**Тема : Технология приготовления холодных муссов.**

**Лекция**

**1.Составить конспект лекции.**

Мусс (от фр. mousse — пена). Сладкое десертное блюдо, приготавливаемое из какого-либо ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао), дающего вкус и название тому или иному муссу , и из вспомогательных пищевых веществ, способствующих пенообразованию и фиксации пенистого состояния мусса (желатина, агар-агара, яичных белков), а также из сахара (сахарина, меда, патоки), сообщающего блюду сладкий вкус или усиливающего его.

Наряду с этими тремя основными компонентами в муссе могут присутствовать и другие, дающие, как правило, дополнительный ароматический или вкусовой акцент или усиливающие вкусовые качества мусса.

К ним относятся : молоко, яичные желтки, сливки, сливочное масло, различные пряности, коньяк, ром, варенье.

Технология приготовления муссов постоянно менялась в течение веков, что было связано как с изменением применяемых фиксаторов пенообразования (рыбий клей, агар-агар, животный желатин, яичный белок), так и с использованием их сочетаний, а также вследствие того, что менялась техника получения пенистого состояния (от ручных сбивалок, серебряных веничков до современных электромиксеров).

Кроме того, на порядок приготовления муссов влияет иногда и характер основного сырья — фруктового пюре, ягодного сока, вина или плиточного шоколада.

По всем этим причинам технология приготовления муссов в поваренных книгах, изданных в разное время, излагается различно. Более того, иногда под названием «мусс» рекомендуют приготавливать такое изделие, где место яичных белков и желатина занимает «заменитель» в виде манной крупы, которая, как известно, способна хорошо разбухать и обладает крахмало-клеящими свойствами, что позволяет приблизительно имитировать муссообразное состояние блюда. Хотя такие блюда и съедобны, их никак нельзя считать муссами — ни по своему составу, ни по вкусу, ни по технологии.

Настоящие муссы, так как они были созданы в XVII в. французскими придворными поварами, в сущности, исключают любое искусственное закрепление пенообразного состояния, в том числе — применение желатина, обычно всегда используемого во фруктово-ягодных муссах, что делает их похожими на взбитое желе, близкое по вкусу к другим желированным блюдам.

Настоящий французский мусс использует только естественную пену яичных белков, фиксируемую при помощи замораживания, а если и использует желатин, то лишь в сочетании с белками и притом в чрезвычайно малых дозах, вдвое меньших по сравнению с желе.

Французский шоколадный мусс — дорогой, вкусный и изысканный десерт, который может с успехом украсить новогодний и любой парадный стол.

Мусс - охлажденное желе, которое взбивается до образования пены. Как правило, основу муссов составляет какое-либо ароматическое основание - сок, фруктовое пюре, шоколад, виноградное вино . К этому добавляются яичные белки (для образования пены) и желатин (для фиксации пены).

Мусс — в переводе с французского, «пена». Общий принцип состоит в том, что есть основа, которая хорошо сбивается в пену и увеличивается в объеме в 2-3 раза. А в эту основу добавляются всевозможные наполнители, которые и определяют конкретный вкус мусса.

**Фрутово-ягодный мусс**.

Ингридиенты:

120 г мангового пюре

120 г малинового пюре

120г клубничного пюре

фундук

180 г сливок 35%

50г сахара

ванилин

Способ приготовления:

Взбить сливки с сахаром и ванилином, разделить на 3 части и смешать с ягодными пюре. Выложить слоями, прокладывая орехами.

**Шоколадный мусс.**

2 плитки темного шоколада

200 мл сливок

4 яйца

Для украшения можно использовать взбитые сливки или любые орехи,

фрукты, тертый шоколад или ароматизированный кофе.

Шоколад поломать и поставить на водяную баню. Емкость с шоколадом не должна касаться воды и она не должна кипеть.

По мере нагревания воды шоколад растопится.

Пока топится шоколад необходимо отделить желтки от белков и соединить со сливками.

Взбить в гладкую легкую массу и соединить с шоколадом. Сливки должны быть комнатной температуры.

Белки также взбить до состояния легкой пены и соединить с шоколадной массой очень аккуратно – мешая снизу вверх, чтоб масса оставалась воздушной.

Мусс готов. Уложить его в креманки, украсить и поставить в холодильник минимум на 2 часа и можно подавать. – это не только вкусное лакомство, но и очень действенное лекарство от простуды.

Свежий сок наполнит ваш организм полезными веществами, а восхитительный вкус способствует образованию эндорфина, что ускоряет выздоровление.

**Клюквенный мусс** .

Один стакан клюквы растолките и отожмите сок. Отжимки залейте 3 стаканами воды, прокипятите и процедите. В процеженный отвар насыпьте 3 столовые ложки манной крупы и варите в течении 20 минут. Добавьте один стакан сахара, доведите до кипения, снимите с огня и остудите. В полученную массу влейте клюквенный сок и взбейте до состояния густой пены (масса должна увеличиться в объеме в 2 раза). Разложите на креманки, украсьте веточкой мяты и наслаждайтесь.

**Лаймовый мусс** :

Смешайте цедру и сок лаймов или лимонов, яичные желтки и сахар. На водяной бане взбейте смесь до загустения. Замочите 5 чайных ложек желатина в холодной воде до набухания. Лишнюю воду слейте. Добавьте 1 чайную ложку лимонного сока, растворите желатин при слабом нагреве. Немного охладите, смешайте его с муссовой смесью до образования однородной массы. Взбейте 300 г сливок до получения очень густой массы, добавьте в мусс. Взбейте яичные белки и быстро введите их в мусс. Вылейте смесь в форму и выдержите в прохладном месте до охлаждения. Выложите на блюдо, нагревая форму в горячей воде. клубника - 450г; сливки (не менее 33% жирности)- 250мл; сахар - по вкусу; желатин - 1 ст.л. (примерно 15г); вода - 3 ст.л.; сок лимона - по вкусу; для украшения: ягоды клубники; листики мяты

**Клубничный мусс**

Ягоды промыть, обсушить, засыпать в блендер и измельчить в пюре. Прибавить по вкусу сахар и лимонный сок. Порошок желатина залить холодной водой и оставить для набухания (примерно 30 минут). Поставить емкость с желатином на водяную баню, дождаться, когда желатин растворится, но не давать ему закипать. Перелить желатин в клубничное пюре, размешать. Сливки взбить в легкую устойчивую пену.

Добавить пару ложек клубничного пюре с желатином и осторожно, снизу вверх перемешать. Затем добавить половину пюре, перемешать, влить оставшуюся часть клубничного пюре – перемешать. Можно оставить немного пюре для украшения.

Разлить мусс по формочкам, сверху налить немного пюре и размешать, чтобы на поверхности образовались симпатичные цветные разводы. Убрать мусс в холодильник на 2-3 часа (лучше на ночь). Перед подачей украсить ягодами клубники и листиками мяты.

Взбейте оставшиеся сливки и отсадите с помощью кондитерского шприца в форме звездочек вокруг верхушки мусса. Между звездочками разложите глазированные листья мяты, тонкие ломтики лайма или лимона.

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 фруктово-ягодным 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 неокисляющуюся, 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.

**2.Ответить на вопросы**.

1.Какие продукты используются для приготовления муссов?

2.Дайте характеристику муссам на яичных белках и манной крупе.

3.Составьте схему приготовления шоколадного мусса.

4.Какие соусы используют для подачи муссов.