24.02.24 Сделать конспект лекции

Технология приготовления холодных десертов

Натуральные свежие фрукты и ягоды

Плоды и ягоды играют важную роль в питании благодаря содержанию сахара, витами­нов, органических кислот, минеральных солей и др. Свежие плоды и ягоды используют не­посредственно в пищу только зрелыми.

Свежие фрукты и ягоды. Фрукты и ягоды перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки, промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 мин, перемешивают, ополаскивают, укладывают в дуршлаг или сито и дают стечь воде. Если ягоды сильно за­грязнены, то их промывают несколько раз. Обсушенные фрукты и ягоды укладывают перед отпуском на вазу, десертную тарелку, в креманку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой. Виноград укладывают целой гроздью и отпускают без сахара. Зем­лянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком или сливками.

Арбуз, дыня свежие. Плоды промывают, обсушивают, разделяют вдоль на две части, каждую из которых нарезают удлиненными большими дольками, а крупные - ломтиками. Арбузы и дыни можно очистить от корок и удалить из них семена. Подают в охлажденном виде. Отдельно в розетке можно подать рафинадную пудру или сахарный песок (10-15 г на порцию).

Чернослив со сливками или сметаной взбитыми. Чернослив перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют до набухания и остывания. Удалив из чернослива кос­точки, его укладывают в креманки. Охлажденные сливки или сметану взбивают, помещают в кондитерский мешок и выпускают сверху на чернослив перед подачей.

Приготовление компотов

Компоты приготавливают из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают. Тех­нологический процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, вар­ки сиропа и их соединения.

Компот из свежих плодов или ягод. Свежие яблоки, груши, айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При не­обходимости хранения до тепловой обработки их помещают в подкисленную воду, чтобы они не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать. Манда­рины и апельсины очищают от кожицы, снимают остатки белой подкожицы, разделяют на дольки. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. У промытых ягод удаляют плодоножки.

Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до ки­пения и, если нужно, охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным экстрактом вишни или черной смородины. Сироп можно приготовить также на фруктовых или ягодных отва­рах. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добав­ляют.

Свежие плоды и ягоды быстро развариваются и теряют свою форму, это объясняется тем, что содержащийся в стенках клеток протопектин малоустойчив, в процессе варки быст­ро гидролизуется и переходит в растворимый пектин, в результате чего продукты быстро размягчаются, кроме того, теряются содержащиеся в них витамины. Поэтому при приготов­лении компотов не все плоды и ягоды подвергают нагреву.

Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, ох­лаждают.

Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.), спелые груши, персики, абри­косы, сливы закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посу­де, закрыв крышкой, до охлаждения. Затем разливают в стаканы для отпуска.

Яблоки, груши и айву варят, закладывая в кипящий сироп, 5-7 мин (айву с кожицей - до 15-20 мин), охлаждают, порционируют.

Для ароматизации компотов добавляют мелко нарезанную цедру цитрусовых. Отпуска­ют компоты в охлажденном виде по 200 г на порцию.

*Компоты из сухих фруктов и ягод:*приготавливают чаще из смеси сухофруктов (рис. 16). В сушеном виде используют яблоки, груши, абрикосы (урюк, курагу), инжир, сливу (чернослив), виноград (изюм), вишню и др. На предприятиях общественного питания приго­тавливают компоты, используя готовую смесь из сухих фруктов, составленную по специаль­ной рецептуре.

Компот из смеси сухофруктов. Сухофрукты перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам, так как они имеют различные сроки варки. Крупные яблоки и груши разрезают на части. Фрукты тщательно промывают теплой водой 3-4 раза. В котел наливают воду, дово­дят до кипения, добавляют сахар, растворяют его при помешивании и вновь доводят до ки­пения.

В кипящий сироп закладывают яблоки, груши и варят 20 мин, затем добавляют осталь­ные сухофрукты (кроме изюма) и продолжают варить 10-15 мин, вводят изюм и варят 4-5 мин.



Рис 16. Схема приготовления компота из сухофруктов

Для улучшения вкуса в компот добавляют лимонную кислоту. Готовый компот охлаж­дают до 10 °С и выдерживают 10-12 ч для настаивания. При этом из фруктов в сироп полно­стью переходят вкусовые вещества, что улучшает качество компота. Сахар рекомендуют класть в начале варки, так как под действием содержащихся в сухофруктах кислот сахароза распадается на глюкозу и фруктозу (инвертный сахар), благодаря чему компот становится более сладким.

*Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др. 125I. сахар 100, кислота лимонная 1, вода 960.*

Компоты из консервированных яблок, груш, айвы, персиков, слив, черешни, виш­ни, клубники. Готовят как из одного вида фруктов, так и из нескольких. Банки с консерви­рованным компотом промывают теплой водой и протирают полотенцем, вскрывают и сли­вают сироп.

Затем из сахара и воды варят сироп, процеживают его, добавляют сироп от фруктов, до­водят до кипения и охлаждают. Фрукты и ягоды вынимают из банок. У персиков, абрикосов удаляют косточки. Крупные фрукты разрезают на дольки или половинки. Ягоды оставляют целыми. Подготовленные фрукты и ягоды раскладывают в креманки или стаканы, чередуя по цвету, и заливают охлажденным сиропом. На порцию полагается 150 г компота.

Компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Быстрозамороженные натуральные (без сахара) фрукты вынимают из упаковки, оттаивают в течение 10- 15 мин, промывают и складывают в посуду для полного оттаивания. Крупные плоды нарезают дольками, соединя­ют с заранее приготовленным сиропом и доводят до кипения. Плоды или ягоды раскладыва­ют в креманки или стаканы, заливают полученным сиропом и охлаждают перед подачей. В компот можно добавить свежие цитрусовые фрукты.