



современные десерты,
технология
приготовления и
оформления

Немного истории

Десерт (от фр. *desservir* — «расчищать стол») — завершающее блюдо стола, для получения приятных вкусовых ощущений после обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы.

Термин французского происхождения во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи — третьими или пятыми. Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром.

Термин вошел во все европейские языки с 16 века. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в 18 веке в связи с появлением понятия «закуски». Различать заедки от закусок стало трудно, и потому с середины 18 века слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только слово «десерт». Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках – английском и немецком, где слово «послестолье» (nachtisch) – заменяется более точным французским кулинарным понятием «десерт».



ЧТО МОЖЕТ НАЗЫВАТЬСЯ ДЕСЕРТ

Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему совершенно неправильно и неразумно именовать десертом сладкие тяжелые блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, все виды бламанже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисельные, чем сладкие.

Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.



ПОДАЧА

По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой — промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Десерты бываю

Холодные

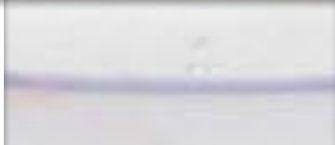
Фрукты, ягоды,
фруктовые салаты, их
соки , кисели,
фруктово-ягодное
желе , муссы.

Горячие

чай, кофе.







В качестве десерта

могут подаваться кондитерские изделия: торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты); соки, содовые воды, компоты, кисели; сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого; десертом может быть чай, какао, кофе, кофе с мороженым (café glacé); специальные десертные вина — словом, всё то, что может подаваться на «третье».

Украшение десертов



- 1. Одним из классических украшений для десертов является кайма из взбитых сливок. А добавив во взбитые сливки пару капель пищевого красителя, можно сделать кайму в тон десерту.*
- 2. Для того чтобы украсить десерт цветами, используйте марципан. Практически в любом супермаркете можно приобрести марципановую массу.. Чтобы добиться большей реалистичности, можно обмокнуть ватную палочку в раствор с пищевым красителем и придать нужный оттенок краям лепестков.*
- 3. Если вы хотите украсить десерт украшениями из шоколада, сделайте их ажурными. Для этого растопите необходимое количество шоколада на водяной бане и заполните им кулек, сделанный из бумаги или кондитерский шприц. Нарисуйте с его помощью всевозможные ажурные фигурки на алюминиевой фольге.*
- 4. Для того чтобы десерт из мороженого выглядел эффектней, украсьте его карамельными фигурками. Причем, чем выше будут фигурки, тем больший восторг вызовет десерт. Украсьте десерт из мороженого непосредственно перед подачей на стол.*

Популярные десерты

A close-up photograph of a glass bowl filled with a dessert. The bowl contains a thick, white cream base, topped with a slice of yellow fruit (likely mango or pineapple) and several small white daisies. A raspberry is visible in the background. The bowl is set on a white plate, and a silver fork and spoon are partially visible in the foreground. The background is softly blurred, showing more of the same dessert.

Чизкейк

1 Желатин залить 100 мл холодной кипяченой воды, оставить на 1 час.

2 Печенье пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

3 Масло растопить.

4 Перемешанное печенье с маслом выложить в форму (диаметром 24-26 см), хорошо утрамбовать, поставить в холодильник, на то время, пока готовить начинку.

5 Желатин довести до кипения, но не кипятить. Остудить.

6 Сливки взбить с сахаром.

7 Добавить маскарпоне, хорошо перемешать.

8 Добавить желатин, перемешать.

9 Выложить массу на основу из печенья, разровнять, поставить в холодильник на 3-4 часа.



Тирамису

- 1 Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром.
- 2 Добавить маскарпоне, перемешать лопаткой или ложкой.
- 3 Белки взбить в крепкую пену.
- 4 Добавить белки в желтково-сырную массу аккуратно перемешать
- 5 Палочки окунуть в холодный кофе. окунать очень быстрым движением, размокли.
- 6 В форму (я использовала форму размером 15х15 см) выложить палочки, смоченные кофе.
- 7 На палочки выложить половину крема, разровнять.
- 8 На крем снова выложить палочки, смоченные кофе.
- 9 На палочки выложить оставшийся крем, разровнять. Поставить в холодильник на 2 часа.
- 10 Затем посыпать через сито какао. порции.



Штрудель

1 Взять слоеное тесто разморозить, помыть яблоки, изюм, грецкие орехи. Если изюм жестковатый, оставить в воде на некоторое время.

2 Нарезаем яблоки мелкими кубиками.

3 Изюм если крупный, также Орехи также измельчить.

4 Раскатываем скалкой тесто примерно 20X20 см. в одном направлении, чтобы не нарушить слои.

5 на раскатанное тесто разложим яблоки равномерно распределить изюм

6 посыпать сахаром, можно по вкусу смазать корочку

7 Заворачиваем всё в рулет, закрываем края и край рулета

8 Запекаем при температуре 150-170°C в духовом шкафу около 30-40 минут до зарумянивания корочки.



Филадельфи Я

Нарезать клубнику на четыре части.

Смешать сахарный сироп с шоколадным ликером и пропитать им вафельные коржи.

Сыр Филадельфия перемешать с желатином.

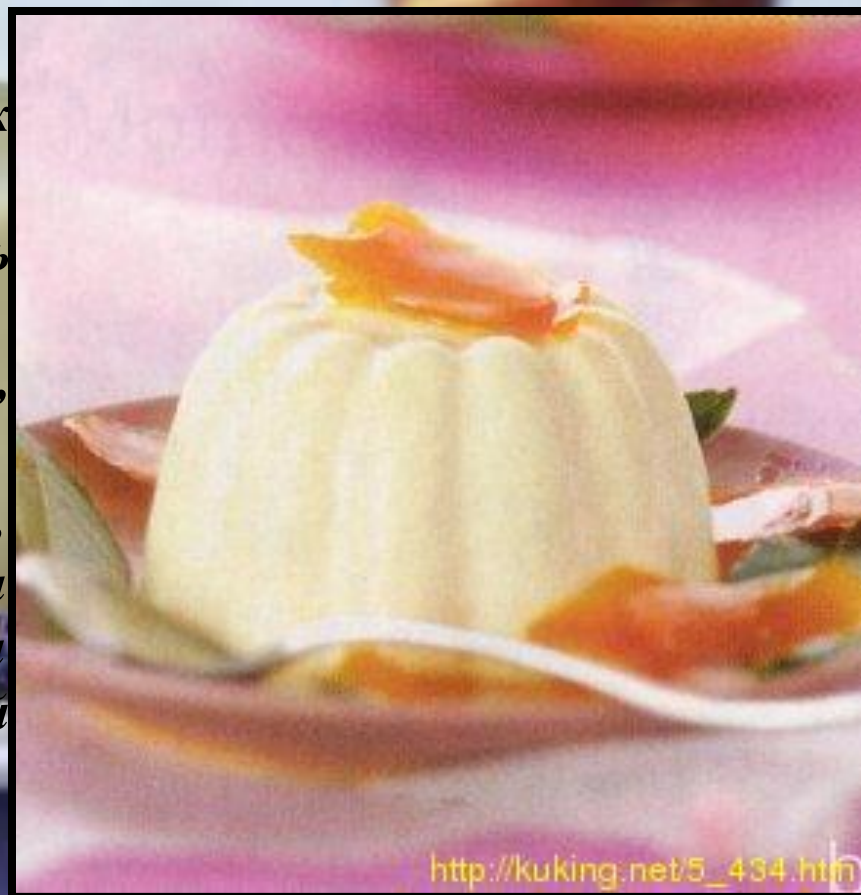
Приготовить сырный крем: Взбить сливки, добавить сахарную пудру и сыр Филадельфия с желатином и перемешать. Поставить в морозильник застывать.

Сформировать сырные тортики. На порционную тарелку выложить по одной вафле, сверху нарезанную клубнику, сверху выложить сырный крем, закрыть еще одной вафлей, сверху снова клубнику, крем. Украсить сырный торт шоколадом, ягодами физалиса и сахарной пудрой.



Панна котта

- 1. Налить в миску 4 ст л горячей, но не кипящей, воды, посыпать желатином. Перемешать, чтобы он растворился и оставить.*
- 2. Нагреть сливки, сахар, стручок ванили, ванильную эссенцию и ром.*
- 3. Добавить желатин, пропустить через сито и разлить по 4м формочкам. Охлаждать 4 часа или в течение ночи, чтобы десерт застыл.*
- 4. Перед тем, как подавать на стол, окунуть формочки в горячую воду на несколько секунд и перевернуть на тарелки. Украсить засахаренной цедрой и лавровыми листьями.*





Разработка фирменного блюда «Нежность»

Ингредиенты

Филе щуки	750	
Сок лимонный	15	
Масло оливковое	75	
Шампиньоны	150	
Чеснок	50	
Сливки	60	
Сыр сливочный мягкий	70	
Зеленый лук	50	
Укроп	15	
Смесь сухих трав для рыбы	10	
Соль	0,05	

Технология приготовления

Рыбное филе промыть. очень острым ножом сделать на коже одного филе глубокие надрезы в виде сетки.

Смазать рыбу оливковым маслом и отложить.

Приготовить начинку. Зелень и грибы вымыть, лук нарезать наискосок небольшими кусочками, грибы –тонкими ломтиками, укроп измельчить. Чеснок очистить и раздавить. В сковороде разогреть оливковое масло, положить грибы и обжарить, 3-4 мин.

Добавить лук, чеснок и сливки, размешать. Готовить 5мин., затем остудить. Смешать с сыром, посолить.

На филе без разрезов ровным слоем уложить приготовленную начинку. Сверху посыпать смесью сухих трав.

Накрыть вторым куском филе (надрезами вверх), посолить и слегка. прижать. Перевязать бечевкой, завернуть в фольгу. Запекать 40мин. При 220 С. Затем снять фольгу, полить рыбу лимонным соком и подать к столу.