Сделать конспект лекции, подготовится к опросу

Желированные блюда

К желированным блюдам относят кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. В остывшем ви­де они имеют желеобразную консистенцию благодаря добавлению желирующих веществ, в качестве которых используют желатин, крахмал, агароид. Кроме того, студнеобразователями для сладких желированных блюд могут быть альгинат натрия, пектиновые вещества и моди­фицированные крахмалы, которые связывают воду и образуют при остывании студнеобраз­ную массу. Прочность студней зависит от их густоты, т. е. от количества желирующих ве­ществ. В табл. 9 приведено количество крахмала и желатина, необходимое для приготовле­ния желированных блюд.

Приготовление киселей. Наиболее распространенным сладким желированным блюдом является кисель. Желирующим веществом в киселях является картофельный крахмал, а для молочного киселя - маисовый (кукурузный), который нельзя применять для приготовления фруктово-ягодных киселей, так как от него возникают беловатый оттенок и неприятный привкус зерна. В то же время кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает им синеватый оттенок. При варке киселей используют также моди­фицированный крахмал, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

Таблица 9 (в гр. на 1 кг.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование жетирующих ве­ществ** | **Наименование изделий** | | | | | | |
| **кисели** | | | **желе** | **мусс** | **самбук** | **крем** |
| **густой** | **средней**  **густоты** | **полужидкий** |
| **Крахмал** | **60-80** | **35-50** | **20-40** |  |  |  |  |
| **Желатин** |  |  |  | **30** | **27** | **15** | **20** |

Крахмал для растворения не нуждается в предварительном набухании. Чтобы получить гомогенный клейстер, крахмал предварительно соединяют с 4-5-кратным количеством хо­лодной жидкости и, размешав, вводят в кипящую основную жидкость для проваривания от 2 до 10 мин.

Кисели приготавливают из фруктов и ягод - свежих, сухих или консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, из молока, хлебного кваса, повидла, ва­ренья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата - сухого киселя.

В зависимости от консистенции кисели делят на густые, средней густоты, полужидкие.

Для приготовления 1 кг *густого киселя*берут 60-80 г картофельного крахмала. После его вливания эти кисели проваривают не менее 5 мин при помешивании и небольшом нагреве. Благодаря введению большого количества крахмала на его клейстеризацию уходит вся вода, поэтому густые кисели не разжижаются в горячем состоянии так быстро, как жидкие.

Кисели разливают в порционные формочки, в большие формы или противни, смоченные внутри холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, затем охлаждают. Чтобы вынуть густой кисель из формы, её обтирают, перевертывают и, слегка встряхивая, осторож­но перекладывают в подготовленную посуду.

Вынутый из форм или разрезанный на порционные куски кисель выкладывают на де­сертную тарелку или в креманки и отпускают, полив фруктово-ягодным сиропом, или от­дельно подают сливки или холодное молоко (50-100 г). На порцию полагается от 100 до 200г киселя. Густые кисели являются характерным блюдом традиционной русской кухни.

Наиболее распространены кисели *средней густоты.*На 1 кг такого киселя расходуют 35-50 г картофельного крахмала. После варки кисели слегка охлаждают и разливают в ста­каны или креманки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком, который благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной пленки. На порцию отпускают по 200 г киселя.

*Полужидкие кисели*приготавливают, расходуя 20-40 г крахмала на 1 л, используют и отпускают, как и кисели средней густоты. Кроме того, их подают в качестве соусов к котле­там, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, мака­ронных изделий.

Технологическая схема приготовления киселей из клюквы, смородины, вишни, черники состоит из: отжимания сока; приготовления отвара из отжимков (мезги); приготовления си­ропа на отваре; заваривания крахмала; соединения готового киселя с соком; охлаждения.

Технологическая схема приготовления киселей из клубники, земляники, малины, ежеви­ки состоит из: протирания ягод и получения пюре; приготовления отвара из мезги; получе­ния сиропа из отвара; заваривания крахмала; соединения горячего киселя с фруктовым пюре; охлаждения.

Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде для того, чтобы сохранить содержа­щийся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично разрушаются при те­пловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселей и хранении соков и пюре ис­пользуют неокисляющуюся посуду, инвентарь и протирочные машины. Например, размина­ют ягоды деревянным пестиком, протирают через волосяные сита и т. д. Потери витамина С увеличиваются с увеличением времени тепловой обработки. Поэтому не следует перевари­вать блюда из свежих фруктов и ягод и долго хранить их.

Технологическая схема приготовления киселей из кизила, алычи, сливы, абрикосов, яб­лок и других фруктов состоит из: проваривания (или запекания) ягод или плодов; процежи­вания и протирания; соединения отвара с пюре и сахаром; заваривания крахмала; охлажде­ния киселя.

Кисель из свежих ягод. Приготавливают из клюквы (рис. 17), черники, брусники, смо­родины черной или красной и других ягод. Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины и отжимают сок, который помещают в неокисляющуюся посуду и ставят в холо­дильник. Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10-15 мин. Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения. Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой или частью полученного отвара (1:5) и вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном размешивании. Кисель до­водят до кипения, проваривая не более 1-2 мин, так как более длительное кипячение разжи­жает кисель, снимают с огня, вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки, поверх­ность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10-14 °С и отпускают.

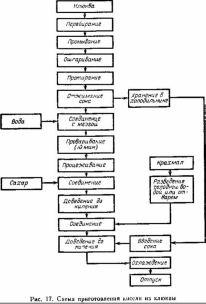
*Клюква 126, или брусника 133, или смородина черная 122, или смородина красная 128, вода 895; или черника 163, вода 850, сахар 120, крахмал картофельный 45 (лимонная кисло­та 2).*

Кисель из яблок. Яблоки промывают, удаляют из них сердцевину с семенами, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Отвар слива­ют, а яблоки протирают, полученное пюре соединяют с отваром, сахаром и лимонной кисло­той, нагревают до кипения, вливают разведенный крахмал и доводят до кипения. Отпускают обычным способом.

Кисель молочный. Для приготовления молочного киселя используют цельное молоко или с добавлением воды, которое нагревают до кипения. Кукурузный крахмал разводят хо­лодным кипяченым молоком и процеживают через частое сито. В кипящую жидкость вводят сахар, растворяют его, помешивая, вливают подготовленный крахмал. Кисель варят, посто­янно мешая, при слабом нагреве 10 мин, затем добавляют ванилин, слегка охлаждают, разли­вают в стаканы, окончательно охлаждают и отпускают.

Густые молочные кисели приготавливают из цельного молока, отпускают в креманке или на десертной тарелке, поливают сладким фруктово-ягодным соусом (50 г) или кладут варенье, джем (20 г).

Приготовление желе. Желе приготавливают из фруктово-ягодных отваров, соков, сиро­пов, экстрактов, эссенции, молока и варенья. В застывшем виде это блюдо представляет со­бой прозрачную студнеобразную массу (молочное желе непрозрачное). Форма желе соответ­ствует той посуде, в которой оно приготавливалось. Густота и плотность желе зависят от температуры и количества желирующего вещества: желатина, агароида и фурцелларана; ко­торый вываривают из красных морских водорослей. Экстракт осветляют, сушат и измельча­ют, выпускают в виде порошка, крупки, хлопьев, пленок или пластинок.



Пищевой желатин - продукт, полученный вывариванием животной соединительной тка­ни, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают. В сухом виде желатин представляет собой крупку или пластинки влажностью до 16 *%.*

Растворению желатина, агароида и фурцелларана предшествует набухание их в холод­ной воде. Замачивание желатина осуществляют в течение 1-1,5 ч. За это время масса про­дукта увеличивается в 6-8 раз. При этом берут охлажденной кипяченой воды в 8-10 раз больше, чем желатина.

*Технологический процесс приготовления желе*состоит из: подготовки желирующего продукта; приготовления сиропа; растворения желирующего продукта в сиропе; охлаждения желе до 20 °С и разливания в формы; застывания при температуре 2-8 °С; подготовки к по­даче.

Сиропы для фруктово-ягодных желе приготавливают так же, как для киселей. Отжатые соки вводят в желе после растворения желатина.

Готовое желе разливают в охлажденные порционные формочки или большие формы (на несколько порций), а также в глубокие лотки и охлаждают в холодильнике при температуре

1. 8 °С в течение 1-1,5 ч. Застывшее желе нарезают на порционные квадратные куски с вол­нистыми краями или вынимают из формочек. Для этого их опускают на 2-3 с в горячую во­ду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, перевертывая их, осторожно выклады­вают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем отпускают по 100, 150 г. Хранят готовое желе на холоде не более 12 ч, так как оно уплотняется, после чего раз­мягчается и выделяет жидкость.

Желе из плодов и ягод свежих. Желатин (крупку) заливают холодной водой и выдер­живают для набухания. Из ягод отжимают сок, а из мезги приготавливают отвар, как при приготовлении киселя. В горячий отвар вводят сахар, растворяют его и получают сироп. На­бухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят в горячий сироп, раство­ряют и, помешивая, доводят до кипения. Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают ранее отжатый ягодный сок, добавляют лимонную кислоту, если желе недостаточно подкисленно, и охлаждают до температуры окружающего воздуха. Желе разливают в охлажденные фор­мочки и ставят в холодильник для полного застывания при температуре не выше 8 °С на 1­2ч. Готовое желе должно быть прозрачным, поэтому для приготовления желе лучше исполь­зовать осветленные соки и сиропы промышленного производства. Если же сироп с введени­ем в него желатина получился недостаточно прозрачным, то его «оттягивают» - осветляют яичными белками. Для этого белки сырых яиц смешивают с равным количеством холодной воды и вливают в горячий сироп с желатином при температуре 50-60 °С, перемешивают, до­водят до кипения и через 5-10 мин процеживают через плотную салфетку, затем охлаждают. Застывшее желе вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки или тарелки и отпускают.

*Клюква 147, или смородина красная 149, или смородина черная 143, вода 850, вишня 206, вода 805, сахар 140, желатин 30, кислота лимонная 1.*

Желе яблочное. Желатин замачивают в воде для набухания, откидывают, отжимают. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы, нарезают доль­ками, кладут в кипящую подкисленную воду, проваривают 5-7 мин так, чтобы яблоки сохра­нили свою форму. Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин, за­тем охлаждают. В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлажда­ют и на застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка, сверху залива­ют оставшимся желе и окончательно охлаждают. Отпускают так же, как желе клюквенное. Для приготовления фруктового желе используют свежие или консервированные фрукты.

*Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов.*Желатин замачивают в холодной воде для на­бухания. Лимоны промывают, срезают с них цедру и зачищают её от белых волокон, затем шинкуют тонкой соломкой, из лимонов отжимают сок и хранят его в неокисляющейся посу­де в холодильнике. Приготавливают сироп, для этого воду доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную цедру; набухший желатин растворяют помешивая. Сироп доводят до ки­пения, прекращают нагрев и выдерживают в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин, после чего вводят лимонный сок и лимонную кислоту, процеживают сироп, разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.

Желе из молока. Замачивают желатин. В горячем кипяченом молоке растворяют сахар, набухший желатин и добавляют ванилин, доводят до кипения, желе слегка охлаждают, про­цеживают, разливают в формы и ставят в холодильник. Застывшее желе вынимают из формы и отпускают в креманках.

Многослойное желе. Для его приготовления можно использовать ягодное, кофейное или шоколадное, молочное желе и другие виды, каждый из которых наливают слоем в фор­мочку или противень, охлаждают и только после этого наливают следующий слой.

Приготовление мусса. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу. В остальном мусс приготавливается так же, как желе. Для получения 1 кг мусса берут 27 г желатина. При отпуске поливают жидким фруктово­ягодным сиропом.

Мусс клюквенный. Желатин замачивают в воде для набухания. Клюкву перебирают, промывают, отжимают из неё сок и хранят в холодильнике. Мезгу проваривают в воде, про­цеживают отвар, вводят в него сахар и набухший желатин, растворяют размешивая и доводят до кипения, добавляют клюквенный сок. Полученное клюквенное желе переливают в не- окисляющуюся, удобную для взбивания посуду, охлаждают до 20 °С и взбивают вручную веничком или с помощью взбивальной машины, пока не образуется устойчивая пышная мас­са. При этом мусс увеличивается в объеме в 4-5 раз. Взбивают мусс в холодном помещении, а небольшое количество мусса - в посуде, поставленной в холодную воду или на лед для лучшего охлаждения. Хорошо взбитый мусс быстро перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки и ставят в холодильник на 1-1,5 ч. При взбивании следят за тем, что­бы мусс не застыл до раскладывания его в формы.

Охлажденный мусс вынимают из формочек так же, как желе. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями. Мусс укладывают в креманки или тарелки и поливают сладким клюквенным сиропом. Чтобы приготовить си­роп, клюкву разминают, соединяют с небольшим количеством горячей воды и проваривают 5 мин, процеживают, соединяют с сахаром и растворяют его при кипении. Готовый сироп ох­лаждают.

*Клюква 211 или сок клюквенный натуральный (консервы) 200, сахар 160, желатин 27, вода 740.*

Мусс яблочный (на манной крупе). Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семе­нами, разрезают на части и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отва­ром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения. В кипящее пюре вводят помешивая просеянную манную крупу и варят. Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы, которую разливают в подготов­ленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1 -1,5 ч; отпускают с сиропом.

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

Самбук абрикосовый. Желатин замачивают. Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения, протирают. Курагу предварительно замачивают для набухания, затем варят и протирают. В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту и взбивают массу на холоде до увеличения её в объеме в 2-3 раза. Набухший жела­тин вместе с водой нагревают помешивая до 40-50 °С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую пышную массу разливают в формы, ста­вят в холодильник, охлаждают так же, как мусс. При отпуске самбук поливают соусом абри­косовым (20 г на порцию).

Приготовление крема. Крем - это желированное блюдо, которое готовят из взбитых сливок 35 %-ной жирности или сметаны и яично-молочной сладкой смеси. Желирующим продуктом является желатин (20 г на 1 кг крема). В зависимости от введенных наполнителей приготавливают крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, ягодный.

Крем ванильный из сметаны. Желатин замачивают. Сметану 35 %-ной жирности ох­лаждают (до 2-3°С), молоко кипятят. Яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком, проваривают на водяной бане до 70-80 °С, вводят растопленный желатин, процеживают смесь и добавляют ванилин. Сметану взбивают и вливают в неё яично-молочную смесь, ос­торожно перемешивая. Крем разливают в формочки, охлаждают. Отпускают в креманках, как мусс. Поливают соусом абрикосовым, или земляничным, или малиновым, или вишневым (30 г). На порцию полагается 100 г крем