ч. ложка

Технология приготовления:

Уварить сахарный сироп до пробы на твердый шарик. Высыпать в сироп миндаль и, помешивая, нагревать массу в течение 3–4 минут, добавив лимонный сок. После этого переложить массу из кастрюли на тарелку, смазанную маслом, и охладить. Массу пропустить через мясорубку с частой решеткой. Марципан в течение нескольких минут месить на гладкой поверхности, слегка присыпанной просеянной сахарной пудрой. Марципановая масса должна получиться белая, однородная, эластичная. Если марципан густой и неэластичный, то следует добавить кипяченую охлажденную воду или яичный белок. В марципан очень мягкой консистенции добавляют сахарную пудру тонкого помола. Марципан быстро засыхает, поэтому его следует положить в герметично закрывающуюся посуду или покрыть влажной салфеткой. В марципановую массу можно добавить пищевые красители, растворенные в винном спирте. Можно разрисовать готовые изделия с помощью кисточки. Тонкий пласт марципана может служить покрытием для торта или в качестве начинки. Марципановые украшения покрывают растопленным какао-маслом или кокосовым маслом.

Таблица соотношения мер объема и массы различных продуктов

| Продукт | В стакане граненом (мл, г) | В столовой ложке (мл, г) | В чайной ложке (мл, г) |
|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Вода | 200 | 18 | 18 |
| Арахис очищенный | 140 | 25 | 8 |
| Вишня свежая | 150 | 30 | – |
| Желатин в порошке | – | 15 | 5 |
| Изюм | 155 | 25 | 7 |
| Крахмал картофельный | 150 | 30 | 10 |
| Крупа гречневая | 165 | 25 | 7 |
| Масло сливочное растопленное | 185 | 17 | 5 |
| Масло растительное | 190 | 17 | 5 |
| Миндаль (ядро) | 130 | 30 | 10 |
| Молоко сухое | 100 | 20 | 5 |
| Молоко цельное | 204 | 18 | 5 |
| Мука кукурузная | 130 | 30 | 10 |
| Мука пшеничная | 130 | 30 | 10 |
| Перец молотый | – | – | 5 |
| Пюре ягодное | 290 | 50 | 17 |
| Рис | 180 | 30 | 10 |
| Сахарный песок | 180 | 25 | 10 |
| Сливки | 200 | 14 | 5 |
| Сметана | 210 | 25 | 10 |
| Сода пищевая | – | 28 | 12 |
| Соль | 100 | 10 | 5 |
| Сухари молотые | 100 | 10 | 5 |
| Уксус | – | 15 | 5 |
| | Масса, г | | |
| Яйцо без скорлупы | 43 | | |
| Белок из яйца | 23 | | |
| Желток из яйца | 20 | | |

Академия
кулинарии

www.fund-gallery.ru



ISBN 5-470-00128-8



9 785470 001283