**МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

***Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.***

**Суфле из ревеня.** Очищенные и промытые стебли ревеня испечь в духовке до мягкости в течение 20-25 минут, затем протереть сквозь сито, смешать с сахаром, хорошо проварить до густоты сиропной массы и в горячем виде влить во взбитые белки при осторожном помешивании. Подготовленную массу выложить на сковороду, смазанную жиром, сверху нанести рисунок этой же массы из кондитерского мешка, запечь в духовке при температуре 200°С до образования на поверхности золотистой корочки. Суфле подать на стол, посыпав сахарной пудрой, отдельно подать холодное молоко.

**Шоколадный фондан** ([фр.](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%25A4%25D1%2580%25D0%25B0%25D0%25BD%25D1%2586%25D1%2583%25D0%25B7%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B9_%25D1%258F%25D0%25B7%25D1%258B%25D0%25BA) *Fondant au chocolat* — «тающий шоколад») — популярное французское [десертное](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%2594%25D0%25B5%25D1%2581%25D0%25B5%25D1%2580%25D1%2582) блюдо, кекс из [шоколадного](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%25A8%25D0%25BE%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BB%25D0%25B0%25D0%25B4)[бисквитного](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%2591%25D0%25B8%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B2%25D0%25B8%25D1%2582) теста. Его особенностью является твёрдая хрустящая оболочка и жидкая сердцевина.

Для фондана готовится бисквитное тесто с добавлением сливочного масла и большого количества горького шоколада. Тесто заливается в формочки и запекается в духовке. Этот десерт считается сложным в приготовлении, поскольку фондан необходимо точно выдержать в духовке так, чтобы сохранилась жидкая сердцевина при хрустящей корке снаружи.

фондан запекается в небольших формах [рамекинах](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fw%2Findex.php%3Ftitle%3D%25D0%25A0%25D0%25B0%25D0%25BC%25D0%25B5%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25BD%26action%3Dedit%26redlink%3D1), подают его на отдельной тарелке, вынув из формы. Есть его нужно горячим сразу же после печи, поскольку попрошествии времени сердцевина затвердеет. Пирожное посыпают сахарной пудрой или шоколадной крошкой и по классической традиции вместе с ним кладут шарик ванильного мороженого.

**Шоколадный фондан.**

Растапливаем масло и шоколад на водяной бане. Отдельно готовят бисквитное тесто приготовленное холодным способом, добавляют тонкой струйкой растопленный шоколад, перемешивают, разливают в формочки.Разогреваем духовку до температуры 200 гр., и помещают формочки на 10-12 мин. Вынимают, выкладывают в десертную тарелку, рядом кладут шарик ванильного мороженого.

Очень важно не передержать фондан в духовке, иначе не будет эффекта вытекающей "лавы".

Брауни рецепт классический считается самым популярным десертом американской кухни. Специально для вас подготовили подборку самых вкусных и легких рецептов приготовления брауни.

Масло сливочное нарезать кусочками, шоколад поломать на ломтики. Данные ингредиенты растопить на водяной бане и периодически помешивают.  
Отдельно взбивают яйца с сахарной пудрой (либо сахаром). Вливают шоколадно-масляную смесь и тщательно вымешивают. Затем засыпают просеянную муку, какао, ванилин и предварительно измельченные орехи.  
Подготовленное тесто выливают в формы, предварительно смазанные маслом сливочным, ставят в духовку, предварительно разогретую до 180°С, выпекают 40мин при 180°С. Примечание**: брауни рецепт классический** должен быть немного сырым, не таким сухим, как бисквит. В этом и основная особенность данного десерта.

Вынимают, порционируют, выкладывают в десертную тарелку, сверху поливают соусом шоколадным.

**Воздушный пирог.**

**Воздушный пирог из яблок***.*

Яблоки промывают в холодной воде, разрезают на несколько частей и удаляютсеменное гнездо. Подготовленные яблоки в форму, подливают немного воды и запекаем в духовке при температуре 180°С 15-20 минут до мягкой консистенции.Печеные яблоки протираютчерез сито.В полученное пюре перекладывают в глубокую емкость, всыпают сахар, ставим на плиту и помешивая, варят пока пюре не загустеет и не перестанет стекать с ложки, слегка охлаждают до температуры 60°С.

Охлажденные яичные белки взбивают до образования густой пены.Во взбитые белки вливаем при быстром помешивании венчиком теплое, неостывшее пюре.

Приготовленную массу выкладываем в смазанную маслом форму и сглаживаем поверхность.Разогревают духовку до 180-200° С и ставят выпекаться в духовку на 10-15 минут, чтобы пирог подрумянился и поднялся.

Как только пирог будет готов, его нужно подавать, иначе он осядет. При подаче порционируют, выкладывают порционные пирога на десертную тарелку, сверху пирог посыпают сахарной пудрой.

Вместо яблок можно использовать готовое яблочное пюре или яблочный соус.

**Пудинг сухарный или бисквитный.**Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком и этой смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухариили сухой бисквит. Когда они набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, нарезанные кубиками (5—7 мм), перемешивают и осторожно соединяют со взбитыми белками. Равномерно перемешанную массу раскладывают в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями (если пудинг будут запекать в жарочном шкафу) или сахарным песком (если пудинг будут варить на пару в пароварочном шкафу). Готовый, слегка остывший пудинг перекладывают из формы на блюдо, нарезают на порции, поливают абрикосовым соусом или подают его отдельно в соуснике.Бисквитный пудинг подают с яичным сладким соусом.

**Пудинг по - крестьянски.**Яйца смешать с ванильным сахаром и растереть, ввести теплое молоко. Нарезать мелкими кусочками черствую сдобную булку, изюм промыть, сварить хорошо, обсушить и смешать с кусочками булки. Кусочки булки вместе с изюмом положить в форму, смазанную маслом и посыпать мукой, залить яично - молочной смесью, поставить на водяную баню и варить примерно 1 час, пока масса не загустеет. Сваренный пудинг опрокинуть на блюдо. Яблоки промыть, разрезать на дольки, удалить сердцевину и, добавит сахар, припустить в небольшом количестве воды, не допуская сильного разваривания. Часть яблок протереть вместе с отваром, а часть вынуть шумовкой, дать стечь сиропу и загарнировать ими готовый пудинг, полив его приготовленным из яблок и сиропа соусом.Пудинг подать на стол горячим. Можно подать и холодным, но в этом случае его не следует вынимать из формы до полного остывания.

**Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками.**В форму для пудинга смазанную маслом и посыпанную мукой, положить нарезанный кусочками бисквит, насыпать вымытый, проваренный изюм. В подготовленную форму налить молоко, вскипятить с сахаром, охлажденное и размешанное со взбитыми яйцами и ванилью. Варить на водяной бане примерно час, пока яично - молочная масса не загустеет. Перед подачей, дать хорошо остыть, пудинг вынуть из формы и украсить взбитыми сливками с сахаром.Пудинг полить ванильным соусом и подать на стол в холодном виде.

**Пудинг с профитролями***.*Вскипятить молоко с 1/3 нормы сахара. Желатин замочить в холодной воде. Растереть желтки с оставшимся сахаром, ввести предварительно растворенный желатин и молоко. Полученную яично - молочную смесь, непрерывно помешивая, проварить на плите или на водяной бане до тех пор, пока желатин совсем не распуститься и крем не станет загустевать. Добавит ванилин. Подготовленную таким образом массу снять с плиты или водяной бани, процедить через сито и охладить, но не до полного застывания. Взбить сливки до образования густой пены и смешать с остывшем, но не совсем загустевшей массой. Смешать нужно осторожно, чтобы пена не осела.Подготовленную массу выложить на смоченную холодной водой форму. Отдельно приготовить профитроли. Часть из них заглазировать шоколадом и положить в подготовленную массу. Чередовать массу и профитроли до тех пор, пока форма не наполниться до необходимого предела. Форму поставить на холод, чтобы масса хорошо застыла. Перед подачей вынуть пудинг из формы, полить приготовленным шоколадным соусом и вокруг загарнировать оставшимися профитролями. Пудин подать холодным.

**Шарлотка с яблоками***.*Приготовление блюда включает: подготовку фарша: подготовку хлеба; формование; запекание.

Яблоки промывают, очищают от кожицы и сердцевины, нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм или мелкими кубиками, посыпают сахаром с корицей. Если у яблок мякоть плотная, то их можно проварить. С черствого белого хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной .0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки измельчают в виде кубиков, подсушивают их и перемешивают с яблоками. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем обкладывают ими (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы (противня) для выпекания шарлотки. Форму заполняют фаршем, сверху покрывают такими же ломтиками хлеба, но смоченной стороной к верху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и запекают в жарочном шкафу при температуре 180—200°С до образования румяной корочки (15—20 мин).

Готовую шарлотку выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно.

**Каша гурьевская.**Из манной крупы сварить вязкую кашу на молоке с небольшим количеством сахара и соли. В горячую кашу при непрерывном помешивании добавить сливочное масло, яичные белки, взбитые сахаром, растертый желток, нарубленный миндаль. Все это перемешать и разложить на порционные сковороды, смазанные маслом. Поверхность каши выровнять, посыпать сахарным песком и немедленно прижечь, раскаленным до красна железным прутом так, чтобы сахар закарамелизовался до золотистого цвета, и поставить кашу в жарочный шкаф на 5-7 минут. Карамелизацию сахара можно производить при помощи специального приспособления (электрогриля) При этом можно наносить рисунок разной формы.Гурьевскую кашу можно приготовить с молочными пенками. Для этого цельное молоко надо налить в неглубокую посуду (сотейник, кастрюлю) и поставить в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, тот час же снять ее, затем дать снова образоваться пенке и снова снять. Так следует поступать до тех пор, пока не получится нужное количество пенок.Каша переслаивается пенками в два-три слоя, кроме верхнего. Сверху каша посыпается сахаром и карамелизуется, как описано выше.Перед подачей на горячую кашу уложить предварительно ошпаренные, а затем прогретые в густом сахарном сиропе дольки яблок, груш, персиков, ягоды и другие фрукты. При этом рисунок сделанный грилем, должен остаться не закрытым фруктами.Горячий абрикосовый соус подать отдельно. Кашу посыпать рубленными поджаренными орехами, миндалем.

Вместо свежих фруктов можно использовать так же консервированные.

**Кекс « Весенний» с орехами и цукатами.**

Кекс приготавливают из опарного теста. Опару замешивают и выдерживают для брожения 3 часа.

Масло сливочное растирают с сахаром и постепенно добавляют яйца. В полученную пышную массу вводят муку, соль, цукаты, изюм и готовую опару. Тесту дают подойти в течение 1 часа. Готовое тесто, сформированное в виде шара, укладывают в круглую форму, смазанную маслом, и расстаивают при температуре 35-40°С. Когда объём теста увеличится в двое, поверхность смазывают яйцом и посыпают рублеными орехами. Формы устанавливают на лист или противень на расстоянии друг от друга, чтобы при выпечки они равномерно прогревались. Выпекают кекс при температуре 190-200°С в течение 1 часа.

Охлажденные изделия глазируют.Подают на десертной или пирожковой тарелке

**Глазурь.**Этот сироп (тираж) применяют для глазирования изделий, а также фруктов, используемых для украшения. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110\*С. Охлаждают до 80\*С, добавляют эссенцию и используют в горячем виде. Требования к качеству: сироп густой, прозрачный; влажность 25%.

**Шоколадные «снежки»**

Растопить шоколад со сливочным маслом. В миксере 5 минут на высокой скорости взбивать яйца с сахаром. Взбитую яичную пену аккуратно соединить с шоколадной смесью. Добавить ликер и аккуратно перемешать.

Просеять сверху муку с разрыхлителем и аккуратно соединить с влажной смесью. Добавить молотый миндаль, перемешать. Должна получиться жидкая смесь. Обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 4 часа, чтобы масса затвердела. Скатать из массы шарики диаметром 4 см. Приготовить две тарелки - одну с сахаром, другую с сахарной пудрой. Обвалять каждый шарик в сахаре, а затем в сахарной пудре. (Для усиления эффекта надо обвалять шарики в сахарной пудре дважды, с промежутком в несколько минут.) Выложить шарики на противень, накрытый пекарской бумагой, на определенном расстоянии друг от друга. Выпекать в духовке, нагретой до 190 градусов, 7-8 минут (не больше!). Шарики расплющатся и потрескаются, но будут очень мягкими наощупь. Не передержите их в духовке - они должны остаться довольно влажными (их консистенция напоминает брауни. Полностью остудить. Хранить при комнатной температуре в герметичной емкости, выложив одним слоем.Выкладывают в креманки, сверху поливают соусом шоколадным или соусом сабайон, посыпают тёртым грецким орехом.

**Шоколадно-фруктовое фондю.***Фондю*– одно из немногих национальных блюд швейцарцев. Лакомство пришло из далекой снежной страны. Зимой в занесенных снегом домах альпийские фермеры готовили из того, что было у них под рукой, в основном из подсохшего хлеба и сыра. Идея сочетать расплавленный сыр и хлеб обязательно всем понравится. Вечеринка с фондю обязательно будет иметь успех. Атмосфера настраивает на положительные эмоции и теплую беседу вокруг стола.Для начала необходимо подготовить фрукты. Их моют и просушивают на салфетке. Очищенный ананас нарезают кубиками. Яблоки, апельсин и киви чистят от шкурок и делят на четыре дольки каждый. Затем фрукты раскладывают по порционным тарелкам.Кусочки шоколада поместить в кастрюльку, соединить со сливками и ванилином. Растопить шоколад со сливками, хорошо перемешивая, на водяной бане. В разогретую фондюшницу перелить массу. В таком виде фондю отправляют на стол, не забывая о фруктах и шпажках. Шпажки с фруктами опускают в готовый соус, и приступают к трапезе.

**Банановое «Фламбе».**Бананы очищаем и разрезаем пополам. В сковороде растапливаем половину порции сливочного масла и обжариваем дольки бананов.В другой сковороде распускаем оставшееся масло. Вливаем апельсиновый и лимонный сок. Помешивая, добавляем сахар и ждем, пока он полностью растворится. Варим цитрусовый сироп около 3 минут. Затем выключаем, перекладываем бананы и перемешиваем. Непосредственно перед подачей на стол обливаем все коньяком и поджигаем. Когда пламя исчезнет, раскладываем бананы фламбе по тарелкам и рядом выкладываем шарики мороженого. Украшаем свежими листочками мяты

**Новогодний омлет.**Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и растереть до образования однородной белой массы. Охлажденные белки взбить до образования густой пены, постепенно добавив сахар. Смешать желтки с белками, прибавив муку и ром, все слегка размешать.Разогреть на сковороде сливочное масло и вылить полученную яичную массу. Сковороду поставить в средне нагретый жарочный шкаф и запекать в течение 10- 15 минут, пока омлет не поднимется не подрумяниться.На середину готового омлета положить земляничный ждем или пюре из консервированной земляники и при помощи лопатки сложить омлет пополам так, чтобы джем остался внутри, а омлет получил форму полумесяца. Готовый омлет положить на блюдо, посыпав сахаром, который затем прижечь раскаленным железным прутом. Полоски карамелизованного сахара должны образовать квадраты или другие фигуры по желанию.Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар, пропитанный ромом поджечь.

***Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.***

**Соус сабайон.**В первую очередь необходимо отделить желтки от белков. Добавить к белкам сахар и взбить смесь добела. Поставить взбитую пену на водяную баню влить в содержимое вино и взбивать непрерывно венчиком или [ручным миксером.](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Ffb.ru%2Farticle%2F83542%2Fruchnoy-mikser-v-stroitelstve) Проварить смесь, взбивая ее на протяжении 5 или 10 минут. Как только масса начнет загустевать и подниматься в объеме, снять с огня и отставить. Десерт готов.Подают в мармитницах.

**Соус шоколадный.** Какао смешивают с сахаром. Сгущённое молоко разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

*Оформление соусами.*

Подготовьте небольшую бутылку -соусник, налейте в нее сладкий соус и полейте им тарелку. Вы можете разбрызгивать соус, рисовать им спирали, зигзаги, сердечки. Можно взять два разных по цвету, но подходящих по вкусу соуса и сделать из них красивый абстрактный рисунок, перемешав, но не смешав их до конца зубочисткой. Нанесите каплю красного соуса на черный шоколадный или кремовый карамельный и проведите линии, как если бы вы рисовали елочку - получится очень интересный узор.

**Начинки** - продукты переработка плодов. Используют для начинок и отделки кондитерских изделий.

*Повидло*- представляет собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром (60%).Допускается добавление пектина и пищевых кислот. Это однородная масса мажущейся консистенции, имеет вкус, ароматом тех плодов, из которых сварена.

*Джем*–приготавливается из фруктов,богатых жирующими веществами, таких, как яблоки, айва, слива, алыча и другие, сдобавлением 60%сахара. Плоды в джеме растворены больше, чем в варенье. Джем готовят пастеризованным и непастериализованным. Требования к качеству, такие как у повидла.

*Варенье*- представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.Под действием кислот сахар инвертируется (т.е. разлагается на глюкозу и фруктозу), иэто задерживает его кристализацию. При варке варенья из малокислых продуктов (груша, айва и др.)добавляют лимоннуюкислоту. Приварке кислых ягод (клюква, кизил) варку ускоряют, чтобы избежать избытка инвертного сахара Варка варенья может быть одно- и многократная. Многократная варка применяется для того, чтобы ягоды или фрукты полнее поглотили сахар; варенье получается более высокого качества. Если плоды имеют жесткую кожицу, их предварительно бланшируют или накалывают.

*Плодово - ягодные банановые консервы* изготавливают виде компотов, соков и фруктово-ягодных пюре с сахаром. Пюре используют для начинок, фрукты из компота для украшений, а сироп из компота и соки – для варки желе и пропитки изделий. Банки должны быть герметичными, не помятыми, с этикеткой. Не должно быть бомбажа. Хранят консервы при температуре от0-до 10\*С.

Ореховую начинку, сливочную начинку используют для приготовления изделий и отделки кондитерских изделий.

*Ореховая начинка.*Поджарить орехи в духовке. Остудить, растолочь в ступке или размолоть в миксере (можете также завернуть в полотенце и несколько раз провести скалкой).

В кастрюле растопите масло, влейте в него молоко и добавьте истолченные орехи. Снимите с огня. Всыпьте сахар. Взбивать ложкой до загустения.

*Сливочная начинка.*Взбейте сливки с сахаром, ванилью и несколькими каплями лимонного сока.

**Контрольные вопросы:**

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое вещество необходимо добавить в варенье, чтобы варенье приобрело консистенцию вязкую?

А.- лимонную кислоту.

Б.- ванилин

В.- желатин

2.Установите соответствие

1. Повидло А.- приготавливается из фруктов, богатых жирующими веществами,

2. Джем Б.-. представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.

3. Варенье В.- представляет собой фруктово-ягодное пюре

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, чем отличается помада от глазури?

А.- приготовление занимает очень мало времени.

Б.- сироп варят дольше

В.- добавляют желтки яиц

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, до какой температуры уваривают сироп для глазировки изделий?

А.- 110°С

Б.- 115°С

В.- 120°С

 5. Какой десерт описан в технологии приготовления?

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и растереть до образования однородной белой массы. Охлажденные белки взбить до образования густой пены, постепенно добавив сахар. Смешать желтки с белками, прибавив муку и ром, все слегка размешать. Разогреть на сковороде сливочное масло и вылить полученную яичную массу. Сковороду поставить в средне нагретый жарочный шкаф и запекать в течение 10- 15 минут, пока омлет не поднимется не подрумяниться. На середину готового омлета положить земляничный ждем или пюре из консервированной земляники и при помощи лопатки сложить омлет пополам так, чтобы джем остался внутри, а омлет получил форму полумесяца. Готовый омлет положить на блюдо, посыпав сахаром, который затем прижечь раскаленным железным прутом. Полоски карамелизованного сахара должны образовать квадраты или другие фигуры по желанию. Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар, пропитанный ромом поджечь.

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, сколько необходимо затратить минут, чтобы проварить на водяной бане «Соус сабайон»?

А.- 5 или 10 минут

Б.- 15 или 20 минут

В.- 15 минут

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой правильный технологический процесс приготовления десерта«Шарлотки с яблоками»?

А.- подготовкатеста: подготовка хлеба; подготовка фарша; формование; запекание.

Б.- подготовка фарша: подготовка хлеба; формование; запекание.

В.- подготовка фарша, формование, запекание

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое тесто используют для приготовления десерта «Шоколадный фондан»?

А.- бисквитное.

Б.- песочное.

В.- пресное

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой по консистенции должен быть классический десерт «Брани»?

А.- немного сырым.

Б.- сухим.

В.- вязким, жидким

**Оформить конспект в тетради и ответить на вопросы использовать:**

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Оправлять на эл. почту [elena.grofel@yandex.ru](mailto:elena.grofel@yandex.ru) или вк.