

САМБУКИ



- ▣ **Самбук** представляет собой мусс, приготовленный из фруктового пюре яблок, абрикосов, слив, алычи. Он отличается от мусса тем, что в него вводят сырые взбитые яичные белки.
- ▣ Для приготовления 1 кг самбука берут 15 г желатина.



Пюре (из яблок,
абрикосов, алычи,
слив)

Яйцо

Желатин

Проваривают

Белок

Желток

Проваривают

Водяная
баня

Взбивают

Сахар

Взбивают

Раскладывают в
формы

Охлаждают

Подают



САМБУК АБРИКОСОВЫЙ



САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ



САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ



САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ



САМБУК ФРУКТОВЫЙ



САМБУК СЛИВОВЫЙ



ТВОРОЖНЫЙ САМБУК С МАЛИНОЙ



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- Самбук должен представлять собой однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус - сладкий, с кисловатым привкусом и запахом используемого сырья. Форма самбука — квадратная или треугольная с волнистыми краями.

