



А.Т. МОРОЗОВ

БИБЛИОТЕЧКА ПОВАРА

Сладкие блюда





КОМПОТЫ



парфе



кисели



**сладкие блюда
из круп. пудинги**



желе



**мучные сладкие
блюда**



муссы



**разнообразные
сладкие блюда**



самбуки



**сладкие блюда
для праздничного
стола**



суфле



соусы



кремы



сиропы



мороженое



БИБЛИОТЕЧКА ПОВАРА

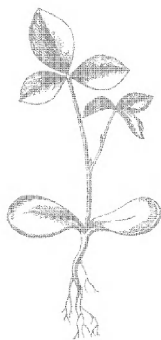
А.Т. МОРОЗОВ

Сладкие блюда

**Издание второе,
стереотипное**



МОСКВА ЭКОНОМИКА 1987



ББК 36.992

М80

Морозов А. Т.

М80 **Сладкие блюда. — 2-е изд., стереотип — М.: Экономика, 1987. — 144 с.**

В книге приведены рецептуры и технология приготовления разнообразных сладких блюд (компотов, киселей, муссов, желе, самбуков, парфе и др.).

Для поваров общественного питания и домашних хозяек.

М **3504000000—062** **Без объявления**
011(01)—87

© Издательство «Экономика», 1981

© Издательство «Экономика», 1987, оформление

Даже самый вкусный обед с тщательно продуманным меню будет неполным без сладкого. Сладким обычно завершается прием пищи.

Сладкие блюда не только вкусны, но, как правило, и калорийны, так как компонентом практически всех сладких блюд является сахар. Кроме того, кремы, мороженое, суфле богаты белками и содержат большое количество жиров. Это следует учитывать при составлении меню.

Самыми распространенными из многообразия существующих сладких блюд являются компоты, кисели, пудинги, желе.

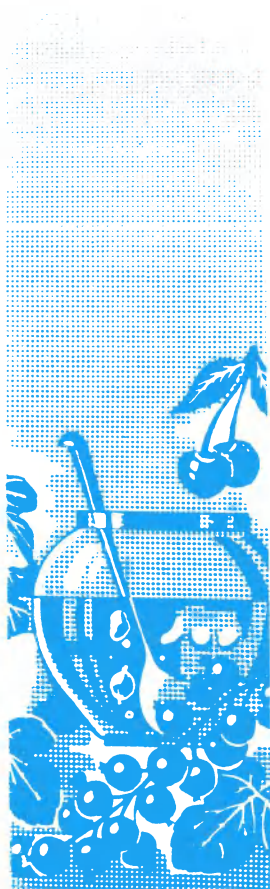
Для приготовления многих сладких блюд используются свежие фрукты и ягоды, богатые витаминами. Чтобы в процессе тепловой обработки сохранилось возможно большее количество витаминов, подготовленные фрукты и ягоды надо быстро использовать; нельзя также допускать излишнего разваривания фруктов.

Кроме фруктов и ягод, сырьем для приготовления сладких блюд служат молоко и молочные продукты, яйца, мука, крупы, жиры, орехи, шоколад, кофе, картофельный крахмал, желатин, пряности. Кулинарная обработка этих продуктов при приготовлении сладких блюд имеет ряд особенностей. Поэтому, прежде чем приступить к приготовлению того или иного блюда, целесообразно ознакомиться с общими положениями технологии, приведенными в начале каждого раздела данной книги.

В рецептурах указана масса продуктов весом нетто в граммах. Все рецептуры рассчитаны на 1000 г выхода готового изделия. (В своей практической деятельности повара должны руководствоваться действующими Сборниками рецептур.)



КОМПОТЫ



Компоты готовят из свежих сушеных, консервированных или быстрозамороженных плодов и ягод в различных комбинациях.

При обработке яблок, груш, айвы удаляют сердцевину с семенами, фрукты нарезают дольками или кубиками. У абрикосов, персиков и слив удаляют косточки. Мандарины очищают от кожицы и разделяют на дольки, а очищенные апельсины нарезают кружочками или ломтиками, ягоды тщательно перебирают и моют в холодной воде.

Подготовленные фрукты и ягоды варят в заранее приготовленном сахарном сиропе. Это позволяет лучше сохранить аромат и свойственный плодам приятный вкус.

Нежные сорта яблок и груш быстро развариваются, поэтому их опускают в кипящий сироп и тотчас же прекращают нагревание, после чего дают компоту настояться в посуде, закрытой крышкой.

Дыни, арбузы, ананасы, мандарины, апельсины, виноград, клубнику, малину, землянику (после подготовки) кладут в охлажденный сироп сырыми или заливают охлажденным сиропом непосредственно в креманках.

1. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ИЛИ ГРУШ

Яблоки или груши 300, сахарный песок 150, вино виноградное 25, лимонная кислота 1, корица или цедра 7, вода 600.

Яблоки или груши перебрать, промыть (плоды с грубой кожицей очистить), нарезать дольками, удалить сердцевину с семенами и положить плоды в воду, добавив немного лимонной кислоты. Кожицу и сердцевину варить в отдельной посуде в течение 10—12 мин, после чего отвар процедить, добавив в него сахар. В полученный сироп положить подготовленные дольки яблок или груш и варить при слабом кипении 6—8 мин. Для ароматизации в компот можно положить цедру лимона, апельсина или корицу, а для улучшения вкуса после охлаждения влить немного виноградного вина.

Компот из сильно разваривающихся сортов яблок (апорт, антоновка) и груш (дюшес и др.) следует готовить несколько иначе. Подготовленные яблоки и груши этих сортов положить в неокисляющуюся посуду, залить кипящим сиропом и охладить, после чего аккуратно вынуть шумовкой, разложить в порционную посуду и залить сиропом.

2. КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

Айва 300, сахарный песок 150, вино виноградное 25, лимонная кислота 1, вода 600.

Промытую айву нарезать дольками, удалить сердцевину с семенами, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала плоды, добавить лимонную кислоту и варить до полуготовности.

После этого положить сахар, влить до нормы горячую воду и продолжать варить при слабом кипении 20—30 мин.

В готовый охлажденный компот добавить виноградное вино.

3. КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ

Персики 300, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, вода 600.

Персики погрузить на 1—2 мин в кипящую воду, после чего очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки. Последние залить водой и, добавив сахар, варить в тече-



Для улучшения вкуса и придания своеобразного аромата в готовый компот можно добавить вино.

ние 15—20 мин. Затем сироп процедить, погрузить в него разрезанные на дольки персики, добавить лимонную кислоту и довести до кипения.

4. КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

Абрикосы 300, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, вода 600.

Абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. В горячей воде растворить сахар и в полученный сироп погрузить подготовленные абрикосы, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и охладить.

5. КОМПОТ ИЗ СЛИВ

Сливы 300, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, вода 600.

Очень спелые сливы промыть, разрезать пополам и вынуть из них косточки. Затем плоды опустить в кипящий сахарный сироп и варить 1—2 мин, добавив лимонную кислоту.

6. КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ ИЛИ ВИШНИ

Черешня или вишня 300, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, вода 600.

В кипящий сахарный сироп, сваренный на воде с добавлением лимонной кислоты, погрузить перебранные и промытые ягоды, после чего нагревание прекратить и дать компоту настояться до полного остывания. В охлажденный компот можно добавить немного виноградного сока.

7. КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ

Апельсины или мандарины 350, сахарный песок 200, вода 500, цедра 10.

С промытых апельсинов или мандаринов снять сначала цедру, а затем альbedo (белую мякоть). Фрукты нарезать тонкими кружочками или ломтиками (мандарины можно разделить на



Очищенные от кожицы яблоки, груши, айва на воздухе быстро темнеют, поэтому по мере обработки их следует опускать в подкисленную лимонной кислотой холодную воду и держать там до начала варки компота. Нож во время очистки плодов следует также периодически опускать в холодную подкисленную воду.

дольки), разложить в порционную посуду и залить охлажденным сахарным сиропом. Перед охлаждением в сироп добавить цедру, которую предварительно следует нарезать соломкой и ошпарить кипятком для удаления горечи.

8. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД [МАЛИНЫ, ЗЕМЛЯНИКИ, КЛУБНИКИ, МОРОШКИ И Т. Д.]

Ягоды 300, сахарный песок 200, вода 550.

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, промыть в холодной воде, после чего разложить в порционную посуду, залить теплым сахарным сиропом и дать настояться. В сироп можно добавить немного лимонной кислоты.

При массовом изготовлении компота из свежих ягод подготовленные ягоды опустить в теплый сахарный сироп. Компоту дать настояться в течение 1–2 ч и равномерно разлить в порционную посуду.

9. КОМПОТ ИЗ ДЫНИ

Дыня 300, сахарный песок 150, лимонная кислота 1,5, вода 550.

Мякоть спелой дыни нарезать ломтиками или кубиками, разложить в порционную посуду и залить теплым сахарным сиропом.

10. КОМПОТ ИЗ ДЫНИ И СЛИВ

Дыня 250, сливы 100, сахарный песок 150, лимонная кислота 1,5, вода 500.

Сливы разрезать пополам и удалить из них косточки. Если косточки плохо отделяются, то сливы варят целиком. Подготовленные сливы опустить в сироп, довести его до кипения, охладить, добавить кусочки дыни и разлить в порционную посуду. Кусочки дыни можно класть непосредственно в креманки.

11. КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник 300, сахарный песок 150, вода 600.

Подготовленные ягоды (см. 8) ошпарить крутым кипятком, после чего остудить, опустить в кипящий сахарный сироп и

◆
Компоты из свежих груш, некоторых сортов яблок, айвы, а также из сушеных фруктов и ягод будут значительно вкуснее, если их перед употреблением настаивать в плотно закрытой посуде в течение 7–10 ч.

кипятить 2—3 мин. Компот охладить и разлить в порционную посуду, равномерно распределяя ягоды.

12. КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА

Виноград 250, сахарный песок 150, вода 600, гвоздика 5.

Ягоды винограда уложить в порционную посуду и залить охлажденным гвоздичным или в случае отсутствия гвоздики чистым сахарным сиропом.

Для приготовления гвоздичного сиропа гвоздику залить горячей водой, довести до кипения, настоять в течение 15—20 мин и процедить через частое сито. Настой гвоздики соединить с готовым сахарным сиропом, довести до кипения и варить 5 мин.

13. КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень 300, сахарный песок 150, вода 500.

В кипящий сахарный сироп добавить тонко нашинкованную лимонную цедру и очищенный от грубых волокон ревень, нарезанный кусочками длиной 2—3 см. Компот варить на слабом огне 3—5 мин.

14. КОМПОТ ИЗ АНАНАСА

Ананас 400, сахарный песок 150, вода 600.

Ананас очистить и удалить жесткую сердцевину, нарезать тонкими кружочками или ломтиками, после чего погрузить в горячий сахарный сироп, приготовленный на отваре сердцевины ананаса.

Подготовленный ананас разложить в креманки, залить горячим сахарным сиропом и охладить.

15. КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ

Брусника 150, яблоки 150, сахарный песок 150, вода 600.

Яблоки зимних сортов промыть, очистить, нарезать дольками, удалить из них сердцевину. Затем погрузить плоды в сахар-



Чтобы быстрозамороженные фрукты и ягоды лучше сохранили свои вкусовые качества и внешний вид, их следует опускать в кипящий сироп, не оттаивая предварительно.

ный сироп, приготовленный на отваре яблочной кожуры и сердцевин. Сироп довести до кипения и положить в него моченую бруснику.

16. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

Яблоки 150, груши 150, сливы 100, сахарный песок 150, вода 600.

Подготовленные соответствующим образом фрукты (см. 1; 5) залить небольшим количеством холодной воды, слегка подкисленной лимонной кислотой. Из сердцевин плодов и кожицы приготовить отвар и процедить. Из половины отвара приготовить сахарный сироп. В оставшемся отваре сварить до готовности груши и яблоки, причем груши следует начать варить на 5—8 мин раньше, чем яблоки. Затем добавить в компот сахарный сироп и сливы, довести до кипения и остудить.

17. КОМПОТ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ С ЯБЛОКАМИ

Смородина красная 150, яблоки 250, сахарный песок 150, вода 600.

В кипящий сахарный сироп положить очищенные нарезанные дольками яблоки и варить в течение 5—8 мин, после чего в готовый компот положить перебранную, промытую смородину и охладить.

18. КОМПОТ ИЗ КУРАГИ, ЧЕРНОСЛИВА И ИЗЮМА

Чернослив 70, курага 40, изюм 15, сахарный песок 100, вода 800.

Чернослив тщательно промыть, залить водой и дать настояться в течение 2—2,5 ч, после чего положить промытую курагу, добавить сахар и варить до готовности в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания варки в компот положить тщательно промытый изюм, после чего компот охладить.

19. КОМПОТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

Яблоки 100, груши или персики 100, сливы 75, вишни 75, сироп от фруктов 350, сахарный песок 25, вода 300.

Консервированные яблоки, груши, персики, сливы, вишни или другие фрукты и ягоды уложить горкой в креманки, последо-

вательно чередуя по цвету. Яблоки, груши и персики следует предварительно нарезать дольками.

В сироп от фруктов добавить воду, сахар, прокипятить, охладить и залить им фрукты. Сироп от консервированных фруктов можно развести готовым сахарным сиропом.

Подобные компоты можно готовить также из однородных консервированных фруктов или ягод.

20. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ И КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

Свежие яблоки или груши 250, персики консервированные или черешня консервированная 150, сироп от консервированных фруктов 250, сахарный песок 100, вода 350.

Яблоки и груши подготовить так же, как указано выше (1). Консервированные персики нарезать дольками, черешню оставить в целом виде.

В сироп от консервированных фруктов добавить воду и сахар, довести до кипения.

Подготовленные груши и яблоки разложить в порционную посуду и залить горячим сиропом. Консервированные фрукты добавить в охлажденный компот.

21. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ ЯБЛОК И ВИШЕН

Яблоки 250, вишни 100, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, вода 600.

Оттаявшие яблоки нарезать дольками, вишни оставить целыми. Яблоки залить горячим сахарным сиропом и варить до готовности, после чего охладить, предварительно добавив лимонную кислоту. После варки яблоки вынуть из сиропа и вместе с вишнями разложить в креманки, залить охлажденным сиропом.

22. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ ПЕРСИКОВ И ВИШЕН

Персики 250, вишни 100, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, вода 600.

Оттаявшие персики нарезать дольками, вишни оставить целыми. Персики погрузить в горячий сироп, довести до кипения, добавить лимонную кислоту и охладить.

Перед подачей персики и вишни разложить в креманки и залить охлажденным сиропом.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ*

Смородина 200, настой на листьях 50, сахарный песок 150, вода 800.

Молодые листья черной смородины промыть, мелко нарезать и залить крутым кипятком так, чтобы он лишь покрывал листья, после чего настаивать 2—3 ч. В промытую смородину добавить воду, сахар, довести до кипения и проварить еще 5—7 мин. Затем соединить с настоем и охладить.

КОМПОТ ИЗ КИТАЕК С ШИПОВНИКОМ*

Китайки 300, шиповник 50—70, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, сахарный песок 130, вода 700.

Свежий шиповник и лимонную цедру измельчить, залить крутым кипятком ($\frac{1}{4}$ нормы) и дать настояться в плотно закрытой посуде 3—4 ч. Яблочки китайки, не удаляя плодоножек, промыть, наколоть в двух-трех местах и опустить в кипящий сахарный сироп. Варить на слабом огне 15—20 мин, после чего охладить и соединить с процеженным настоем шиповника.

* Рецептуры, дополнительно включенные во 2-е издание.



кисели



Для приготовления киселей используют свежие и сушеные плоды и ягоды, фруктово-ягодные пюре, соки, сиропы, экстракты, молоко и другие продукты.

Одним из основных компонентов при приготовлении киселей является крахмал. Количество крахмала зависит от густоты приготавливаемого киселя. Для приготовления 1 кг густого киселя требуется 70 г крахмала, киселя средней густоты — 40, жидкого — 30 г. Крахмал перед завариванием следует развести холодной кипяченой водой, отваром или соком из расчета одна часть крахмала на четыре части жидкости.

Жидкие кисели, а также кисели средней густоты после соединения с крахмалом не кипятят, а лишь доводят до кипения, так как продолжительное нагревание разрушает клейстер, он теряет характерную для него консистенцию и становится жидким.

Кисель, приготовленный на маисовом крахмале, после закипания следует проваривать 5—7 мин.

Приготовленный кисель разливают в порционную посуду (вазы, креманки, стаканы).

23. КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД [КЛЮКВЫ, БРУСНИКИ, ЧЕРНИКИ, ЧЕРНОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ]

Ягоды 125, сахарный песок 120, крахмал картофельный 45, вода 900.

Ягоды перебрать и хорошо промыть, затем отжать сок, слить его в неокисляющуюся посуду и, накрыв крышкой, поставить на холод. Оставшуюся мезгу положить в кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 4—6 мин, после чего процедить через частое сито. В приготовленный отвар всыпать сахарный песок, вновь нагреть до кипения и удалить с поверхности пену.

Крахмал всыпать в отдельную посуду, развести холодной питьевой водой и процедить. Затем влить его в горячий ягодный сироп, непрерывно размешивая, после чего кисель довести до кипения и добавить отжатый и охлажденный сок.

Если кисель готовится из не вполне зрелых ягод, то для того чтобы сохранить первоначальную окраску киселя, в ягодный сок после первого процеживания можно ввести лимонную кислоту.

24. КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Яблоки 200, сахарный песок 100, крахмал 40, кислота лимонная 0,5—1, вода 850.

Подготовленные соответствующим образом (см. 1) яблоки залить горячей водой и варить в течение 15—25 мин (в зависимости от сорта яблок). Когда яблоки разварятся, процедить отвар через сито с мелкими ячейками. Разваренные яблоки протереть, соединить с отваром, добавить лимонную кислоту, всыпать сахар, размешать и нагреть до кипения. В полученный горячий сироп влить разведенный питьевой водой крахмал, быстро размешать, довести до кипения, разлить в порционную посуду и охладить.

25. КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ

Абрикосы 150, сахарный песок 100, крахмал 45, кислота лимонная 1, вода 850.

Подготовленные абрикосы (см. 4) опустить в горячую воду и кипятить в течение 5—6 мин.

◆
Для фруктово-ягодных киселей лучше использовать картофельный, а для молочных и миндальных — маисовый (кукурузный) крахмал, так как первый позволяет сделать кисель более прозрачным, маисовый же крахмал придает киселю более нежный вкус.

Сваренные абрикосы вместе с отваром протереть при помощи протирачной машины, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и нагреть до кипения, затем ввести крахмал и массу вновь довести до кипения.

26. КИСЕЛЬ ИЗ АЙВЫ

Айва 200, сахарный песок 100, кислота лимонная 1,5—2, крахмал 40, вода 850.

Нарезанную дольками айву залить горячей водой и варить в течение 20—25 мин. Когда айва разварится, протереть ее вместе с отваром при помощи протирачной машины. В отвар всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, размешать и довести до кипения. Затем ввести крахмал, разведенный холодной питьевой водой, и снова довести до кипения.

27. КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень 300, сахарный песок 160, крахмал 40, цедра 5, вода 700.

Стебли ревеня промыть, очистить от волокон, нарезать кусочками и опустить в горячий сахарный сироп. Добавить лимонную цедру и варить в течение 10—12 мин.

Готовый ремень вместе с отваром протереть через сито, довести до кипения и ввести крахмал.

28. КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

Черноплодная рябина 150, сахарный песок 120, крахмал 45, кислота лимонная 1, вода 800.

Подготовленные ягоды протереть, сок слить в посуду и охладить. Оставшуюся мезгу залить горячей водой, добавить сахар, лимонную кислоту, тщательно размешать, нагреть до кипения и процедить.

В готовый сироп влить разведенный картофельный крахмал и довести до кипения. После заваривания крахмала в кисель сразу же влить охлажденный ягодный сок и хорошо размешать.



Густой кисель можно подать к столу фигурным, для этого готовый кисель нужно разлить в фигурные формочки, предварительно смоченные холодной водой, и поставить на лед или в холодильник. При подаче формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, после чего кисель осторожно выложить на порционные тарелки.

29. КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Шиповник сушеный 40, сахарный песок 100, крахмал 45, кислота лимонная 1, вода 900.

Плоды шиповника перебрать, промыть, залить кипящей водой и дать настояться 2—2,5 ч. Затем настой вместе с ягодами тщательно протереть при помощи протирочной машины, процедить, часть настоя оставить для разведения крахмала, а оставшуюся часть нагреть до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту, ввести разведенный картофельный крахмал. После чего кисель разлить в порционную посуду и охладить.

30. КИСЕЛЬ ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК

Тыква 200, яблоки 100, сахарный песок 100, крахмал 40, лимонная кислота 1, вода 800.

Яблоки нарезать дольками, а мякоть тыквы произвольно. Положить все это в кипящую воду, сварить до мягкости, протереть вместе с отваром. Затем всыпать сахар, довести до кипения и ввести предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал и снова довести до кипения.

31. КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

Яблоки свежие 150, сахарный песок 100, крахмал 60, вода 800, молоко 500 или сливки 350, сахарная пудра 20.

Густой яблочный кисель приготовить так же, как кисель из яблок (см. 24), но проваривать в течение 10—15 мин с увеличенной нормой крахмала. Готовый кисель разлить в креманки, посыпать сахарной пудрой и охладить. При отпуске к густому яблочному киселю подать отдельно молоко или сливки. Взбитые сливки можно положить на кисель горкой.

32. КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

Клюква 100, сахарный песок 120, крахмал 60, вода 800, молоко 500 или сливки 350, сахарная пудра 20.

Густой клюквенный кисель приготовить так же, как кисель из свежих ягод (см. 23), увеличив норму крахмала и время варки (на 3—4 мин).

◆
Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, его следует сразу же после разлива посыпать небольшим количеством сахарной пудры.

Кисель разлить в формочки, посыпать сахарной пудрой и охладить. К густому яблочному киселю подать отдельно молоко или сливки. Взбитые сливки можно положить на кисель горкой.

33. КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖЕЙ ЧЕРНИКИ

Черника свежая 200, сахарный песок 100, крахмал 40, кислота лимонная 0,8, вода 750.

Ягоды черники перебрать, промыть в холодной воде, тщательно размять, залить горячей водой и кипятить в течение 8—10 мин.

Отвар процедить, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, вторично вскипятить, влить разведенный холодной питьевой водой крахмал, быстро размешать и довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

34. КИСЕЛЬ ИЗ АНАНАСНОГО СОКА

Сок ананасный 300, сахарный песок 120, крахмал 45, вода 550.

Приготовить сахарный сироп на воде. В кипящий сироп, помешивая, влить картофельный крахмал, разведенный половиной сока, предназначенного для киселя. Затем смесь вновь довести до кипения, влить оставшийся сок и хорошо размешать до получения однородной массы. Кисель подавать в порционной посуде охлажденным.

35. КИСЕЛЬ ИЗ ЛИМОННОГО СОКА

Лимонный сок 70, сахарный песок 125, крахмал 40, вода 800.

Сварить сахарный сироп, добавив в воду 2—3 чайные ложки лимонного сока. В кипящий сироп ввести крахмал, разведенный холодной питьевой водой. После чего снять с огня, влить лимонный сок, хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

36. КИСЕЛЬ ИЗ ЛИМОННОГО СОКА И МЕДА

Сок лимона 30, мед 150, сахарный песок 50, крахмал 40, вода 800.

В горячей воде развести половину нормы меда, добавить сахар и довести смесь до кипения. Картофельный

крахмал развести холодной кипяченой водой, заварить им, помешивая, кипящий сироп. Снять смесь с огня и влить оставшийся мед и лимонный сок. Кисель хорошо перемешать, разлить в порционную посуду и охладить.

37. КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ

Черника сушеная 60, сахарный песок 100, крахмал 40, лимонная кислота 1, вода 800.

Чернику перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить холодной водой и варить до полного размягчения (примерно 20 мин). Готовый отвар процедить.

Оставшиеся разваренные ягоды хорошо размять, вторично залить горячим отваром, вскипятить и процедить. В приготовленный отвар всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, после чего смесь довести до кипения. В кипящий отвар ввести разведенный холодной питьевой водой крахмал, быстро размешать и вторично довести до кипения. Готовый кисель горячим разлить в порционную посуду и охладить.

38. КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

Яблоки сушеные 80, сахарный песок 100, крахмал 35, лимонная кислота 1, вода 750.

Яблоки перебрать, тщательно промыть, залить горячей водой, закрыть посуду крышкой и оставить на 2 ч для набухания. После этого яблоки варить в этой же воде при слабом кипении в течение 30 мин.

Готовый отвар процедить, яблоки протереть, соединить с отваром, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и, помешивая, довести до кипения. Затем ввести разведенный холодной питьевой водой крахмал и снова довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

39. КИСЕЛЬ ИЗ ФИНИКОВ

Финики 100, сахарный песок 60, крахмал 40, лимонная кислота 2, вода 900.

Перебранные и промытые финики без косточек провернуть через мясорубку или протирочную машину, залить горячей водой и варить 10 мин. Затем финики вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар, лимонную кислоту.

Смесь довести до кипения, ввести разведенный холодной питьевой водой картофельный крахмал и снова довести до кипения. Разлить кисель в порционную посуду и охладить.

40. КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ [КЛЮКВЕННОГО, БРУСНИЧНОГО, ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И Т. Д.]

Варенье 150, сахарный песок 40, лимонная кислота 1,5, вода 800, крахмал 40.

Варенье развести горячей водой и нагреть до кипения, затем процедить через сито, одновременно протирая ягоды, добавить сахар и лимонную кислоту. Во вновь доведенный до кипения отвар тонкой струей влить разведенный холодной водой картофельный крахмал.

Готовый кисель разлить в порционную посуду и охладить.

41. КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА ИЛИ ДЖЕМА

Джем или повидло 160, сахарный песок 40, крахмал 35, кислота лимонная 1, вода 750.

Джем или повидло развести горячей водой и нагреть до кипения. Затем процедить через сито, добавить сахар, лимонную кислоту и ввести крахмал, предварительно разведенный небольшим количеством холодной питьевой воды, после чего вновь довести до кипения. Кисель подавать в порционной посуде охлажденным.

42. КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СИРОПА

Сироп плодово-ягодный (апельсиновый, клюквенный, черносмородиновый и т. д.) 200, крахмал 50, вода 750.

В горячую воду влить сироп, смесь размешать, довести до кипения, ввести разведенный в холодной кипяченой воде картофельный крахмал и снова довести до кипения, после чего снять с огня и охладить.

43. КИСЕЛЬ ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ СОУСОВ

Соус фруктово-ягодный 200, сахарный песок 100, крахмал 35, кислота лимонная 1, вода 650.

Соус ($\frac{3}{4}$ нормы) вылить в кастрюлю, развести горячей водой, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и вскипя-

тить. Затем влить разведенный холодной кипяченой водой крахмал и, быстро помешивая, довести смесь до кипения. В готовый кисель добавить остальной процеженный соус, кисель разлить в порционную посуду.

44. КИСЕЛЬ ИЗ ХЛЕБНОГО КВАСА

Хлебный квас 800, сахарный песок 80—100, крахмал 45.

Хлебный квас процедить, всыпать в него сахар, довести до кипения и, помешивая, ввести разведенный в холодном хлебном квасе картофельный крахмал, после чего кисель еще раз довести до кипения, снять с огня, разлить в порционную посуду и охладить.

45. КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

Молоко 900, сахарный песок 80, сироп фруктово-ягодный 40, крахмал кукурузный 75, ванильный сахар 0,1.

Молоко нагреть до кипения и всыпать сахар, после того как молоко закипит, нагревание прекратить и влить предварительно разведенный холодным молоком крахмал. Смесь, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении в течение 3—4 мин.

В готовый кисель по желанию можно положить ванильный сахар. Кисель горячим разлить в порционную посуду и охладить. При отпуске молочный кисель можно полить сиропом.

46. КИСЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

Молоко 800, шоколад 50, сахарный песок 100, крахмал 45, ванильный сахар 1.

Шоколад натереть на крупной терке, залить горячим молоком, добавить сахар и довести смесь до кипения, после чего ввести разведенный в холодном кипяченом молоке крахмал и снова довести до кипения. По желанию добавить ванильный сахар, снять с огня, разлить в стаканы и охладить.

47. КИСЕЛЬ МИНДАЛЬНЫЙ

Миндаль сладкий 160, миндаль горький 10, сахарный песок 100, крахмал кукурузный 60, вода 800.

Миндаль залить кипятком и оставить так на 4—5 мин, после чего откинуть на сито и снять с зерен кожицу. Очищен-

ный миндаль хорошо промыть, а затем измельчить в ступке, постепенно подливая воду до образования тестообразной массы. Полученную массу развести горячей кипяченой водой и тщательно отжать. Оставшиеся выжимки вторично растереть в ступке, вновь развести массу кипяченой водой и отжать.

Приготовленное миндальное молоко нагреть до кипения, растворить в нем сахар, после чего ввести в молоко предварительно разведенный холодным миндальным молоком и процеженный крахмал, хорошо размешать и вновь довести до кипения. Готовый кисель разлить в порционную посуду и охладить.

48. КИСЕЛЬ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Сок 400, сахарный песок 130, крахмал 50, лимонная кислота 0,1, вода 600, сливки 330.

Сварить сахарный сироп на воде, влить сок и довести смесь до кипения. В кипящую смесь ввести крахмал, разведенный холодной кипяченой водой. Готовый кисель разлить в креманки, подавать охлажденным.

При подаче на кисель при помощи кондитерского мешка выжать взбитые сливки в виде фигурных украшений.

49. КИСЕЛЬ ИЗ МЕДА

Мед 120, крахмал картофельный 40, кислота лимонная 1, вода 850.

Мед развести горячей кипяченой водой, добавить лимонную кислоту, вскипятить и ввести разведенный холодной питьевой водой крахмал и довести до кипения. Готовый кисель в горячем виде разлить в порционную посуду.

50. КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ «ШАРЛОТ»

Молоко 850, яичные желтки 4 шт., сахарный песок 100, крахмал 30, ванильный сахар 2.

Яичные желтки растереть с сахаром. Постепенно, помешивая, развести теплым молоком. Часть смеси охладить, развести в ней картофельный крахмал, соединить с остальной массой, добавить ванильный сахар, поставить на плиту и, непрерывно помешивая, медленно довести смесь до кипения, после чего быстро охладить.

51. КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТОВ [СУХОГО КИСЕЛЯ]

Кисель сухой 120, вода 900.

Сухой кисель развести $\frac{1}{4}$ нормы холодной питьевой воды так же, как картофельный крахмал. Разведенную смесь влить в кипящую воду и довести до кипения. Кисель разлить в креманки и охладить.

52. КИСЕЛЬ СЛОЕНЫЙ

Для молочного киселя: молоко 450, крахмал кукурузный (маисовый) 35, сахар 40. Для клюквенного киселя: клюква 65, крахмал картофельный 25, сахар 60, вода 450.

В форму, смоченную водой и посыпанную сахаром, налить слой молочного киселя (см. 45) и хорошо охладить. На застывший слой молочного киселя налить остывший, но еще не полностью загустевший клюквенный кисель (см. 23) и вновь охладить. Количество слоев киселя при желании может быть увеличено. Слоеный кисель можно готовить непосредственно в порционной посуде.

53. КИСЕЛЬ БЕЛОРУССКИЙ

Мука овсяная или хлопья «Геркулес» 260, сахарный песок 120, вода 600; для сиропа: клюква, черника, земляника или другие ягоды 50, сахарный песок 50, вода 75.

Овсяную муку или размолотые хлопья «Геркулес» развести холодной водой, дать хорошо набухнуть, после чего протереть через сито, поставить на плиту и, непрерывно помешивая, заварить густой кисель.

Готовый кисель разлить в формочки и охладить.

Белорусский кисель можно подать с холодным кипяченым молоком или со взбитыми сливками.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ С РИСОВОЙ МУКОЙ*

Молоко 500, яйца 3 шт., сахарный песок 80, мука рисовая 75.

Яичные желтки растереть добела с сахарной пудрой, соединить с рисовой мукой и развести массу молоком до густоты сметаны (можно использовать рисовую муку для детского питания или измельчить рис при помощи мельницы-кофемолки). Оставшееся молоко вскипятить, постепенно соединить с подго-

товленной массой и проварить на медленном огне до загустения, добавив немного лимонной цедры или ванилин, после чего снять с огня, слегка охладить и осторожно соединить со взбитыми белками. Разлить кисель в формочки и охладить. Подавать со сливками или молоком.

КИСЕЛЬ ИЗ КРЫЖОВНИКА*

Крыжовник 800, сахарный песок 300, мука картофельная 30, ванилин.

Крупный спелый крыжовник очистить от ножек и соцветий, залить водой так, чтобы вода лишь покрывала ягоды, добавить сахар, ванилин и варить, помешивая, довольно долго, пока ягоды не разварятся. Картофельную муку развести в $\frac{1}{3}$ стакана холодной воды и ввести в массу из крыжовника в конце варки, прокипятить, разлить в формочки, остудить и посыпать сахарной пудрой.

Подается кисель с холодными сливками.

желе



Для приготовления желе используют свежие плоды и ягоды, плодово-ягодные соки и пюре, экстракты, вина, молоко.

При изготовлении желе прежде всего соединяют сироп с желатином и плодовым соком. Желатин кладут в горячий сахарный сироп. Перед введением в сироп его на 30—40 мин замачивают в холодной кипяченой воде (1 часть желатина на 10 частей воды), после набухания желатин нагревают, не допуская кипения, до полного растворения; следует иметь в виду, что при набухании масса желатина увеличивается в 6—8 раз.

После введения желатина сироп настаивают в течение 20—30 мин в закрытой посуде, потом процеживают и соединяют с плодовым соком.

Желе можно охлаждать в формочках (в этом случае перед подачей формочки на несколько секунд погружают в горячую воду и желе выкладывают в креманки или на десертные тарелки) или непосредственно в порционной посуде.

При подаче желе можно полить фруктово-ягодным сиропом.



54. ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ, ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ ИЛИ СМОРОДИНЫ

Клюква, черноплодная рябина или смородина (красная или черная) 200, сахарный песок 140, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 800.

Ягоды перебрать, промыть и отжать из них сок. Оставшуюся мезгу залить горячей водой и варить в течение 8—10 мин. Отвар процедить, растворить в нем сахар, вновь нагреть до кипения, удалить с поверхности сиропа пену, ввести в него подготовленный желатин, довести смесь до кипения, затем соединить с ягодным соком, разлить в формы и охладить.

55. ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

Малина или земляника 180, сахарный песок 140, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 700.

Малину или садовую землянику перебрать и промыть. Приготовить сахарный сироп на воде, ввести в него набухший желатин и погрузить подготовленные ягоды. Сироп довести до кипения, снять с плиты, а затем настоять в течение 12—15 мин, и добавить лимонную кислоту, после чего разлить в порционные формочки и 1—2 ч выдержать при температуре от 0 до 8°C.

56. ЖЕЛЕ ИЗ ВИШНИ

Вишня 180, сахарный песок 130, желатин 30, вода 750.

Вишни перебрать, промыть и отжать из них сок. Оставшуюся массу засыпать сахаром, залить горячей водой и довести до кипения. Готовый сироп процедить, ввести в него набухший желатин и, непрерывно помешивая, вновь довести до кипения, после чего нагревание прекратить. Сироп соединить с вишневым соком, разлить в порционную посуду и охладить.

57. ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник 150, сахарный песок 140, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 750.

Крыжовник перебрать, промыть, тщательно размять, залить горячей водой и кипятить в течение 5—7 мин, после



Желе из плодово-ягодных соков, отваров, вина должно быть прозрачным. Если смесь для приготовления желе получается мутной, ее можно осветлить яичным белком. Для этого белок следует развести холодной водой (1 : 1), ввести в смесь, довести до кипения и процедить.

чего отвар процедить через частое сито. В отваре растворить сахар, ввести замоченный желатин и, помешивая, нагреть до кипения. Готовый сироп профильтровать, добавить лимонную кислоту, разлить в формочки и охладить.

При отпуске формочки погрузить в горячую воду и выложить желе в креманки. Желе можно разлить и непосредственно в порционную посуду.

58. ЖЕЛЕ ИЗ СЛИВ

Сливы 250, сахарный песок 150, вода 650, желатин 30.

Подготовленные сливы (см. 5) погрузить в холодную воду и сварить до готовности, не допуская чрезмерного разваривания, затем осторожно вынуть шумовкой. В отваре растворить сахар, ввести набухший желатин и, помешивая, довести смесь до кипения, после чего снять с плиты и, слегка остудив, разлить в порционную посуду так, чтобы дно было покрыто слоем 1,5—2 см. Желе вынести на холод, а после окончательного застывания нижнего слоя уложить на него сливы, залив их оставшимся сиропом, после чего оставить в холодном месте до окончательного застывания.

59. ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК

Яблоки 150, сахарный песок 120, желатин 20, лимонная кислота 1, вода 750.

Яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарезать дольками и варить до готовности. В яблочный отвар добавить сахар, лимонную кислоту и ввести набухший желатин. Смесь довести до кипения. Вареные яблоки разложить в порционную посуду, залить сиропом и охладить.

60. ЖЕЛЕ ИЗ КИЗИЛА

Кизил 150, сахарный песок 150, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 750.

Кизил перебрать, промыть и отжать из него сок. Оставшуюся массу залить горячей водой и кипятить в течение



Желе может быть подано с муссом, приготовленным из того же сока, отвара, что и желе. В этом случае на застывшее в порционной креманке желе из кондитерского мешка или бумажного кулечка выпускается готовый мусс. Сверху такое блюдо можно украсить свежими или консервированными плодами и ягодами.

5—7 мин. Полученный отвар процедить, растворить в нем сахар, ввести набухший желатин и, помешивая, нагреть до кипения. Готовый сироп, добавив в него сок, разлить в формочки и охладить.

61. ЖЕЛЕ ИЗ ДЫНИ

Дыня 450, сахарный песок 150, лимон 50, желатин 30, вода 500.

Спелую дыню очистить от кожи и зерен и отжать из нее сок. Сварить на воде сахарный сироп, ввести в него набухший желатин и довести смесь до кипения, после чего смешать сироп с отжатым из дыни соком и соком лимона и снова довести смесь до кипения, разлить в порционную посуду. Желе вынести для окончательного застывания в холодное место.

62. ЖЕЛЕ ЦИТРУСОВОЕ

Лимоны 80, или апельсины 150, или мандарины 150, сахарный песок 140, желатин 30, лимонная кислота 1, вода (для желе из апельсинов или мандаринов) 700, вода (для желе из лимонов) 770.

Сварить на воде сахарный сироп, положить в него цедру, снятую с лимонов (апельсинов, мандаринов), и ввести предварительно замоченный в холодной воде желатин. После того как желатин растворится, влить отжатый сок из лимонов (апельсинов, мандаринов). Для желе из апельсинов в горячий сироп добавить лимонную кислоту. Полученную массу процедить, разлить в порционную посуду и охладить.

63. ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Апельсины 150, сахарный песок 140, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 700.

С апельсинов отдельно снять цедру и альбедо (белую мякоть), после чего плоды нарезать тонкими полукружьями или кружками, удаляя зерна, засыпать $\frac{1}{2}$ нормы сахара и оставить для выделения сока на 30—40 мин. Одновременно сварить сахарный сироп на воде, добавив апельсиновую цедру и лимонную кислоту, ввести набухший желатин. После растворения желатина смесь снять с плиты, процедить и влить



Сверху такое блюдо можно украсить свежими или консервированными плодами и ягодами.

апельсиновый сок. Слегка охлажденный сироп разлить в формы так, чтобы слой желе не превышал 1,5—2 см. На застывшем слое желе красиво разложить ломтики апельсина, залить оставшимся желе и охладить.

64. ЖЕЛЕ ИЗ АНАНАСА

Ананас 400, сахарный песок 140, желатин 30, лимонная кислота 1,5, вода 500.

Ананас очистить, нарезать кубиками, залить горячей водой и варить в течение 5—7 мин, после чего всыпать сахар, размешать, ввести набухший желатин и довести сироп до кипения, непрерывно помешивая. Затем дать сиропу настояться 10—15 мин, добавить лимонную кислоту, аккуратно вынуть шумовкой мякоть ананаса, сироп профильтровать. Формочки заполнить на $\frac{1}{3}$ сиропом и дать ему застыть. На застывшее желе положить ломтики ананаса, залить их оставшимся сиропом и охладить до полного застывания.

65. ЖЕЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

Яблоки 300, черноплодная рябина 50, сахарный песок 150, желатин 30, вода 750.

Из яблок и рябины отжать сок и охладить его. Выжимки залить горячей водой, довести до кипения и проварить в течение 10 мин. Затем отвар процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения, ввести набухший желатин, снять с огня, влить охлажденный сок, хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить до образования желеобразной массы.

66. ЖЕЛЕ АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ЯГОД

Яблоки 150, груши 150, мякоть арбуза 75, мякоть дыни 75, виноград 50, земляника садовая 50, сахарный песок 150, желатин 30, лимонная кислота 0,5, вода 400.

Кожицу и сердцевины промытых и очищенных яблок и груш залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне 15—20 мин. Отвар процедить, добавить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения, положить в него нарезанные дольками яблоки и груши и варить их до готовности.

Шумовкой аккуратно вынуть из отвара фрукты, влить заранее растворенный желатин, размешать, довести до кипения и процедить.

В порционную посуду положить нарезанную кусочками мякоть дыни, арбуза, виноград, клубнику, яблоки, груши. Залить их желе и охладить.

67. ЖЕЛЕ ИЗ СВЕЖИХ МАНДАРИНОВ И КОНСЕРВИРОВАННЫХ СЛИВ

Мандарины 200, сливы 100, сироп от фруктового компота 60, сахарный песок 130, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 500.

Очищенные от кожицы и белых волокон мандарины разделить на дольки. Сироп от компота развести водой, добавить в него сахар, нагреть до кипения, соединить с набухшим желатином, вновь довести до кипения и ввести лимонную кислоту. Охлажденную смесь разлить в формочки слоем 1—1,5 см и дать застыть. Сверху на застывшее желе положить консервированные сливы и дольки мандарина и залить их оставшимся сиропом, после чего формочки оставить на холоде до окончательного застывания желе. Перед подачей формочки на несколько секунд опустить в горячую воду и осторожно выложить желе на тарелку.

68. ЖЕЛЕ «ЯНТАРЬ»

Морковь 300, сахарный песок 100, желатин 30, лимонная кислота 3, вода 600.

Очищенную и промытую морковь измельчить в протирочной машине. Массу залить водой и варить 15—20 мин, затем процедить, добавить сахар и довести до кипения, после чего ввести предварительно замоченный желатин, смесь размешать, вновь довести до кипения, разлить в формочки и охладить.

69. ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОСЛИВА

Яблоки 200, чернослив 100, сахарный песок 150, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 600.

Чернослив тщательно промыть и залить для набухания небольшим количеством воды. Через 1—1,5 ч осторожно

вынуть из чернослива косточки. Яблоки промыть, очистить, разрезать на 4—8 частей, удалить сердцевину.

На отваре из яблочных сердцевин, кожицы и косточек чернослива сварить сахарный сироп. Сироп процедить и в нем же сварить яблоки и чернослив до готовности, после чего фрукты осторожно вынуть шумовкой. В сироп добавить лимонную кислоту и ввести предварительно замоченный набухший желатин. После растворения желатина сироп разлить в порционную посуду слоем 1—1,5 см. Когда сироп застынет, на нижнем слое желе разложить дольки яблок и чернослив и залить оставшимся сиропом. Желе для окончательного застывания вынести на холод на 1—2 ч.

70. ЖЕЛЕ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноградный сок 750, сахарный песок 250, желатин 30, лимонная кислота 1.

Виноградный сок нагреть до кипения, растворить в нем сахар, добавить лимонную кислоту, ввести предварительно замоченный набухший желатин и снова довести до кипения. Готовое, немного остывшее желе разлить в порционную посуду для застывания.

71. ЖЕЛЕ ИЗ ЯГОДНОГО ЭКСТРАКТА ИЛИ ИЗ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СОКА

Сок (вишневый, черносмородиновый, апельсиновый и др.) 300 или экстракт (клюквенный, черносмородиновый и др.) 20, сахарный песок 140, желатин 30, вода (для желе из сока) 670, вода (для желе из экстракта) 850.

Приготовить сахарный сироп на воде и ввести в него набухший желатин, довести до кипения, после чего добавить плодово-ягодный сок или ягодный экстракт, процедить, разлить в порционную посуду и охладить.

72. ЖЕЛЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПЕРСИКОВ

Персики консервированные 300, сироп от персиков 250, сахарный песок 50, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 400.

Сироп от консервированных персиков развести водой, добавить сахар, лимонную кислоту и нагреть до кипения. Ввести набухший желатин, снова довести до кипения. Смесь

размешать, слегка охладить, разлить в формочки слоем 1—1,5 см и дать застыть. На застывшее желе положить нарезанные тонкими ломтиками консервированные персики и залить их оставшимся желе, после чего формочки оставить на холоде до окончательного застывания желе. Перед подачей формочки на 2—3 с опустить в горячую воду, после чего желе осторожно выложить на порционные тарелки.

73. ЖЕЛЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ЯБЛОК, ПРОТЕРТЫХ С САХАРОМ

Консервированное яблочное пюре 700, сахарный песок 50, желатин 30, вода 300.

Яблочное пюре развести водой и, доведя до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту, размешать, ввести растворенный желатин и снова довести до кипения. Смесь разлить в порционную посуду и охладить.

74. ЖЕЛЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОТЕРТОЙ КЛЮКВЫ

Клюква, протертая с сахаром, 350, сахарный песок 50, желатин 30, вода 650.

Протертую с сахаром клюкву развести водой. Смесь довести до кипения, процедить, добавить сахар, ввести растворенный желатин, вновь довести до кипения, разлить в порционную посуду и охладить.

75. ЖЕЛЕ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ

Черника 120, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, желатин 30, вода 750.

Чернику перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 1,5—2 ч для набухания, после чего варить в этой же воде до готовности. Отвар процедить, растворить в нем сахар, ввести набухший желатин и, непрерывно помешивая, довести до кипения, после чего добавить лимонную кислоту, сироп охладить и разлить в порционную посуду для окончательного застывания.

76. ЖЕЛЕ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноградный сок 750, сахарный песок 200, лимонная кислота 1, желатин 30.

Сок нагреть до кипения, растворить в нем сахар, добавить лимонную кислоту и ввести предварительно замоченный набухший желатин, вновь довести до кипения. Готовое, немного остывшее желе разлить в порционную посуду для застывания.

Можно также приготовить двухслойное желе, используя два вида сока.

77. ЖЕЛЕ МЕДОВОЕ

Мед 130, желатин 30, лимонная кислота 2, вода 850.

Мед развести водой, дать смеси закипеть, снять с плиты, ввести желатин и довести до кипения, затем добавить лимонную кислоту, немного охладить, разлить в порционную посуду и поставить на холод для полного застывания.

78. ЖЕЛЕ ШОКОЛАДНОЕ

Молоко 750, шоколад 150, сахарный песок 100, желатин 30, ванильный сахар 0,15.

Шоколад натереть на крупной терке и растворить его вместе с сахаром в горячем молоке, добавить ванильный сахар, ввести растворенный желатин, довести до кипения, разлить в порционную посуду и охладить.

79. ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ

Молоко 750, желатин 30, сахарный песок 120, ванилин 0,03.

Молоко вскипятить, ввести в него сахар и ванилин. Смесь вновь довести до кипения, после чего ввести предварительно замоченный набухший желатин, все тщательно размешать, вновь довести до кипения, разлить в порционную посуду и охлаждать до полного застывания.

80. ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ (МАЛИНОЙ, ВИШНЕЙ, САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ И ДР.)

Ягоды 250, молоко 600, сахарный песок 150, желатин 30.

Перебранные, промытые ягоды с удаленными косточками (вишня, черешня) засыпать сахаром и оставить в холодном

месте на 1—2 ч. В горячем кипяченом молоке растворить сахар, ввести набухший желатин и довести до кипения. Смесь охладить до комнатной температуры.

Образовавшийся от ягод сок слить, а сами ягоды разложить в порционную посуду, залить их молочным желе и быстро охладить. При подаче полить желе соком от ягод или подать его отдельно.

81. ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С ВАРЕНЬЕМ

Молоко 650, варенье (из черной смородины, черноплодной рябины, малины) 300, желатин 30.

Варенье ввести в холодное кипяченое молоко и хорошо размешать. В смесь влить растворенный в небольшом количестве молока желатин, вновь размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

82. ЖЕЛЕ ЯИЧНО-МОЛОЧНОЕ

Молоко 800, яичные желтки 80, сахарный песок 120, ванильный сахар 0,15, желатин 30.

Растертые с сахаром желтки постепенно развести теплым кипяченым молоком, затем на водяной бане, непрерывно помешивая, довести до слабого загустения, после чего нагревание прекратить, ввести растворенный в молоке желатин, ванильный сахар, смесь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охлаждать до полного застывания.

83. ЖЕЛЕ СЛИВОЧНОЕ С КЛУБНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ

Сливки 650, варенье 200, желатин 30, молоко 150.

Варенье смешать с холодными пастеризованными сливками. В смесь ввести растворенный в молоке желатин, вновь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Сливочное желе можно подать к праздничному столу, для этого горячее желе надо залить в фигурные формочки, после застывания формочки на несколько секунд опустить в горячую воду и выложить желе на большое плоское блюдо, украсив при помощи кондитерского мешка взбитыми сливками.

В качестве гарнира к сливочному желе можно использовать ягоды клубники.

ЖЕЛЕ МИНДАЛЬНОЕ*

Миндаль сладкий (ядра) 150, миндаль горький (ядра) 30, сахарный песок 150, молоко 700, желатин 30.

Сладкий и горький миндаль ошпарить, очистить от кожицы и при помощи миксера, добавив кипяченое молоко ($\frac{1}{4}$ нормы), измельчить в однородную массу. Из полученной массы отжать миндальное молоко, соединить его с оставшимся молоком, довести до кипения, ввести сахар и набухший желатин и, размешав, вновь довести до кипения, после чего процедить, разлить в формочки и охладить.

ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ*

Облепиха 250, сахарный песок 140, желатин 30, вода 800.

Свежую облепиху протереть через сито, мезгу вместе с косточками залить водой, добавить сахар и проварить 5—7 мин, после чего процедить, в отвар ввести набухший желатин, довести отвар до кипения, соединить с мякотью облепихи, размешать, разлить в формочки и охладить.



МУССЫ



Мусс в основном готовится из тех же продуктов, что и желе (фруктово-ягодные соки, отвары, сиропы, концентраты, пюре). Желатин для мусса подготавливается точно так же, как и для желе.

Основное различие между желе и муссом заключается в том, что желе прозрачно, имеет сравнительно плотную консистенцию и, кроме того, не взбивается. Мусс же должен быть легким и пышным, что достигается его взбиванием. Перед взбиванием мусс следует охладить до 30—35°C. Небольшое количество мусса можно взбивать вручную кондитерским венчиком, но гораздо удобнее пользоваться для этой цели миксером.

При взбивании объем смеси должен увеличиваться в 2—3 раза. Хорошо взбитый мусс имеет густую пенообразную консистенцию и держится на венчике «шапкой».

Если мусс подается к праздничному столу, его следует разливать в формочки, а после застывания, погрузив формочки на несколько секунд в горячую воду, осторожно вытряхнуть содержимое в креманку или на десертную тарелку.

84. МУСС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД КЛЮКВЫ, КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ, ЧЕРНИКИ

Клюква, красная смородина или черника 200, сахарный песок 160, вода 700, желатин 30.

Ягоды перебрать, промыть, отжать сок, а мезгу отварить. Готовый отвар процедить, всыпать в него сахар, отвар довести до кипения и ввести предварительно замоченный и разбухший желатин, вновь довести до кипения. Сняв отвар с огня, влить в него охлажденный ягодный сок, хорошо размешать, охладить до 30—35°C и взбить. Взбитый мусс разлить в порционную посуду и охладить. Перед подачей мусс можно полить клюквенным или другим фруктово-ягодным сиропом.

85. МУСС ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ ИЛИ МАЛИНОВЫЙ

Земляника, клубника или малина 150, сахарный песок 150, желатин 30, кислота лимонная 0,5, вода 700.

Подготовленные ягоды измельчить миксером или вручную до образования пюреобразной массы.

В воде растворить сахар, ввести предварительно замоченный и набухший желатин и, непрерывно помешивая, довести смесь до кипения. Готовый сироп соединить с охлажденной ягодной массой и добавить лимонную кислоту. Смесь охладить до 30—35°C и взбить до образования пышной однородной массы.

Готовый мусс быстро разлить в порционную посуду и поставить в холодное место для застывания. При подаче мусс можно полить сиропом.

86. МУСС ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник 160, сахарный песок 160, желатин 30, вода 700.

Крыжовник перебрать, промыть холодной водой, положить в посуду, залить горячей водой и кипятить 7—10 мин в зависимости от спелости ягод. Готовый отвар слить в другую посуду. Ягоды тщательно размять, соединить с отваром, довести до кипения и процедить через сито, слегка протирая размятые ягоды, затем всыпать сахар, ввести предварительно



Мусс можно приготовить, заменив желатин манной крупой. Крупу засыпают в кипящий сироп и варят, непрерывно помешивая, до готовности.

замоченный желатин, при непрерывном помешивании довести до кипения, добавить лимонную кислоту и охладить до 35—40°C, после чего массу взбить в густую пену, быстро разлить в порционную посуду и перед подачей выдержать в холодном месте 1—2 ч.

87. МУСС ЛИМОННЫЙ

Лимон 80, вода 750, сахарный песок 250, желатин 30.

Срезать с лимонов цедру и отжать сок. Цедру залить горячей водой и варить 5—6 мин, после чего процедить. В отвар добавить сахар, нагреть смесь до кипения и ввести предварительно замоченный и набухший желатин, вновь довести до кипения, после чего влить лимонный сок. Массу охладить до 35—40°C и взбить до образования пышной пены. Готовый мусс разлить в порционную посуду и оставить в холодном месте для застывания.

88. МУСС АПЕЛЬСИНОВЫЙ ИЛИ МАНДАРИНОВЫЙ

Апельсины или мандарины 350, сахарный песок 160, вода 700, кислота лимонная 1, желатин 30.

Готовится так же, как мусс лимонный (см. 87), с той лишь разницей, что в готовую массу перед охлаждением (до взбивания) добавляют лимонную кислоту.

89. МУСС ИЗ БАНАНОВ

Мякоть бананов 400, сахарный песок 150, желатин 30, лимонная кислота 1, вода 600.

Мякоть зрелых бананов размять, растереть с частью сахара до получения однородной пюреобразной массы. Из остального сахара сварить сироп на воде, в кипящий сироп ввести предварительно замоченный желатин, довести до кипения, добавить лимонную кислоту, охладить до 45—50°C, смешать с пюре из бананов, тщательно взбить, переложить в порционную посуду и охладить.



Не следует взбивать мусс в алюминиевой или другой окисляющейся посуде, так как от этого изменяется его цвет (мусс темнеет) и появляется металлический привкус.

90. МУСС ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень 250, сахарный песок 200, желатин 30, лимонная цедра 20, вода 650.

Стебли ревеня промыть в теплой воде, очистить от кожицы и нарезать кусочками 5–7 см. Обработанные стебли залить холодной водой и варить до готовности, после чего ревень вместе с отваром протереть через сито. В полученную массу положить сахар и, доведя смесь до кипения, ввести предварительно замоченный и набухший желатин, вновь довести до кипения, охладить до 40–45°C, взбить до получения пышной пенистой массы, разложить в порционную посуду и охладить.

91. МУСС ИЗ ДЫНИ

Дыня 400, сахарный песок 300, лимонная кислота 2, желатин 30, вода 400.

Мякоть спелой дыни, очищенной от кожи и зерен, тщательно измельчить с помощью миксера до образования однородной массы. Приготовить сахарный сироп на воде, добавить в него лимонной кислоты, дать закипеть, ввести массу из дыни, предварительно замоченный и набухший желатин. Массу остудить до 40–45°C и взбить до образования однородной пенистой консистенции. Готовый мусс быстро разлить в порционную посуду и охладить.

92. МУСС ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ АНАНАСОВ

Ананасы консервированные 250, сахарный песок 160, желатин 30, лимонная кислота 2, сироп от консервированного ананаса 50, вода 500.

Ананасы протереть через сито или тщательно измельчить с помощью миксера до образования однородной массы. Полученное пюре залить горячей водой, всыпать сахар, добавить сироп от консервированного ананаса, ввести замоченный и набухший желатин и, непрерывно помешивая, довести до кипения. В смесь добавить лимонную кислоту, охладить до 30–35°C и взбить до образования густой однородной пенообразной консистенции. Мусс быстро разлить в порционную посуду и охладить.



Если мусс плохо поддается взбиванию, его следует охладить до желеобразной консистенции и лишь тогда взбивать.

93. МУСС ИЗ АРБУЗА

Мякоть арбуза 900, сахарный песок 100, желатин 1, лимонная кислота 1.

Из мякоти арбуза при помощи соковыжималки отжать сок. В сок ввести сахар и лимонную кислоту, а затем, доведя смесь до кипения, растворить в ней предварительно замоченный и набухший желатин. Полученную массу охладить до 30—35°C, взбить, переложить в порционную посуду и снова охладить.

94. МУСС ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки 400, сахарный песок 160, желатин 30, лимонная кислота 2, вода 650.

Подготовленные яблоки (см. 1) залить холодной водой и варить до готовности. Затем отвар процедить, яблоки протереть, пюреобразную массу соединить с отваром, всыпать сахарный песок, ввести замоченный желатин, довести до кипения и добавить лимонную кислоту.

Смесь охладить до 30—35°C и взбить до образования густой однородной пенообразной консистенции. Готовый мусс быстро разлить в порционную посуду и поставить в холодное место для застывания.

95. МУСС БЕЛКОВЫЙ С ВИШНЯМИ

Вишня без косточек 450, белки яичные 150, сахарный песок 400, ванильный сахар 0,25.

Спелую вишню без косточек соединить с яичными белками и сахаром, затем взбить до образования устойчивой пены. В конце взбивания ввести ванильный сахар. Готовый мусс разлить в формочки и перед подачей на стол охладить.

96. МУСС ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ СИРОПОВ

Сироп (клубничный, апельсиновый, виноградный, клюквенный, вишневый и др.) 500, желатин 25, лимонная кислота 1, вода 500.

Сироп развести кипяченой водой, добавить предварительно замоченный и набухший желатин, лимонную кислоту, довести смесь до кипения, охладить до 30—35°C, взбить до получения пышной пенистой массы, разлить в порционную посуду и охладить.

В муссы из клюквенного, вишневого, смородинового сиропов лимонную кислоту вводить не следует.

97. МУСС ИЗ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ СОКОВ

Сок (вишневый, апельсиновый, виноградный) 400, сахарный песок 100, желатин 30, вода 500.

В кипящую воду всыпать сахар. Когда он растворится, положить набухший желатин и довести смесь до кипения, после чего охладить до 30—35°C и влить сок. Смесь взбить до получения пышной массы. Готовый мусс разлить в порционную посуду и охладить.

98. МУСС ИЗ ШИПОВНИКА

Плоды шиповника сушеные 50, сахарный песок 160, лимонная кислота 1, желатин 30, вода 800.

Сушеные плоды шиповника перебрать, промыть, мелко раздробить, залить кипятком и настаивать в плотно закрытой посуде 10—12 ч, после чего процедить. В настой всыпать сахар, нагреть, ввести замоченный желатин, затем добавить лимонную кислоту, довести до кипения, охладить до 30—35°C и взбить смесь до образования густой однородной массы.

Полученную массу разлить в формочки и охладить. При подаче мусс можно полить любым плодово-ягодным сиропом.

99. МУСС МОЛОЧНЫЙ

Молоко 800, сахарный песок 200, желатин 30, ванильный сахар 0,5.

Молоко вскипятить, положить сахар, ванильный порошок, ввести набухший желатин и довести до кипения. Смесь охладить до 30—35°C и взбить до образования пышной массы, после чего разлить в порционную посуду и охладить.

100. МУСС СЛИВОЧНЫЙ С ПЛОДОВО-ЯГОДНЫМ СИРОПОМ

Сливки пастеризованные 550, плодово-ягодный сироп (клубничный, малиновый, апельсиновый, вишневый и др.) 450, желатин 30.

Пастеризованные сливки соединить с растворенным в воде желатином и плодово-ягодным сиропом. Смесь взбить

до получения пышной пенистой массы, после чего разложить в порционную посуду и охладить.

101. МУСС ЯБЛОЧНЫЙ БЕЗ ЖЕЛАТИНА

Яблоки 650, сахарный песок 150, лимонная кислота 1, вода 200.

Нарезанные дольками антоновские яблоки положить в мелкую кастрюлю, залить до половины водой и нагревать на медленном огне, помешивая, до тех пор, пока они не станут мягкими, после чего яблоки в горячем виде протереть, добавить сахар, лимонную кислоту, взбить до получения пышной белой массы, разложить в порционную посуду и охладить.

102. МУСС МЕДОВЫЙ

Мед 350, яичные желтки 200, сливки 450.

Яичные желтки растереть до получения однородной массы, постепенно добавляя мед, после чего смесь поставить на слабый огонь и, непрерывно помешивая, довести до загустения, снять с плиты и охладить. Сливки, заранее охлажденные, взбить до образования пышной пены и соединить с остывшей желтково-медовой массой. Смесь разложить в порционную посуду и охладить.

103. МУСС ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколад 100, молоко 800, сахарный песок 100, желатин 30.

Шоколад натереть на крупной терке и развести его в кипящем молоке, в котором перед этим был растворен сахар. В смесь ввести предварительно замоченный набухший желатин, довести до кипения, размешать и охладить до 30—35°C, после чего взбить до образования пенистой массы. Готовый мусс разложить в порционную посуду и охладить.

104. МУСС ИЗ МАКА

Мак 250, сахарный песок 150, цедра одного лимона, изюм 60, сливки 500, желатин 25, ядро грецкого ореха 60.

Хорошо промытый мак отварить в молоке до размягчения и процедить. Мак пропустить два раза через мясо-

рубку. Орехи измельчить. Цедру стереть с лимона мелкой теркой. Изюм тщательно промыть в горячей воде. Охлажденные сливки взбить и ввести в них растворенный желатин, туда же добавить мак, цедру, орехи, сахарную пудру и изюм. Хорошо размешанную массу положить горкой на блюдо и поставить на холод на 1,5—2 ч.

При подаче мусс можно посыпать измельченными орехами.

Отдельно к маковому муссу обычно подают шоколадный сироп. Для этого какао-порошок (20 г) смешать с сахарным песком (100 г), развести горячей водой (100 г) и довести смесь до кипения. Ванилин (0,1 г) растворить в теплой воде (1 : 20) и ввести в готовый шоколадный сироп.



самбуки



Для приготовления самбука используются различные фруктово-ягодные пюре с добавлением сахара. Обязательным компонентом самбука являются сырые яичные белки, их вводят в фруктово-ягодное пюре перед взбиванием.

Желатин для самбука подготавливается так же, как для желе и мусса, но вводится он не перед взбиванием, как в муссе, а после него.

Все сказанное о взбивании мусса полностью относится и к самбуку, с той лишь разницей, что консистенция у самбука получается более плотной, чем у мусса.

Подают самбук так же, как мусс.

Если самбук приготавливался в формах, то после охлаждения его выкладывают в порционные креманки или вазочки.

105. САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки 750, сахарный песок 150, яичные белки 80, желатин 25, вода 150.

Промытые, с удаленной сердцевинкой яблоки испечь, добавив немного воды, после чего яблоки тщательно протереть. Сердцевину и оставшуюся после протирания мякоть залить водой, довести до кипения, варить 10—12 мин и процедить, после чего в отвар ввести набухший желатин. В яблочное пюре добавить сахар и сырые яичные белки. Затем смесь поставить на лед или в холодную воду и взбить до образования пышной массы и, продолжая взбивать, тонкой струей влить яблочный отвар с растворенным в нем желатином. Полученную массу разлить в порционную посуду и охладить.

106. САМБУК ИЗ АЙВЫ

Айва 750, сахарный песок 150, яичные белки 80, желатин 25, вода 160.

Айву промыть, нарезать на 2—4 части, уложить на сковороду или противень, подлить немного воды и испечь, после чего протереть. Оставшуюся мякоть залить водой и варить 8—10 мин, затем процедить. В отваре растворить набухший желатин. В айвовое пюре добавить сахар и сырые яичные белки, после чего пюре взбить до образования пенообразной консистенции. В конце взбивания постепенно влить айвовый отвар с растворенным в нем желатином. Полученную массу разлить в порционную посуду и охладить.

107. САМБУК СЛИВОВЫЙ

Сливы 650, желатин 20, сахарный песок 200, лимонная кислота 1, вода 150, белки 60.

Сливу перебрать, промыть, удалить косточки, залить водой и варить в течение 10—12 мин, после чего протереть и соединить с сахаром и сырым яичным белком. Оставшуюся мякоть залить отваром от слив, проварить 5—7 мин, процедить и растворить в отваре набухший желатин. Сливовое пюре взбить до образования пюреобразной массы и тонкой струей влить в него отвар с растворенным желатином. Массу разложить в порционную посуду и охладить.

108. САМБУК ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ

Абрикосы 650, сахарный песок 200, яичные белки 100, желатин 20, лимонная кислота 1, вода 150.

Абрикосы промыть, освободить от косточек, сварить в небольшом количестве воды и протереть. В абрикосовое пюре положить сахар и ввести сырые яичные белки, массу взбить. В абрикосовом отваре растворить набухший желатин и лимонную кислоту, после чего отвар тонкой струей влить в абрикосовое пюре, непрерывно помешивая. Смесь разлить в порционную посуду и охладить.

109. САМБУК ИЗ ХУРМЫ

Хурма 700, сахарный песок 160, яичные белки 100, желатин 20, лимонная кислота 2, вода 150.

Промытую, нарезанную на 4—8 частей хурму с удаленными косточками залить небольшим количеством воды и варить 10—12 мин. Сваренную хурму протереть, соединить с сахаром, немного охладить и ввести яичные белки. В отваре от хурмы растворить набухший желатин и лимонную кислоту. Пюре из мякоти хурмы взбить до образования пышной массы и, продолжая взбивать, тонкой струей влить растворенный желатин. Полученную массу разлить в порционную посуду и охладить.

110. САМБУК ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Чернослив 400, сахарный песок 160, желатин 20, лимонная кислота 2, вода 450, яичные белки 80.

Тщательно промытый чернослив залить холодной водой и оставить на 1—2 ч, затем варить в этой же воде на слабом огне до готовности, после чего удалить косточки и протереть чернослив через сито. В охлажденное пюре положить сахарный песок, яичный белок и взбить полученную смесь до образования пышной пенообразной массы. В отваре от чернослива растворить набухший желатин и тонкой струей ввести его в пюре, непрерывно помешивая. Приготовленную массу разложить в порционную посуду и охладить.

111. САМБУК ИЗ КУРАГИ

Курага 300, сахарный песок 100, желатин 20, яичные белки 100, лимонная кислота 1, вода 500.

Курагу перебрать, тщательно промыть и залить водой, оставив набухать на 1—2 ч, после чего сварить до готовности

и протереть. Пюре из кураги соединить с яичным белком и сахаром, ввести лимонную кислоту и растворенный в отваре кураги желатин. Массу поставить на лед или в холодную воду и взбить. Подавать в порционных креманках или в вазочках.

112. САМБУК ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ЯБЛОК, ПРОТЕРТЫХ С САХАРОМ

Яблоки консервированные 800, сахарный песок 100, яичные белки 100, желатин 25.

В яблочное пюре ввести сырой яичный белок, сахар. Смесь поставить в холодную воду или на лед и взбить до образования густой пенной консистенции, не прекращая взбивания, влить тонкой струей растворенный в воде желатин. Полученную смесь разлить в порционную посуду и охладить.

113. САМБУК-КРЕМ

Манная крупа 45, сок плодово-ягодный (яблочный, манго, вишневый и др.) 250 или сироп (клубничный, малиновый, вишневый и др.) 200, сахарный песок для самбука с соком 150, для самбука с сиропом 50, желатин 20, вода 550.

Самбук-крем можно готовить как из свежего, так и из консервированного плодово-ягодного сока, сиропа, консервированного нектара и других подобных продуктов. Основой самбука-крема является предварительно размоченная в кислой среде манная крупа. Крупу следует залить холодной водой, добавить лимонную кислоту, тщательно размешать и оставить для набухания на 5—6 ч при комнатной температуре. Набухшую крупу ввести в горячую воду, довести до кипения и варить при непрерывном помешивании 15—20 мин, после чего охладить до 40—45°C и влить в смесь плодово-ягодный сок или сироп. Массу, добавив сахар, взбить, как мусс, до образования пышной пенообразной консистенции, ввести растворенный в воде желатин и вновь взбить, после чего разложить в порционную посуду и охладить.

114. САМБУК ИЗ МАРМЕЛАДА

Мармелад 400, яичные белки 100, желатин 20, лимонная кислота 1, вода 450.

В разведенный холодной кипяченой водой мармелад положить сахар, сырой яичный белок и лимонную кислоту,

после чего смесь взбить до образования пышной пенообразной консистенции. Растворенный в небольшом количестве воды желатин, не прекращая взбивания, влить тонкой струей в белково-мармеладную массу. Полученную смесь разлить в порционную посуду и поставить в холодное место для застывания.

Самбук из мармелада можно приготовить и другим способом: сварить сахарный сироп, добавить лимонную кислоту, ввести набухший желатин; сироп остудить до 40—50°C, после чего соединить его с предварительно разведенным в кипяченой холодной воде мармеладом и тщательно взбить. В процессе взбивания в массу ввести предварительно взбитые яичные белки, после чего смесь разлить в формы и охладить. При отпуске форму на несколько секунд опустить в горячую воду и осторожно выложить в креманку или вазочку.

При подаче самбук можно полить фруктово-ягодным сиропом.

суфле



Для приготовления суфле (воздушных пирогов) используются молоко, фруктово-ягодное пюре, ароматические вещества. Необходимым компонентом любого суфле являются хорошо взбитые яичные белки. Перед взбиванием их необходимо охладить. Начинать взбивать нужно медленно, постепенно увеличивая скорость. Первоначальный объем белков в результате взбивания должен увеличиться в 4—6 раз. Взбитые белки следует использовать сразу же, не допуская их оседания.

Взбитые белки завариваются горячим пюре. При заваривании массу нужно все время взбивать, чтобы пюре лучше и равномернее смешалось с белками. Заваренную массу выкладывают в смазанные маслом формы. Поверхность можно украсить узорами из оставшейся массы, которую кладут в кондитерский мешок или кулек (корнетик), сделанный из плотной белой бумаги.

Суфле выпекается в жарочном шкафу при температуре 180—200°C в течение 10—15 мин. Объем суфле при выпекании увеличивается в 2—2,5 раза, это следует учитывать, укладывая суфле в форму. При подаче суфле посыпают сахарной пудрой.



115. СУФЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Яичные белки 560, сахарный песок 260, земляника или малина 330, сливочное масло 15, сахарная пудра 30.

Ягоды перебрать, промыть и протереть. Добавив в пюре сахар, варить до загустения, после чего, не охлаждая, соединить со взбитыми белками. Порционную сковороду или форму смазать сливочным маслом, приготовленную массу уложить горкой и запечь в жарочном шкафу. При подаче суфле посыпать сахарной пудрой.

116. СУФЛЕ ИЗ ЯБЛОК

Яблоки 350, яичные белки 560, сахарный песок 260, сливочное масло 15, сахарная пудра 30.

Промытые яблоки разрезать, удалить сердцевину с семенами и измельчить при помощи протирочной машины. В полученное пюре добавить сахар и, помешивая, варить до загустения. Приготовленную массу в горячем виде соединить со взбитыми белками и запечь в жарочном шкафу. При подаче посыпать сахарной пудрой.

117. СУФЛЕ АБРИКОСОВОЕ ИЛИ СЛИВОВОЕ

Абрикосы или сливы 400, яичные белки 560, сахарный песок 260, сливочное масло 15, сахарная пудра 30.

Из промытых абрикосов или слив удалить косточки. Подготовленные плоды припустить до готовности и протереть. Далее суфле готовить так же, как указано в рецептуре 115.

118. СУФЛЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ

Апельсины 400 или апельсиновый сок 170 и цедра 20, молоко 150, сливочное масло 35, мука пшеничная 20, яйца 500, соль 3, сахарный песок 250.

Растопить сливочное масло, ввести муку и, помешивая, прогреть на огне, не доводя до кипения. Затем залить все это теплым молоком, предварительно растворить в нем соль и сахар. В смесь добавить нарезанную мелкой соломкой



Перед взбиванием белки надо особенно тщательно отделить от желтков, так как желтки препятствуют пенообразованию.

ошпаренную цедру апельсина и все прогреть до загустения 15—20 мин, после чего снять с огня, немного остудить, добавить желток, размешать и осторожно ввести взбитые в пену белки и апельсиновый сок. Суфле выпечь, как указано в рецептуре 115.

119. СУФЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник 700, сахарный песок 250, лимонная цедра 10, мука пшеничная 10, яйца 450.

Крыжовник промыть, проварить до его размягчения в небольшом количестве воды, добавив цедру лимона и сахара ($\frac{1}{2}$ нормы), протереть через сито. Желтки смешать с оставшимся сахаром, затем соединить с пюре и проварить 3—5 мин, постоянно помешивая. Снять с огня и ввести взбитые в пену белки. Полученную массу переложить в смазанную маслом форму и запечь в жарочном шкафу.

120. СУФЛЕ ИЗ ХУРМЫ

Хурма 400, яичные белки 560, сахарный песок 260, сливочное масло 15, сахарная пудра 50.

Промытую хурму разрезать на 4 части, вынуть косточки, припустить до готовности, добавив лимонную кислоту, и протереть. В полученное пюре добавить сахар и, помешивая, варить до загустения. Смесь осторожно соединить со взбитыми белками. Порционную сковороду смазать сливочным маслом, уложить на нее горкой приготовленную массу и запечь в жарочном шкафу. Сверху суфле посыпать сахарной пудрой.

121. СУФЛЕ ИЗ ГРУШ

Груши 400, сахарный песок 260, яичные белки 550, сливочное масло 15.

Груши промыть, нарезать крупными дольками, припустить до готовности и протереть. В грушевое пюре добавить сахар и ввести взбитые белки. Массу выложить на порционную сковороду, смазанную маслом, и запечь.

◆
Соединять белки с другими продуктами следует очень осторожно, помешивая сверху вниз, чтобы взбитые белки не осели.

122. СУФЛЕ ИЗ БАНАНОВ

Бананы 400, сахарный песок 260, сахарная пудра 30, яичные белки 500, сливочное масло 15.

Приготовить пюре из очищенных сырых бананов, добавить сахар и ввести взбитые белки. Массу уложить в форму, смазанную маслом, и запечь. При подаче сверху посыпать сахарной пудрой.

123. СУФЛЕ С ЧЕРЕШНЯМИ

Молоко 500, мука пшеничная 50, сливочное масло 35, яйца 250, черешня 200, сахарный песок 250, шампанское 25.

Сахар, муку, размягченное сливочное масло, желтки растереть, поставить на огонь и, введя молоко, непрерывно помешивая, варить до загустения 10—15 мин, затем остудить. Белки взбить и смешать с яично-молочной массой.

Черешню без косточек пересыпать сахаром и, добавив шампанского, ввести в готовую массу. Все перемешать, уложить в форму, смазанную маслом, и запечь в духовке.

124. СУФЛЕ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

Сушеные яблоки 200, яичные белки 550, сахарный песок 250, масло сливочное 250, сахарная пудра 30, лимонная кислота 1, вода 200.

Сушеные яблоки тщательно промыть, сварить до готовности, добавив в воду сахар, лимонную кислоту, и протереть вместе с отваром (отвара после варки должно остаться очень немного). Белки взбить в пену и осторожно соединить с протертыми яблоками. Массу уложить в форму, смазанную маслом, и выпечь в духовке при температуре не выше 160°C. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

125. СУФЛЕ ИЗ НАШТАНОВ

Наштаны 330, сахарный песок 250, яйца 560, масло сливочное 80.

Очищенные каштаны ошпарить кипятком, снять с них кожицу и нарезать ломтиками, после чего сварить до раз-

◆
Для того чтобы при взбивании яичные белки не осели, после образования густой белой массы следует добавить немного сахарной пудры и продолжать взбивать еще 3—4 мин. Сахар, кроме того, предохранит белки от свертывания.

мягчения. Растертые с сахаром желтки смешать с размягченным сливочным маслом и каштановым пюре, а затем соединить со взбитыми белками. Массу уложить в форму, смазанную маслом, и запечь в духовке.

126. СУФЛЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Чернослив 400, сахарный песок 260, яичные белки 560, сливочное масло 15, сахарная пудра 30.

Тщательно промытый чернослив сварить в небольшом количестве воды до готовности, после чего удалить из него косточки и затем протереть его через сито (без отвара). В дальнейшем готовить так, как описано в рецептуре 124.

127. СУФЛЕ МИНДАЛЬНОЕ

Яйца 460, сахарный песок 230, молоко 230, мука пшеничная 45, масло сливочное 10, миндаль 150, сахарная пудра 30

Желтки растереть с сахаром, добавить муку, поджаренный с сахаром и измельченный миндаль, смесь развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, проварить до загустения, затем соединить со взбитыми белками. Приготовленную массу выложить на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпечь в жарочном шкафу.

Суфле сверху посыпать сахарной пудрой.

128. СУФЛЕ ИЗ ВАРЕНЬЯ

Варенье (малиновое, земляничное и др. 500, яичные белки 500, сахарная пудра 30, масло сливочное 15

Густое варенье смешать со взбитыми в пену белками, выложить в форму, смазанную маслом, и запечь в жарочном шкафу. При подаче суфле посыпать сахарной пудрой.

129. СУФЛЕ ИЗ ДЖЕМА

Джем (клубничный, яблочный и др.) 400, яичные белки 500, сахарная пудра 30, сливочное масло 15, вода 150.

Джем тщательно размешать с водой и, доведя до кипения, проварить несколько минут, после чего массу соединить со взбитыми до пенистой консистенции белками, положить

в форму, смазанную маслом, и запечь. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

130. СУФЛЕ ШОКОЛАДНОЕ

Яйца 570, сахарный песок 200, шоколад 120, молоко 240, мука 50, сливочное масло 15, сахарная пудра 30.

Шоколад натереть на крупной терке и соединить с растертыми с сахаром желтками и мукой, после чего развести горячим молоком и проварить до загустения. Полученную массу смешать со взбитыми белками, уложить в смазанную маслом форму и запечь. При подаче суфле посыпать сахарной пудрой.

131. СУФЛЕ КОФЕЙНОЕ

Кофе растворимый 30, яйца 550, сахарный песок 280, молоко 240, мука пшеничная 50, сливочное масло 15, сахарная пудра 30.

Кофе растворить в горячем кипяченом молоке ($\frac{1}{4}$ нормы). Желтки растереть с сахаром и мукой, соединить с оставшимся молоком и проварить до загустения, после чего в смесь влить молоко с растворенным в нем кофе. В остальном кофейное суфле готовится так же, как шоколадное (см. 130).

132. СУФЛЕ ВАНИЛЬНОЕ

Яйца 570, сахарный песок 200, молоко 240, мука 50, сливочное масло 15, ванилин 0,5, сахарная пудра 30.

Яичные желтки растереть с сахаром, соединить с мукой, ванилином, развести горячим молоком и, помешивая, проварить до загустения. Приготовленную смесь соединить со взбитыми белками и размешать. Уложить подготовленную массу в форму, смазанную сливочным маслом, и запечь. При подаче посыпать сахарной пудрой.

133. СУФЛЕ «АРЛЕКИН»

Приготовить массу для двух видов суфле — «Ванильное» и «Шоколадное», взяв продуктов вдвое меньше, чем указано в рецептурах 130 и 132. Смазанную маслом форму разделить пополам листом плотной бумаги. Половину формы заполнить

белой и половину — коричневой массой. Бумагу вынуть и выпекать суфле обычным способом.

134. ФРУКТОВОЕ СУФЛЕ «АИДА»

Яичные белки 530, персики 150, абрикосы 150, апельсины 150, сахарный песок 250, сливочное масло 15, сахарная пудра 30, виноградный сок 50.

Абрикосы и персики промыть, удалить косточки, протереть при помощи протирочной машины. Апельсины очистить и тоже протереть. Затем смешать с абрикосовым и периковым пюре и сахаром. Полученную смесь поставить на огонь и варить до загустения, соединить с соком. Полученную смесь ввести во взбитые белки. Выпекать суфле, выложив в смазанную маслом форму. При подаче посыпать сахарной пудрой.

135. СУФЛЕ ИЗ ХЛЕБА

Хлеб пшеничный 180, молоко 250, изюм 30, сахарный песок 200, сливочное масло 15, яйца 350, сахарная пудра 30.

Мякиш черствого пшеничного хлеба нарезать мелкими кубиками, залить молоком и оставить на 30—40 мин, после чего при помощи миксера смешать в однородную массу. Желтки растереть с сахаром, смешать с тщательно промытым изюмом (без косточек). Белки взбить в пену и ввести в смесь. Суфле выпекать в смазанной маслом форме. При подаче посыпать сахарной пудрой.

136. СУФЛЕ ЯИЧНОЕ

Яичные белки 400, сахарная пудра 400, яичные желтки 250, сливочное масло 15, ванильный сахар 0,15.

Желтки и белки взбить по отдельности, добавив сахарную пудру и ванильный сахар, соединить, осторожно перемешать. Смесь выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке. При подаче посыпать сахарной пудрой.

137. СУФЛЕ ИЗ СМЕТАНЫ

Сметана 240, мука 50, яйца 550, сахарный песок 200, лимонная цедра 10, сахарная пудра 30, сливочное масло 15.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить муку, сметану и, помешивая, варить 5—7 мин, после чего ввести ошпаренную лимонную цедру, все перемешать и соединить

со взбитыми белками. Суфле выпекать в смазанной маслом форме. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

Суфле из сметаны можно приготовить и другим способом. Муку смешать со сметаной, вскипятить и при помощи миксера довести до получения однородной массы, затем смесь остудить, ввести в нее желток, сахар, нашинкованную и ошпаренную лимонную или апельсиновую цедру и взбитые белки. Все тщательно вымешать, уложить в глубокую смазанную маслом форму и запечь.

Отдельно к суфле из сметаны можно подать свежую хорошо взбитую с сахарной пудрой сметану или сливки.

СУФЛЕ ИЗ АЙВЫ*

Айва 350, яичные белки 550, сахарный песок 200, мед 50.

Айву промыть, измельчить при помощи протирачной машины, соединить с сахаром и проварить до загустения, после чего осторожно соединить со взбитыми белками и медом, выложить в форму, разровнять и запечь в жарочном шкафу.

ЗЕФИР СЛИВОЧНЫЙ*

Сливки 30%-ные 700, сахарная пудра 150, желе из красной смородины или малины 150, лимонный сок 10.

Сливки охладить и взбить в густую пену, постепенно вводя сахарную пудру, лимонный сок и желе из красной смородины или малины. Массу разложить в креманки, украсить консервированными фруктами и сразу подавать на стол.

кремы



Для приготовления крема используют густые (35%-ной жирности) сливки, молоко, яйца, сметана, сахар, желатин, плодово-ягодное пюре, ароматические вещества и другие продукты. Основой большинства кремов являются сливки.

Сливки для крема перед взбиванием следует охладить, взбивать их тоже надо на холоде, т.е. поставив емкость со сливками в холодную воду или на лед. Хорошо взбитые сливки должны иметь пышную пенообразную консистенцию и держаться на венчике «шапкой». Взбивать сливки следует непосредственно перед приготовлением крема, так как иначе они теряют пышность и отсекаются. Одновременно приготавливают яично-молочную смесь, в которую вводят вкусовые и ароматические вещества. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром и, непрерывно помешивая, нагревают смесь до 70–80°C. В подготовленную смесь вводят предварительно замоченный желатин, дают ему раствориться, после чего смесь процеживают и охлаждают до 25–30°C.



138. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ

Сливки 500, сахарный песок 200, молоко 200, яйца 100, желатин 20, ванильный сахар 0,15.

Яйца растереть с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, влить тонкой струей горячее молоко. Смесь, непрерывно помешивая, довести на водяной бане до загустения, после чего ввести набухший желатин, добавить ванильный сахар и все хорошо размешать. Смесь охладить до 30—35°C.

Предварительно охлажденные сливки взбить до образования густой пены, затем, помешивая, ввести в них яично-молочную смесь.

Готовый крем разлить в креманки и охладить. Сливочный крем можно подавать с вареньем.

139. КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ

Сметана 250, молоко 500, сахарный песок 150, яйца 100, желатин 25, ванилин 0,15.

Охлажденную сметану взбить до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании ввести в нее яично-молочную смесь с желатином (см. 138). Крем быстро разлить в порционную посуду и охладить. Сметанный крем можно подать с ягодным сиропом.

140. КРЕМ КОФЕЙНЫЙ

Сливки 500, сахарный песок 150, молоко 200, яйца 80, желатин 20, ванилин 0,15, растворимый кофе 50.

Предварительно охлажденные сливки взбить до образования густой пышной пены и соединить с яично-молочной смесью. Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки тщательно растереть с сахаром. В горячем молоке развести растворимый кофе и соединить с растертым сахаром и яичным желтком и проварить. В готовую смесь ввести подготовленный желатин (см. 138) и взбитые сливки. Крем разлить в порционную посуду и охладить.



Для большей устойчивости во взбитые сливки можно добавить немного сахарной пудры.

141. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С ИЗЮМОМ

Сливки 500, сахарный песок 200, молоко 300, яйца 80, желатин 20, ванильный сахар 0,15, бисквит готовый 100, изюм 100.

Для сиропа: сок виноградный 50, сахарный песок 100, вода 100.

Изюм перебрать, тщательно промыть теплой водой, положить в посуду, залить горячей водой и кипятить в течение 3—4 мин, а затем откинуть на сито и дать воде стечь. Готовый бисквит нарезать мелкими кубиками.

Подготовленные продукты, изюм и бисквит соединить со сливочным кремом (см. 138), добавить ванилин и размешать. Крем быстро разлить в формочки и поставить в холодное место.

Такой крем можно приготовить и другим способом: нарезать бисквит тонкими ломтиками, уложить их на дно формочки и залить кремом, смешанным с изюмом.

Перед подачей формочки на несколько секунд погрузить в горячую воду, слегка встряхнуть и осторожно выложить крем в вазочки. Полить сиропом с виноградным соком. Сироп приготовить по рецептуре 35.

142. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С МИНДАЛЕМ

Сливки 500, ядра миндаля 100, сахарный песок 200, молоко 150, яйца 100, желатин 12, ванильный сахар 0,15.

Миндаль, обжаренный с сахаром, измельчить в кофемолке. Сварить яично-молочную смесь (см. 138), всыпать в нее измельченный миндаль и размешать. В готовую смесь влить растворенный процеженный желатин, добавить ванильный сахар и размешать. Предварительно охлажденные сливки взбить до образования густой пены, затем, помешивая, постепенно ввести в них охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь. Готовый крем разлить в формы и охладить.

143. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С РИСОМ

Сливки 500, рис 80, молоко 200, яйца 80, сахарный песок 150, ванильный сахар 0,15, желатин 15.

Рис перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, сварить до готовности, откинуть и протереть в горячем виде, после чего соединить с яично-молочной смесью. Для приго-



Если сливки плохо взбиваются, нужно откинуть их на частое сито для отцеживания лишней влаги.

товления смеси яйца растереть с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, влить в эту смесь тонкой струей горячее молоко. Кастрюлю со смесью поставить в водяную баню и, помешивая содержимое, нагревать до тех пор, пока оно не приобретет консистенцию густых сливок. В смесь добавить растворенный желатин и ванильный сахар, размешать, остудить, соединить со взбитыми сливками, разлить в порционную посуду и охладить.

144. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШАРЛОТ»

Сливки 500, сахарный песок 150, молоко 200, яйца 80, желатин 25, ванильный сахар 0,15, бисквит готовый 200, яблоки 100, абрикосы 100, черешня или вишня 100, желе готовое 300. Для пюре: клубника или малина 200, сахарный песок 150, вода 150.

Прозрачное фруктовое желе налить в конусообразную форму и поставить в посуду со льдом. Форму вращать до тех пор, пока на ее стенках не образуется равномерный тонкий слой застывшего желе.

Готовый бисквит нарезать брусочками, длина которых должна соответствовать высоте формы.

Кусочки бисквита аккуратно уложить по стенкам формы, середину заполнить сливочным ванильным кремом, после чего форму поставить в холодное место для окончательного застывания крема.

Перед подачей форму погрузить на несколько секунд в горячую воду, содержимое аккуратно выложить в вазочку и оформить фруктами, которые полить небольшим количеством ягодного пюре. Оставшуюся часть пюре подать отдельно в соуснике.

145. КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ ЗАВАРНОЙ

Молоко 600, пшеничная мука 50, яйца 150, сахарный песок 200, порошок какао 40, ванильный сахар 0,15.

Просеянную пшеничную муку тщательно развести небольшим количеством холодного молока, после чего процедить.

Яичные желтки смешать с сахаром и порошком какао, растереть до образования однородной массы, затем постепенно развести горячим кипяченым молоком, добавить ваниль-



Если нет сливок, их вполне можно заменить взбитыми в густую пену яичными белками.

ный сахар и разведенную молоком муку. Полученную смесь, непрерывно помешивая, довести до кипения, после чего проварить на медленном огне 3—5 мин, охладить до 30—35°C и соединить со взбитыми яичными белками.

Крем разложить в порционную посуду и охладить.

146. КРЕМ «КАРАМЕЛЬ»

Сахарный песок 250, молоко 500, яйца 300, масло сливочное 100, ванильный сахар 0,15.

Яйца растереть с $\frac{2}{3}$ нормы вложения сахара и ванильным сахаром и развести охлажденным кипяченым молоком. Из оставшегося сахара приготовить карамель, для этого оставшийся сахар насыпать на сковороду, добавить небольшое количество воды (так, чтобы лишь слегка смочить сахар) и прогревать, непрерывно помешивая, до образования массы красно-коричневого цвета. Половину готовой карамели соединить с яично-молочной смесью, а остальную равномерно разлить в порционные формочки, смазанные маслом, затем формочки заполнить яично-молочной смесью, поставить на противень с водой и запечь в жарочном шкафу (уровень воды не должен превышать половины высоты формочки). Надо следить за тем, чтобы вода в противне не кипела.

Готовый крем выложить из формочек в порционные вазочки и подать горячим или охлажденным.

147. КРЕМ ЯГОДНЫЙ

Клубника, малина или вишня 200, сливки 600, сахарный песок 150, яйца 80, желатин 20.

Перебранные и промытые ягоды протереть, соединить с охлажденной до 25—30°C яично-молочной смесью. Далее крем готовят, как сливочный с яично-молочной смесью (см. 138).

148. КРЕМ ИЗ ВИШНЕВОГО СИРОПА

Сливки 550, вишневый сироп 400, желатин 20.

Сироп смешать с растворенным процеженным желатином. Взбить охлажденные сливки и, осторожно помешивая



Кремы, муссы, желе можно окрашивать в различные цвета при помощи пищевых красителей, шоколада, кофе.

сверху вниз, влить в них сироп с растворенным желатином. Смесь разлить в порционную посуду и охладить.

149. КРЕМ ЛИМОННЫЙ СО СЛИВКАМИ

Сливки 500, яйца 200, сахарный песок 200, лимонный сок 100, желатин 20.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок и хорошо размешать. Отдельно взбить белки и охлажденные сливки. Во взбитые сливки влить растертые яичные желтки с лимонным соком, растворенный процеженный желатин, ввести взбитые яичные белки, осторожно перемешать, разлить в порционную посуду и охладить.

150. КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ

Творог 700, масло сливочное 70, изюм 100, сахарный песок 150, ванильный сахар 0,15.

Пастеризованный творог протереть через сито. Изюм без косточек промыть и дважды провернуть через мясорубку. Несоленное сливочное масло размять и растереть с сахаром и ванилином до получения однородной массы, соединить с творогом, изюмом и хорошо перемешать. Подавать в порционной посуде.

151. КРЕМ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ

Молоко 500, сахарный песок 120, рисовая мука 35, сливки 330, соль 5, желатин 25, ванильный сахар 0,15, абрикосовый соус 100.

В кипящее молоко, предварительно растворив в нем сахар, помешивая, ввести разведенную небольшим количеством холодного молока рисовую муку. Смесь кипятить 5—7 мин, после чего растворить в ней набухший желатин, снять с огня и остудить. Прежде чем смесь застынет, ввести в нее, слегка помешивая, взбитые сливки, после чего массу разлить в смоченные водой порционные формочки и поставить на холод для застывания. Перед подачей опустить формочки на несколько секунд в горячую воду, затем выложить крем на тарелку и полить соусом из абрикосов. Подать на стол в охлажденном виде.

152. КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ «ФРИ»

Сахарный песок 150, яичные желтки 80, яйца 150, мука 50, какао 25, молоко 500, ванильный сахар 0,15, шоколадный соус 100. Для панирования: яйца 150, мука 10, панировочные сухари 80.

Тщательно смешать муку, сахар, яйца, порошок какао, ванильный сахар и поставить на огонь, после чего, помешивая ввести молоко и, продолжая помешивать, довести смесь до загустения. Получившийся крем вылить на смазанный маслом противень слоем толщиной до 1 см и дать остыть. Противень с охлажденным кремом поставить на несколько секунд на огонь, затем опрокинуть на стол, подпыленный мукой и, слегка встряхнув, снять противень. Из охлажденного крема круглой выемкой или стаканом вырезать кружки, обвалять их в муке, смочить в яйце и запанировать в сухарях, после чего жарить во фритюре.

Обжаренные лепешки посыпать сахарной пудрой и подать холодными. Отдельно в соуснике подать шоколадный соус.

153. КРЕМ АБРИКОСОВЫЙ

Абрикосы 500, сливки 350, сахарный песок 200, желатин 25, вода 150.

Подготовленные абрикосы (см. 4) припустить до готовности в небольшом количестве воды с добавлением сахара, протереть, ввести растворенный в воде желатин и остудить смесь до 30—35°C. Затем ввести взбитые сливки, все осторожно перемешать, разложить в порционную посуду и охладить.

154. КРЕМ ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки антоновские 900, сахарная пудра 200, яичные белки 40, желатин 25.

Промытые антоновские яблоки с удаленной сердцевинной испечь, протереть, смешать с сахарной пудрой и яичными белками, после чего массу охладить и взбивать до тех пор, пока она не загустеет. Во взбитую массу ввести растворенный в воде желатин, все осторожно смешать, разложить в порционную посуду и охладить.

155. КРЕМ ЯБЛОЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ

Яблоки 700, сахарная пудра 200, яичные белки 25, сливки 200, желатин 25.

Крем яблочный со сливками готовят так же, как описано в предыдущей рецептуре 154, с той лишь разницей, что в

яблочную массу перед тем, как вводить желатин, следует ввести взбитые с $\frac{1}{3}$ нормы сахара сливки.

156. КРЕМ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

Сушеные яблоки 200, сахарная пудра 150, сливки 400, желатин 25.

Сушеные яблоки перебрать, тщательно промыть, сварить до готовности, протереть, смешать с сахарной пудрой, охладить и взбить до загустения, после чего ввести в яблочное пюре растворенный в небольшом количестве воды желатин.

Предварительно охлажденные сливки взбить до образования пышной пены и постепенно ввести в яблочную массу. Смесь вновь тщательно взбить, разложить в порционную посуду и охладить.

157. КРЕМ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Яичные желтки 100, сахарный песок 250, виноградный сок 150, сливки 500, желатин 25.

Яичные желтки растереть с сахаром ($\frac{2}{3}$ нормы) до образования белой массы, смешать с соком и, поставив на очень слабый огонь, взбивать венчиком до тех пор, пока не поднимется пена, после чего огонь увеличить и варить смесь еще несколько минут до загустения. Затем снять с огня и взбивать до тех пор, пока смесь не остынет до 40—50°C.

Отдельно, добавив $\frac{1}{3}$ нормы сахара, взбить сливки, смешать их с подготовленной яичной массой, ввести растворенный в воде желатин, все тщательно перемешать, разложить в порционную посуду и охладить.

158. КРЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Апельсиновый сок 250, лимонный сок 40, сахарный песок 220, сливки 500, апельсиновая цедра 20, желатин 25.

Набухший желатин растворить в смеси апельсинового и лимонного сока и смешать с сахаром и апельсиновой цедрой, после чего массу, непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока желатин и сахар совершенно не растворятся.

Охлажденные сливки взбить в пышную пену и аккуратно смешать с подготовленной массой.

Крем разложить в порционную посуду и охладить.

Апельсиновый крем лучше всего подать в креманках, украсив апельсиновыми дольками и залив сиропом. Это блюдо хорошо подать с гвоздичным или апельсиновым сиропом.

БЕЗЕ МИНДАЛЬНОЕ*

Миндаль сладкий (ядра) 60, белки 5 шт., сахарная пудра 200.

Миндаль ошпарить, очистить, слегка подсушить на сковороде, измельчить и осторожно смешать со взбитыми белками и сахарной пудрой (сахарную пудру можно ввести в белки в процессе взбивания), затем при помощи кондитерского мешка выпустить миндальную массу на противень в виде колечек и подсушить в слабо разогретом жарочном шкафу.

БЕЗЕ СЛИВОЧНОЕ*

Белки 5 шт., сахарная пудра 250 (в том числе 50 г в сливки), сливки 30%-ные 150.

Яичные белки взбить в густую пену, добавив сахарную пудру, разделить массу пополам и намазать ею два одинаковых плотных небольших листа бумаги так, чтобы получился пласт в 1,5—2 см толщиной. Листы держать в слабо разогретом жарочном шкафу до тех пор, пока масса не подсохнет.

Сливки, смешав с сахарной пудрой, взбить, нанести на один пласт безе, накрыть другим и разрезать безе острым тонким ножом на неширокие полоски.

БЕЗЕ ЛИМОННОЕ*

Белки 5 шт., сахарная пудра 170, лимонный сок 30, орехи (ядра) 70.

Взбитые белки соединить с сахарной пудрой, лимонным соком и измельченными, подсушенными ядрами арахиса. Подготовленную массу выпустить при помощи кондитерского мешка на противень и подсушить в слабо разогретом жарочном шкафу.



мороженое



Мороженое — сладкий освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания специально подготовленной смеси.

Сырьем для производства мороженого служат молоко и молочные продукты, масло, плоды и ягоды свежие и консервированные, сахаристые вещества — сахар, патока, мед, вкусовые и ароматические вещества, стабилизаторы. В качестве стабилизаторов используют желатин, агароид, крахмал картофельный и пшеничную муку.

По своему составу различают молочное, сливочное и фруктово-ягодное мороженое. Молочное мороженое готовится из молока, сахара, яиц. Оно содержит 3,5% жира и до 20% сахара. Сливочное мороженое готовится с добавлением сливок и содержит 10% жира и 16% сахара. Оно служит основой различных сортов мороженого (кофейного, шоколадного, орехового, фисташкового, пломбира, ванильного и т. д.). Фруктово-ягодное мороженое состоит из натуральных соков ягод или пюре фруктов, содержит до 30% сахара.

Для приготовления сладких блюд обычно используется мороженое промышленного приготовления, поэтому в этой главе приводятся лишь рецепты нескольких наполнителей к промышленному сливочному мороженому или пломбиру. Пломбир является разновидностью сливочного мороженого. Массу для пломбира замораживают до густоты сметаны и смешивают затем со взбитыми сливками, после чего пломбир, введя в него наполнитель, замораживают в специальных формах.

Отпускают мороженое с различными сладкими соусами, свежими, консервированными и быстрозамороженными плодами и ягодами, вареньем, сливками взбитыми, печеньем (сдобным, сахарным).

Мороженое отпускают в креманках, фужерах или специальных вазочках, его можно подать с соками плодовыми или ягодными натуральными или с напитками безалкогольными газированными в бокалах с соломинками.

Мягкое мороженое вырабатывается из сухих смесей на предприятиях общественного питания и торговли непосредственно перед отпуском покупателю.

Это мороженое представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40—60%) и температурой $-5 \dots -7^{\circ}\text{C}$.

Мягкое мороженое не подвергается закаливанию до низких температур и отпускается потребителю тотчас же по выходе из фризера.

В зависимости от используемой смеси мягкое мороженое выпускают следующих видов: сливочное, сливочно-белковое, сливочно-шоколадное, сливочно-кофейное, молочное с повышенным содержанием жира, молочное.

Мороженое этих видов можно отпускать со специальными гарнирами (шоколадным, ореховым, миндальным, шоколадно-ореховым, клубничным, малиновым, вишневым, абрикосовым, черносмородиновым, яблочным, клюквенным, коньячным), а также с орехами, плодами, ягодами, вареньем, шоколадом, коньяком, ликером.

159. МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Сливочное мороженое или пломбир 850, садовая земляника, малина, вишня и др. 150.

Перебранные, промытые ягоды при помощи миксера измельчить до получения пюреобразной массы; полученное ягодное пюре ввести в готовое мороженое. Смесь тщательно перемешать.

160. МОРОЖЕНОЕ С ПЕРСИКАМИ

Мороженое сливочное или пломбир 750, персики консервированные 170, сироп от персиков 100, сахарный песок 50, миндаль 75.

Очищенный от кожицы, измельченный миндаль обжарить. В сироп от персиков добавить сахар и довести смесь до кипения.

При подаче в вазочки разложить по 2—3 шарика мороженого, разрезанные пополам консервированные персики. Все это полить охлажденным сиропом и посыпать миндалем.

Мороженое можно подавать с консервированными грушами, абрикосами, сливами.

161. МОРОЖЕНОЕ С ВАРЕНЬЕМ

Мороженое сливочное или пломбир 800, варенье из кислых ягод 200.

Сформованное в виде шариков мороженое полить вишневым, брусничным, крыжовенным или другим вареньем из кислых ягод.

162. МОРОЖЕНОЕ С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ

Мороженое плодово-ягодное 850, сок виноградный натуральный 150.

При подаче уложенное в порционную посуду мороженое полить охлажденным виноградным соком, предварительно добавив в него 20 г сахарного песка.

163. МОРОЖЕНОЕ ОРЕХОВОЕ

Мороженое сливочное или пломбир 800, миндаль 200.

Поджаренные орехи измельчить и большую их часть тщательно смешать с размягченным мороженым, разложить в порционную посуду и посыпать оставшимися орехами.

164. МОРОЖЕНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ

Мороженое сливочное или пломбир 850, сахарный песок 25, сливки 30.

Сахарный песок смешать со сливками и, непрерывно помешивая, нагревать до загустения и приобретения светло-



Цукаты, прежде чем вводить в мороженое, нужно замочить в ликере, тогда при замораживании массы они не замораживаются и остаются мягкими.

коричневой окраски, после чего полученную массу охладить и соединить со сливочным мороженым.

165. МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ

Сливочное мороженое или пломбир 850, шоколад 150.

Сливочное мороженое уложить в порционную посуду. Размягчить шоколад и украсить им мороженое с помощью кондитерского мешочка.

166. МОРОЖЕНОЕ С ВИНОГРАДНЫМ СОУСОМ

Мороженое сливочное или пломбир 800, молоко 150, сок виноградный 30, яичные желтки 30, сахарный песок 30, мускатный орех 0,5.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить натертый мускатный орех, тщательно размешать, развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, варить до загустения, охладить и влить виноградный сок.

Сливочное мороженое уложить в порционную посуду и полить охлажденным соусом.

167. МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ С ИЗЮМОМ, ЦУКАТАМИ И ВАРЕНЬЕМ

Сливочное мороженое 850, цукаты 50, изюм 50, варенье 50.

Изюм без косточек тщательно промыть и ввести вместе с цукатами в мягкое сливочное мороженое, массу тщательно перемешать, сформовать в виде шариков, уложить в порционные вазочки и полить вареньем.

168. МОРОЖЕНОЕ ЦИТРУСОВОЕ

Сливочное мороженое 800, цукаты 50, апельсины 80, апельсиновый сок 30 или лимонный сок 10, сахарный песок 50, вода 25.

Приготовить цукаты из апельсиновых корок.

Готовые цукаты смешать со сливочным мороженым, сформовать мороженое в виде шариков, уложить в порционные вазочки, украсить кусочками апельсина, нарезанного тонкими полукружиями, и полить апельсиновым сиропом (см. 347).

Цукаты из апельсиновых корок. Апельсиновые корки 1000, сахар 1500, вода 1000.

Промытые апельсиновые корки нарезать квадратиками и вымочить в холодной воде в течение 4—5 дней, ежедневно меняя воду.

Подготовленные таким образом корки сварить до мягкости и, откинув на сито, высушить, после чего залить сахарным сиропом и варить до загустения сиропа. Затем выложить корки на блюдо, дать остыть и подсохнуть и сложить в банку, пересыпая сахарной пудрой.

169. МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ

Мороженое сливочное 200, мороженое шоколадное 200, мороженое фруктовое 200, консервированные или свежие фрукты, ягоды 200, орехи 100, фруктовый соус 150.

Мороженое трех видов, сформовав в виде шариков, уложить в порционные вазочки, украсить гарниром из консервированных фруктов, ягод, посыпать рублеными орехами и полить ароматическим фруктовым соусом.

170. МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМ ГАРНИРОМ

Сливочное мороженое 850, земляника, малина, вишня или персики 70, сахарная пудра 50, масло сливочное 30, яичные белки 30.

Перебранные и промытые ягоды при помощи миксера превратить в однородную массу пенообразной консистенции. Размягченное масло, добавив сахарную пудру, взбить до консистенции густой сметаны, смешать с ягодным пюре, ввести белки и смесь взбить в густую пышную пену.

Мороженое, сформованное в виде шариков, уложить в порционную посуду и украсить подготовленной массой.

171. МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Сливочное мороженое 850, ядра грецких орехов 40, какао-порошок 20, сахарный песок 60, сливки 80.

Очищенные и обжаренные ядра грецких орехов измельчить, смешать с сахаром и порошком какао, растереть и залить кипящими сливками. Массу тщательно размешать.

Сливочное мороженое при подаче полить охлажденным шоколадным соусом (см. 325).

172. МОРОЖЕНОЕ «АРОМАТ»

Мороженое сливочное 830, молоко 130, сахарный песок 40, яичные желтки 40, мускатный орех 0,8.

Во взбитые яичные желтки добавить сахар и мускатный орех. Смесь тщательно размешать, развести горячим молоком и, помешивая, варить до загустения, после чего охладить.

При подаче мороженое полить охлажденным кофейным экстрактом.

173. МОРОЖЕНОЕ ИЗ САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

Садовая земляника 600, сахарный песок 200, вода 400.

Садовую землянику перебрать, при необходимости промыть и протереть. Сварить на воде сахарный сироп и смешать его с клубничным пюре. Смесь заморозить*.

174. МОРОЖЕНОЕ ИЗ МАЛИНЫ, ВИШНИ ИЛИ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Ягоды 600, сахарный песок 300, вода 200.

Ягоды перебрать, промыть, с помощью соковыжималки отжать из них сок.

Сварить сахарный сироп на процеженном отваре мезги. Сироп процедить, соединить с соком и заморозить в форме.

175. МОРОЖЕНОЕ ИЗ АНАНАСА

Ананас свежий или консервированный 200, сахарный песок 250, вода 550, лимонный сок 30.

Мякоть ананаса при помощи протирачной машины превратить в пюреобразную массу. Сварить сахарный сироп на воде, соединить его с пюре из ананаса и лимонным соком и заморозить в форме.

Мороженое из ананаса подавать, полив ананасовым

* Здесь и далее для изготовления мороженого необходимо пользоваться специальной формой-мороженицей.

сиропом (см. 344) и украсив ломтиками свежего или консервированного ананаса.

176. МОРОЖЕНОЕ ИЗ ДЫНИ

Дыня 500, сахарный песок 350, вода 300.

Мороженое из дыни готовится так же, как и из ананаса (см. 175), с той лишь разницей, что в мороженое из дыни не вводится лимонный сок.

К праздничному столу мороженое из дыни можно подать в небольшой дыне, для этого в ней надо сделать небольшое отверстие и ложкой осторожно удалить семечки. Перед наполнением дыни мороженым ее нужно хорошо охладить.

177. МОРОЖЕНОЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ

Апельсиновый сок 450, сахарный песок 400, вода 200, апельсиновая цедра 20.

Воду вскипятить с апельсиновой цедрой, настоять, процедить, смешать с половиной апельсинового сока и сварить сахарный сироп. Ввести оставшийся апельсиновый сок, размешать, охладить и заморозить в форме. При подаче украсить кусочками апельсина, нарезанного полукружиями.

178. МОРОЖЕНОЕ ГРУШЕВОЕ

Груши 900, сахарный песок 150, ванилин 0,25, лимонный сок 20, вода 250.

Груши промыть, разрезать на дольки отварить в небольшом количестве воды, добавив сахар и ванилин. Разваренные груши пропустить вместе с отваром через протирачную машину, добавить лимонный сок, охладить и заморозить в форме.

179. ПЛОМБИР РИСОВЫЙ

Рис 100, молоко 300, сливки 400, сахарная пудра 200, ванильный сахар 0,15. Для соуса: сливки 200, яичные желтки 30, сахарный песок 60.

Рис тщательно промыть, сварить в молоке до готовности, в горячем виде протереть через сито, смешать с

сахарной пудрой, яичными желтками, ванильным сахаром и варить на слабом огне до загустения, после чего охладить до комнатной температуры и заморозить в мороженнице до полуготовности, затем, непрерывно взбивая, ввести сливки и заморозить смесь до готовности.

При подаче пломбир полить соусом, который можно приготовить так: сливки, яичные желтки, сахарный песок смешать, прогреть до загустения на медленном огне, охладить и хорошо перемешать.

180. ПЛОМБИР ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки 400, яичные желтки 100, сахарный песок 150, сливки 500.

Яичные желтки, сахарный песок, сливки ($\frac{2}{5}$ нормы) смешать и, помешивая, прогреть до загустения, не допуская кипения, после чего охладить и заморозить в форме до полуготовности.

Яблоки испечь, протереть сквозь сито, смешать с оставшимися сливками, взбитыми в пышную пену, после чего смешать с ранее подготовленной массой и заморозить в форме до готовности.

181. ПЛОМБИР ИЗ БЕШМЕЛЯ

Молоко 400, сахарный песок 150, картофельная мука 50, сливки 300, смква или цукаты 500.

Молоко вскипятить с сахаром и смешать с картофельной мукой, разведенной небольшим количеством холодного молока. Смесь, постоянно помешивая, довести до кипения, после чего охладить, смешать со взбитыми сливками и цукатами и заморозить в форме.

При подаче можно полить вареньем или сиропом.

Цукаты из арбузных или дынных корок. Арбузные или дынные корки 1000, сахар 350, вода 500.

Промытые корки арбуза или дыни очистить от кожицы, нарезать кубиками и опустить в кипящий сахарный сироп. Варить цукаты следует до тех пор, пока корки не станут прозрачными. Вынув из сиропа, цукатам следует дать просохнуть.

Смква из ягод. Ягоды 1000, сахар 1000.

Смкву можно приготовить из вишен, смородины, черной рябины. Перебранные, промытые ягоды измельчить до пюре-

образной консистенции и смешать с сахаром, после чего варить на медленном огне, непрерывно помешивая, в течение 3—4 ч. Остывшая масса должна резаться ножом и не приставать к рукам.

Уваренную массу тонким слоем разложить на противне, покрытом промасленной бумагой, и подсушить в духовке при температуре 40—50°C.

Высушенную смокву следует разрезать на фигурные кусочки и обваливать в сахаре.

182. ПЛОМБИР МИНДАЛЬНЫЙ

Сладкий миндаль 150, молоко 200, сахарный песок 150, яичные желтки 120, сливки 400.

Ядра сладкого миндаля ошпарить кипятком, очистить от кожицы, просушить и окарамелизовать, для чего орех высыпать на чугунную сковороду, посыпать сахаром (5 г сахара на 20 г очищенных орехов) и при помешивании прокалить до золотистого цвета, затем охладить и измельчить с помощью кофемолки или истолочь в ступе.

Отделенные от белков желтки соединить с сахарным песком и хорошо вымесить веселкой. Когда сахар растворится и масса побелеет, непрерывно помешивая, влить горячее кипяченое молоко. Приготовленную таким образом массу проварить, не допуская кипения и непрерывно помешивая, до тех пор, пока на веселке не будет удерживаться слой белой густой массы, а пена на поверхности не исчезнет.

После этого массу ставят в холодное место, периодически помешивая, дают остыть и процеживают через сито. Охлажденную смесь заливают в форму, обложив битым льдом и заморозить до консистенции густой сметаны, после чего положить измельченный подготовленный миндаль, ввести взбитые в пену сливки и заморозить пломбир до готовности.

Если пломбир замораживают в специальной форме (колпаке), то форму со смесью помещают в кадушку, плотно закрывают крышкой и засыпают мелко наколотым льдом с солью и оставляют для замораживания на 2—4 ч в зависимости от величины формы. При подаче пломбира на стол форму обливают холодной водой, опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают мороженое на блюдо.

Пломбир можно украсить жареным очищенным миндалем и бисквитным печеньем.

парфе



Парфе представляет собой особую разновидность мороженого. Готовят это блюдо из густых взбитых сливок, яично-молочной смеси, ванилина, кофе, какао, шоколада, орехов и пр.

Тщательно взбитые сливки соединяют с подготовленной яично-молочной смесью или сахарной пудрой, а затем добавляют различные вкусовые и ароматические продукты.

Приготовленную массу раскладывают в специальные гофрированные формы и плотно закрывают крышками с прокладками из белой бумаги.

Формы со смесью укладывают в емкости с мелко наколотым льдом, пересыпанным солью. Во избежание попадания рассола внутрь формы крышку промазывают жиром. Замораживание следует производить в течение 2—2,5 ч без перемешивания.

Перед подачей соль с форм удаляют холодной водой. После этого формы открывают, на несколько секунд погружают в горячую воду (60—70°C), выкладывают парфе в вазу и украшают его.



183. ПАРФЕ ВАНИЛЬНОЕ

Сливки 700, сахарный песок 150, молоко 150, яйца (желтки) 90, ванилин 0,5.

Яичные желтки растереть с сахаром и ванилином, влить горячее молоко, проварить смесь до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить в пышную пену, ввести в них подготовленную смесь, все осторожно перемешать, уложить в формы и заморозить.

К ванильному парфе отдельно можно подать шоколадный соус или сироп из малины.

184. ПАРФЕ ОРЕХОВОЕ

Сливки 600, сахарный песок 150, молоко 120, яичные желтки 90, ядра грецких орехов 100.

Очищенные ядра грецких орехов измельчить и смешать с яичными желтками, растертыми с сахаром. Полученную смесь развести горячим молоком, проварить до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить, соединить с готовой смесью, уложить в формы и заморозить.

185. ПАРФЕ КОФЕЙНОЕ

Сливки 700, сахарный песок 150, молоко 90, яйца (желтки) 90, кофе 40.

Заварить кофе на молоке, дать настояться. Яичные желтки растереть с сахаром и развести приготовленным кофе. Смесь проварить до загустения, охладить, смешать со взбитыми сливками, уложить в формы и заморозить.

186. ПАРФЕ ШОКОЛАДНОЕ

Сливки 650, сахарный песок 150, молоко 150, яичные желтки 90, какао-порошок 30.

Яичные желтки растереть с сахаром и порошком какао, развести массу горячим молоком, проварить до загустения и охладить.

Охлажденные сливки взбить и ввести в них подготовленную массу, после чего смесь разлить в формы и заморозить.

187. ПАРФЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ

Сливки 600, садовая земляника 100, сахарный песок 150, молоко 120, яичные желтки 90.

Садовую землянику перебрать, промыть и при помощи протирачной машины измельчить до пюреобразного состояния. Яичные желтки растереть с сахаром, развести горячим молоком, проварить до загустения, охладить и смешать с земляничным пюре.

Охлажденные сливки взбить и, непрерывно помешивая, ввести в них подготовленную смесь.

Полученную массу разложить в формы и заморозить.

188. ПАРФЕ МАЛИНОВОЕ

Сливки 600, малина 300, сахарный песок 200, яичные желтки 90, вода 100.

Малину перебрать, при необходимости осторожно промыть и при помощи соковыжималки отжать сок.

На отваре мезги сварить сахарный сироп, процедить и смешать с соком.

В остальном парфе из малины готовится так же, как земляничное.

При подаче парфе загарнировать свежей малиной и взбитыми сливками.

189. ПАРФЕ АБРИКОСОВОЕ

Сливки 600, абрикосы 150, сахарный песок 150, молоко 120, яичные желтки 90, вода 100.

Очень спелые абрикосы промыть, разрезать пополам, удалить косточки и припустить в небольшом количестве воды, добавив $\frac{1}{2}$ нормы сахара, затем абрикосы вместе с сиропом пропустить через протирачную машину, абрикосовое пюре охладить.

В остальном абрикосовое парфе готовится так же, как земляничное (см. 187).

Готовое парфе полить фруктовым сиропом.

190. ПАРФЕ ВАНИЛЬНОЕ С БАНАНАМИ

Сливки 650, сахарный песок 150, молоко 150, яичные желтки 90, бананы 100, ванилин 0,5.

Очень спелые бананы очистить, растереть до пюреобразного состояния и соединить с охлажденной яично-

молочной смесью (см. 187). В остальном приготовление парфе с бананами не отличается от приготовления обычного ванильного парфе (см. 183).

Готовое парфе можно украсить сверху взбитыми сливками.

191. ПАРФЕ С ПЕЧЕНЬЕМ

Сливки 550, сахарный песок 100, молоко 100, яичные желтки 80, ванилин 0,5, орехи 100, сахарный сироп 100, ореховое печенье 100.

Приготовить массу для ванильного парфе (см. 183), при этом в яично-молочную смесь ввести подсушенные измельченные орехи.

Форму заполнить подготовленной массой наполовину и сделать прослойку из пропитанного фруктовым сиропом печенья, после чего форму до верха заполнить оставшейся массой.

Парфе заморозить в большой форме, а затем выложить на блюдо и осторожно острым ножом нарезать на порционные куски.

Нарезанное на кусочки парфе положить в креманки и посыпать измельченным ореховым печеньем.

сладкие блюда из круп. пудинги



Основными компонентами сладких блюд, включенных в этот раздел, являются такие крупы, как манная, рис, саго.

Пожалуй, самыми распространенными сладкими блюдами, приготавливаемыми из круп, являются пудинги. Правда, некоторые из пудингов, описанных ниже, не являются крупяными и включены в данный раздел условно.

Выпекание пудинга следует начинать в слабо разогретом жарочном шкафу, постепенно увеличивая температуру до 200—250°C.

Яичные белки для пудинга следует взбивать так же, как для суфле, и вводить в подготовленную массу в два приема, осторожно помешивая сверху вниз.

Чтобы пудинг был легким и пористым, воду для водяной бани следует нагревать постепенно и, доведя ее до кипения, поддерживать в этом состоянии. В противном случае пудинг оседет и при вторичном закипании воды уже не сможет подняться и останется невыпеченным и клеклым.



192. ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ВАРЕНЬЕМ

Рис 200, молоко 400, яйца 80, сахарный песок 40, сливочное масло 20, ванилин 0,05, соль 8, варенье 200.

Рис промыть, сварить в воде до полуготовности, откинуть на сито и доварить в молоке до готовности. В вареный рис положить сахар, сливочное масло, ванилин, яичные желтки, соль. Смесь перемешать, ввести взбитые белки и вновь осторожно перемешать. Полученную массу, выложив в смазанную маслом форму, запечь в жарочном шкафу. При подаче полить разогретым вареньем.

193. ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МЕДОМ

Творог 500, манная крупа 75, молоко 300, сахарный песок 75, мед 150, яйца 100, сливочное масло 25, лимонная цедра 25, ваниль 0,05.

В молоке растворить соль, сахар, ваниль, сварить манную кашу и слегка остудить. В кашу ввести яйца, лимонную цедру, творог. Массу хорошо перемешать и положить на смазанную маслом порционную сковороду. Запечь в духовке. При подаче полить разогретым медом.

194. ЗАПЕКАНКА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ

Молоко 500, манная крупа 80, сахарный песок 125, яблоки 300, яйца 120, масло сливочное 60, молотые сухари 25, соль 5.

Сварить густую манную кашу на молоке, в котором предварительно растворить соль. Промытые яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яичные желтки растереть с сахаром и размягченным маслом, соединить с кашей и ввести в смесь взбитые яичные белки.

Форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, заполнить половиной нормы манной каши, сверху положить яблоки, а затем еще слой каши.

Сверху запеканку посыпать сахаром и запечь в духовке.



Для сладких блюд желательно использовать рис твердых сортов, так как он не подвержен сильному развариванию, благодаря чему готовое блюдо будет иметь привлекательный вид.

195. ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Крупа манная 150, молоко 550, сахарный песок 160, масло сливочное 30, яйца 30, ванилин 0,03, миндаль очищенный 30, фрукты свежие 200 или консервированные 140, соус абрикосовый 150.

Из манной крупы сварить вязкую кашу на молоке с небольшим количеством сахара и соли (сахар—50 г, соль—5 г). В горячую кашу при непрерывном помешивании добавить сливочное масло, яичные белки, взбитые с сахаром, растертый желток, нарубленный миндаль. Все это перемешать и разложить на порционные сковороды (лучше чугунные), смазанные маслом. Поверхность каши выровнять, посыпать сахарным песком и немедленно прижечь раскаленным докрасна железным прутом так, чтобы сахар закарамелизовался до золотистого цвета, и поставить кашу в жарочный шкаф на 5—7 мин.

Карамелизацию сахара можно производить и при помощи специального приспособления (электрогриля). При этом можно наносить рисунок разной формы.

Гурьевскую кашу можно приготовить с молочными пенками. Для этого цельное молоко надо налить в неглубокую посуду (сотейник, кастрюлю) и поставить в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, тотчас же снять ее, затем дать снова образоваться пенке и снова снять. Так следует поступать до тех пор, пока не получится нужное количество пенек.

Каша переслаивается пенками в два-три слоя, кроме верхнего. Сверху каша посыпается сахаром и карамелизуется, как описано выше.

Перед подачей на горячую кашу уложить предварительно ошпаренные, а затем прогретые в густом сахарном сиропе дольки яблок, груш, персиков, ягоды и другие фрукты. При этом рисунок, сделанный грилем, должен остаться не закрытым фруктами.

Горячий абрикосовый соус подать отдельно. Кашу посыпать рублеными поджаренными орехами, миндалем.

Вместо свежих фруктов можно использовать также консервированные.

196. МАННИК С ОРЕХАМИ

Молоко 500, манная крупа 100, яйца 140, сахарный песок 75, миндаль 60, ванильный сахар 2,5, ягодный соус 150.

Сварить густую кашу на молоке. Яичные желтки растереть с сахаром. Очищенный миндаль поджарить и из-

мельчить. Манную кашу смешать с желтком, ванильным сахаром и миндалем. Все хорошо перемешать. Смесь разложить в порционные сковороды, разровнять, посыпать сахаром и поставить на 5—7 мин в жарочный шкаф, после чего охладить. Подавать со сладким ягодным соусом (см. раздел «Соусы»).

197. ПУДИНГ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

Хлеб пшеничный 250, яйца 80, молоко 400, яблоки 250, сахарный песок 100, ваниль 0,1, сливочное масло 25.

Нарезанный кубиками хлеб (без корки) залить смесью молока, желтков и сахара. Через 30—40 мин набухший хлеб с помощью миксера превратить в однородную массу. Яблоки очистить, нарезать ломтиками и смешать с хлебной массой. В смесь ввести взбитые до пенистой консистенции белки. Выпекать в смазанной маслом форме. Готовый пудинг можно полить фруктовым соусом (см. раздел «Соусы к сладким блюдам»).

198. ПУДИНГ ИЗ ВАНИЛЬНЫХ СУХАРЕЙ

Сухари ванильные 250, молоко 500, изюм 75, сахарный песок 75, яйца 100, сливочное масло 25.

Ванильные сухари произвольно измельчить, залить молоком, смешанным с желтками и сахаром, и оставить на 20—25 мин для набухания. Перебранный изюм тщательно промыть. Охлажденные белки взбить в пену. Набухшие сухари с помощью миксера превратить в однородную массу, добавить промытый изюм, ввести взбитые белки и все осторожно перемешать. Массу выпечь в смазанных маслом формах.

При подаче пудинг можно полить абрикосовым соусом (см. 312).

199. ПУДИНГ ИЗ РЖАНЫХ СУХАРЕЙ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

Мука пшеничная 50, ржаные сухари 300, яйца 200, сахарный песок 150, сливочное масло 50, орехи 75, мед 150, сахарная пудра 25.

Растертые с сахаром желтки смешать с размягченным сливочным маслом, молотыми ржаными сухарями, мукой, измельченными орехами. Все хорошо размешать и ввести взби-

тые до пенистой консистенции белки. Массу выложить в смазанную маслом форму и запечь. При подаче пудинг полить разогретым медом и посыпать сахарной пудрой.

200. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ИЗЮМОМ

Крупа манная 75, сахарный песок 75, изюм 75, молоко 500, яйца 100, ваниль 1, сливочное масло 15.

Пудинг готовится так же, как указано в рецептуре 206, только вместо яблок и орехов в основную массу вводится тщательно промытый изюм.

201. ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Манная крупа 100, чернослив 125, сахарный песок 75, яйца 120, молоко 350, сливочное масло 30, лимонная кислота 0,05, абрикосовый соус 250.

Сварить густую манную кашу на молоке. Чернослив тщательно промыть, сварить в подкисленной воде до полуготовности и, удалив косточки, мелко нарезать. Чернослив и яичные желтки положить в кашу. В полученную массу ввести взбитые белки, вторично ее перемешать, разложить в смазанные маслом формы и запечь в духовке. При подаче пудинг полить абрикосовым соусом (см. 312).

202. ПУДИНГ КОФЕЙНЫЙ

Кофе 30, молоко 560, масло сливочное 80, пшеничная мука 120, сахарный песок 150, яйца 150.

Кофе сварить на молоке и процедить. Яичные желтки растереть с сахаром, смешать с размягченным сливочным маслом и кофе. Смесь соединить с пшеничной мукой, вновь размешать и осторожно соединить со взбитыми белками. Массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке. К пудингу можно подать молочный соус.

203. ПУДИНГ ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколад 150, сахарный песок 80, сливки 300, сливочное масло 100, мука 120, яичные желтки 100, яичные белки 200.

Шоколад натереть на крупной терке, развести теплыми сливками и соединить с желтками, растертыми с сахаром.

Муку смешать с размягченным маслом, соединить с желтково-шоколадной массой и, непрерывно помешивая, нагреть на плите, не допуская кипения, после чего процедить, остудить, соединить со взбитыми белками и запечь в духовке.

204. ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ИЗЮМОМ И КОРИЦЕЙ

Творог 400, яйца 200, манная крупа 25, молоко 200, сахарный песок 75, сливочное масло 25, изюм 50, корица 10, фруктовый соус 300,

Сварить жидкую манную кашу на молоке и положить в нее масло, протертый творог, желтки, сахар, перебранный и промытый изюм, корицу. Массу хорошо размешать, соединить со взбитыми белками и вновь осторожно размешать. Форму смазать маслом и заполнить подготовленной массой. Пудинг довести до готовности на водяной бане. Готовый пудинг при подаче можно полить фруктовым соусом.

205. ПУДИНГ ИЗ САГО

Саго 200, сливочное масло 25, яблоки 150, варенье 300, яйца 200, сахар 75, молоко 60.

Перебранную, промытую крупу сварить в воде до готовности, затем откинуть на сито и доварить в молоке. Яичные желтки растереть с сахаром, яблоки промыть и мелко нарезать. Сваренное саго, желтки, яблоки, сливочное масло перемешать. Ввести взбитые белки и вновь размешать. Выпечь в форме, смазанной маслом. При подаче пудинг полить разогретым вареньем.

206. ПУДИНГ ЯБЛОЧНЫЙ С ОРЕХАМИ

Яблоки 320, молоко 500, яйца 100, сахарный песок 75, грецкие орехи 125, манная крупа 40, сливочное масло 25.

Орехи очистить, поджарить, измельчить и варить несколько минут в молоке. Затем, непрерывно помешивая, всыпать в молоко манную крупу, смесь довести до кипения. Яичные желтки растереть с сахаром. Яблоки промыть, нарезать дольками, удаляя сердцевину, и, добавив соль, все хорошо перемешать с приготовленной ранее смесью. Затем ввести взбитые белки и вторично осторожно перемешать.

Яблочный пудинг довести до готовности на водяной бане. Для этого смазанную маслом форму с пудингом погрузить в кипящую воду на 20—30 мин.

К пудингу можно подать сладкий соус.

207. ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ

Морковь 400, сахарный песок 150, апельсиновый сок 80 или лимонный сок 30, ванильные сухари 200, яйца 200, сливки 350, лимонная цедра 10, сливочное масло 80.

Яичные желтки растереть с сахаром и соединить с лимонной цедрой, размягченным маслом, нарезанной тонкой соломкой и припущенной морковью, сливками, молотыми сухарями и лимонным (апельсиновым) соком. Все хорошо перемешать. Белки взбить и осторожно ввести в полученную массу. Смесь положить в форму, смазанную маслом, и запечь в духовке.

208. ПУДИНГ ИЗ БАНАНОВ

Бананы 350, белое вино 50, манная крупа 30, яйца 200, молоко 300, лимонная цедра 10, лимонный сок 10, сахарный песок 75, фруктовый соус 100.

Сварить жидкую манную кашу на молоке, соединить ее с растертыми с сахаром яичными желтками. Очищенные бананы при помощи протирочной машины измельчить до получения пюреобразной массы и размешать с вином, лимонным соком, измельченной цедрой, взбитыми яичными белками. В смесь добавить кашу и вновь перемешать. Массу разложить в смазанные маслом формы и запечь. При подаче пудинг полить фруктовым соусом.

209. ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ, ЧЕРНОСЛИВА, ЯБЛОК С СУХАРИМИ

Яблоки 150, морковь 150, чернослив 50, сухари ванильные 200, яйца 200, молоко 350, сливочное масло 50, корица 3.

Яблоки промыть, очистить, мелко нарезать и припустить. Промытую, очищенную морковь нарезать мелкой соломкой и тоже припустить. Чернослив тщательно промыть, замочить на 1—1,5 ч, сварить, удалить косточки и нарезать мелкими кусочками. Подготовленные продукты смешать с растертыми с сахаром желтками, молотыми ванильными сухарями и корицей. Все хорошо размешать, ввести в смесь взбитые белки. Массу уложить в форму, смазанную маслом, и запечь.

210. ПУДИНГ ИЗ МИНДАЛЯ И ФРУКТОВ

Яблоки 100, груши 100, персики 100, миндаль (обжаренный) 125, молоко 350, яйца 200, сахарный песок 80, манная крупа 40, сливочное масло 30, соль 3.

Промытые яблоки и груши нарезать тонкими ломтиками, удалив сердцевину. Персики промыть, освободить от косточек и тоже нарезать ломтиками. Жареный измельченный миндаль залить горячим молоком, довести до кипения, посолить, проварить 5—7 мин и снять с огня.

Фрукты, миндальную массу и растертые с сахаром желтки соединить с кашей, хорошо перемешать и осторожно ввести взбитые до пенистой консистенции белки. Подготовленную массу положить в смазанные маслом формы и проварить на водяной бане.

211. ПУДИНГ ИЗ КАШТАНОВ

Каштаны 400, молоко 350, сливочное масло 50, яйца 140, сахарный песок 125, изюм 50, сухари 25.

Очищенные, мелко нарезанные каштаны припустить до готовности в небольшом количестве молока и протереть. Полученное пюре соединить с оставшимся молоком и сахаром и варить до загустения. В пюре положить сливочное масло, молотые сухари, изюм, соль, после чего смесь охладить и ввести отдельно яичные желтки и взбитые до пенистой консистенции белки. Все осторожно перемешать. Подготовленную массу разложить в формы, смазанные сливочным маслом, и запечь.

212. ПУДИНГ ЛИМОННЫЙ

Пшеничная мука 100, сливочное масло 150, сухари 250, сахарный песок 170, лимонный сок 30, лимонная цедра 10, соль 3, яйца 250.

Яичные желтки растереть с сахаром, белки взбить до пенистой консистенции. Размягченное сливочное масло, молотые сухари, предварительно поджаренную муку и соль смешать с желтками. Добавить лимонный сок и измельченную цедру. В смесь ввести белки. Все тщательно перемешать, уложить в смазанную маслом форму и запечь на водяной бане.

213. РИС С МЕДОМ И СЛИВКАМИ

Рис 200, изюм 50, орехи 50, мед 150, сливки 150.

Перебранный, промытый рис сварить в слегка подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. В рис положить

тщательно промытый изюм, измельченные и обжаренные орехи и мед. Все тщательно размешать. Массу разложить в порционную посуду, украсив взбитыми сливками и посыпав орехами.

214. РИС С ЗЕМЛЯНИЧНЫМ ПЮРЕ

Рис 200, молоко 300, сливочное масло 50, земляника садовая 300, сахарный песок 200.

Перебранный, промытый рис сварить в воде до готовности, затем доварить в молоке, добавить масло. Садовую землянику перебрать, промыть и, добавив сахар, растереть до пюреобразной массы. Рис уложить в фигурные порционные формы, смазанные маслом, проварить на водяной бане 3—4 мин и выложить на порционные тарелки. Сверху красиво уложить земляничное пюре. Блюдо подавать горячим.

215. РИС СО СЛИВКАМИ

Рис 200, сахарный песок 200, сливочное масло 50, сливки 250, молоко 300, ванилин 0,5, корица 2.

Рис сварить, как указано в рецептуре 214. Смешать с сахаром, корицей, ванилью, положить масло. Рис охладить, горкой уложить на порционные тарелки и покрыть взбитыми сливками с сахаром.

216. РИС С ЯБЛОКАМИ

Рис 200, сахарный песок 100, сливочное масло 50, яблоки 300, молоко 300. Для сиропа: сахарный песок 100, вода 150.

Рис сварить, как указано в рецептуре 214, добавить масло. Яблоки промыть, нарезать тонкими ломтиками, удаляя сердцевину, и сварить в сахарном сиропе до готовности. Рис уложить в порционную посуду и сверху полить сиропом с яблоками. К этому блюду отдельно можно подать сливки.

217. РИС С ЧЕРНОСЛИВОМ

Рис 250, чернослив 330, масло сливочное 75, лимонная кислота 0,05, сахарный песок 50, вода 400.

Рис перебрать, промыть, обсушить и обжарить. Тщательно промытый чернослив сварить до полуготовности, удалить косточки и нарезать соломкой.

В кипящую воду положить сваренный до полуготовности чернослив и обжаренный рис, лимонную кислоту и сварить до готовности. При подаче рис полить растопленным сливочным маслом.

218. ПУДИНГ «ВЕНСКИЙ»

Молоко 100, сахарный песок 250, мука 50, крахмал 50, сливочное масло 300, яйца 200, персики 300, бисквитный рулет 200, абрикосовый соус 150.

Сливочное масло, сахар ($\frac{2}{3}$ нормы), муку и крахмал хорошо размешать, постепенно вводя холодное молоко, затем нагреть до кипения и кипятить 10—15 мин, после чего снять с огня, немного охладить и постепенно, по одному, ввести яичные желтки. Отдельно взбить до пенистой консистенции белки и смешать их с массой.

Форму для пудинга смазать сливочным маслом и выложить тонкими ломтиками бисквитный рулет. Массу осторожно вылить в подготовленную форму и варить на водяной бане до готовности. При подаче пудинг осторожно вытряхнуть из формы на блюдо, загарнировать половинками персиков, сваренных с сахаром.

Пудинг подается горячим. Отдельно к нему следует подать абрикосовый соус (см. 312).

219. ПУДИНГ С ХЛЕБНОЙ КРОШКОЙ

Сливочное масло 370, сахарная пудра 220, хлебная крошка (ржаного хлеба) 220, шоколад 25, молотый миндаль 25, яйца 200, лимонная цедра 10, ванильный соус 150.

Масло смешать с сахаром и взбить венчиком до образования густой белой пенистой массы, постепенно, непрерывно помешивая, ввести в нее один за другим желтки, а затем два целых яйца. Полученную смесь размешать с хлебной крошкой, шоколадом, натертым на крупной терке, мелко нашинкованной лимонной цедрой, миндалем. Хорошо взбить оставшиеся белки и, размешивая, постепенно добавить в смесь. Приготовленную таким образом массу вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на водяной бане до готовности. Перед подачей пудинг вынуть из формы и полить ванильным соусом (см. 324).

Пудинг подается на стол горячим.

220. ПУДИНГ «ВЕЗУВИЙ»

Молоко 100, сахарный песок 200, мука 50, крахмал 50, сливочное масло 300, яйца 200, изюм 50, соус сабайон 200.

Приготовить массу, как указано в рецептуре 218. При подаче пудинг полить соусом сабайон (см. 336). Сверху посыпать пудинг очищенным изюмом, который следует слегка проварить для мягкости.

221. ПУДИНГ «КАБИНЕТ»

Молоко 300, бисквит 200, яйца 250, сахарный песок 200, мука 20, изюм 50, ванильный порошок 1, ванильный соус 150.

В форму для пудинга, смазанную маслом и посыпанную мукой, положить нарезанный кусочками бисквит, насыпать вымытый, проваренный и обсушенный изюм. В подготовленную форму налить молоко, вскипяченное с сахаром, охлажденное и размешанное со взбитыми яйцами и ванилью. Варить на водяной бане примерно час, пока яично-молочная масса не загустеет. Перед подачей вынуть из формы и полить ванильным соусом (см. 324).

Пудинг подается на стол горячим.

222. ПУДИНГ «КАБИНЕТ» С ФРУКТАМИ

Бисквит 150, молоко 250, яйца 200, сахарный песок 200, различные фрукты 400, ванильный соус 150.

Приготовить пудинг (см. 221). При подаче пудинг вынуть из формы и загарнировать очищенными грушами, черешней, персиками, причем груши и персики предварительно следует нарезать ломтиками и сварить с сахаром. Черешню варить целиком.

Сверху пудинг полить ванильным соусом. Пудинг «Кабинет» с фруктами следует подавать горячим, непосредственно после приготовления.

223. ПУДИНГ «КАБИНЕТ» СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Бисквит 100, молоко 250, яйца 200, сахарный песок 200, сливки 200, изюм 30, ванильный соус 200.

Приготовить пудинг (см. 221), дать хорошо остыть, вынуть из формы и украсить взбитыми сливками с сахаром.

Пудинг полить ванильным соусом (см. 324) и подать на стол в холодном виде.

224. ПУДИНГ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

Молоко 300, яйца 200, сахарный песок 200, яблоки 400, мука 20, мякоть сдобной булки 150, изюм 75, ванильный сахар 0,15.

Яйца смешать с ванильным сахаром и растереть, ввести тепкое молоко. Нарезать мелкими кусочками черствую сдобную булку, изюм промыть, сварить, хорошо обсушить и смешать с кусочками булки. Кусочки булки вместе с изюмом положить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, залить молочно-яичной смесью, поставить на водяную баню и варить примерно 1 ч, пока масса не загустеет. Сваренный пудинг опрокинуть на блюдо.

Яблоки промыть, разрезать на дольки, удалить сердцевину и, добавив сахар, припустить в небольшом количестве воды, не допуская сильного разваривания. Часть яблок протереть вместе с отваром, а часть вынуть шумовкой, дать стечь сиропу и загарнировать ими готовый пудинг, полив его приготовленным из яблок и сиропа соусом.

Пудинг подать на стол горячим. Можно подавать и холодным, но в этом случае его не следует вынимать из формы до полного остывания.

225. ПУДИНГ ИЗ РИСА

Молоко 550, рис 140, сахарный песок 150, яйца 130, ванильный сахар 0,5, ванильный соус 100.

Рис сварить, как указано в рецептуре 214. В горячий рис ввести сахар, немного охладить и по одному ввести желтки. Отдельно хорошо взбить белки и прибавить их к подготовленной массе. Все хорошо размешать, уложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и варить на водяной бане. Перед подачей вынуть из формы и залить ванильным соусом (см. 324). Пудинг следует подавать на стол непосредственно после приготовления.

226. ПУДИНГ ИЗ РИСА С АБРИКОСАМИ

Молоко 550, рис 140, сахарный песок 150, наливка или настойка из черешни или вишни 130, абрикосовый соус 25, абрикосы 100, яйца 130.

Приготовить пудинг, как описано в предыдущей рецептуре. Перед подачей пудинг загарнировать сваренными с сахаром и сбрызнутыми наливкой из черешен половинками абрикосов. Полить соусом из абрикосов (см. 312), подать на стол горячим, а по желанию холодным (охладив его, не вынимая из формы).

227. ПУДИНГ ИЗ ЧЕРЕШНИ, ГРУШ И ПЕРСИКОВ

Молоко 700, манная крупа 125, сливочное масло 40, сахарный песок 150, ванильный сахар 0,5, фрукты 300, яйца 200, соус «Карамель» 150.

Молоко со сливочным маслом и карамелью поставить на огонь и довести до кипения. Постепенно прибавлять манную крупу, размешивая венчиком. Кипятить 8—10 мин, затем снять с огня и дать слегка остыть. Прибавить по одному желтку и хорошо размешать. Затем прибавить ванильный сахар. Тщательно взбить белки, ввести их в смесь и размешать. Варить на водяной бане.

Из сахара приготовить карамель (см. 146), $\frac{1}{3}$ влить в молоко, $\frac{1}{3}$ оставить для соуса, а последнюю треть вылить на дно формы.

Отдельно приготовить фрукты для гарнира: нарезанные ломтиками груши и персики и очищенные от косточек и сваренные с сахаром целые черешни. Перед подачей фрукты красиво разложить вокруг пудинга. Сверху пудинг полить соусом «Карамель» (см. 338). Подать на стол горячим.

228. ПУДИНГ С ПРОФИТРОЛЯМИ

Молоко 300, сахарный песок 150, желатин 15, сливки 300, яичные желтки 80, профитроли 150, ванилин 0,15, шоколадный соус 200.

Вскипятить молоко с $\frac{1}{3}$ нормы сахара. Желатин замочить в холодной воде. Растереть желтки с оставшимся сахаром, ввести предварительно растворенный желатин и молоко. Полученную яично-молочную смесь, непре-

рывно помешивая, проварить на плите или на водяной бане до тех пор, пока желатин совсем не распустится и крем не начнет загустевать. Добавить ванилин. Подготовленную таким образом массу снять с плиты или водяной бани, процедить через сито и охладить, но не до полного застывания. Взбить сливки до образования густой пены и смешать с остывшей, но не совсем загустевшей массой. Смешивать нужно осторожно, чтобы пена не осела.

Подготовленную массу выложить в смоченную холодной водой форму. Отдельно приготовить профитроли (см. 242). Часть из них заглазировать шоколадом и положить в подготовленную массу. Чередовать массу и профитроли до тех пор, пока форма не наполнится до необходимого предела. Форму поставить на холод, чтобы масса хорошо застыла. Перед подачей вынуть пудинг из формы, полить приготовленным холодным шоколадным соусом (см. 325) и вокруг загарнировать оставшимися профитролями. Пудинг подается холодным.

мучные сладкие блюда



Прежде чем приступить к изготовлению мучного блюда, муку — основной компонент любого мучного сладкого блюда — следует обязательно просеять через сито, чтобы очистить от посторонних примесей, случайных предметов и слежавшихся мучных комочков. При просеивании мука разрыхляется и насыщается кислородом, что способствует лучшему подъему теста.

Для мучных сладких блюд используют в основном следующие виды теста: кислое (дрожжевое), сдобное, слоеное, песочное, тесто кляр.

Кислое (дрожжевое) тесто подвергается брожению. При брожении теста выделяется углекислота, которая улучшает качество клейковины и делает ее более эластичной и, кроме того, поднимает тесто и разрыхляет его.

Дрожжи следует растворять в воде или молоке, подогретых до 35–40°C, так как дрожжевые грибы в жидкости, имеющей более низкую температуру, теряют свою активность, а при более высокой температуре погибают.

При изготовлении мучных сладких блюд следует с особой тщательностью придерживаться указанных в рецептуре норм.



229. БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Мука 150, молоко 360, яйца 55, сахарный песок 20, соль 6, масло сливочное 50. Для начинки: творог 300, сахарный песок 50, ванильный сахар 0,15, яйца 20, соль 5.

Яйца, сахар, соль, половину нормы молока тщательно размешать, всыпать пшеничную муку и вымесить тесто до получения однородной массы. Затем влить остальное молоко, вновь размешать и процедить тесто через сито. (Для вымешивания теста удобно пользоваться миксером.) Готовое тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны.

Небольшую сковороду хорошо разогреть. Тесто следует наливать тонким слоем, так, чтобы блинчик можно было выпекать, не переворачивая. Готовый блинчик осторожно снять со сковороды и на его обжаренную сторону положить подготовленный творог.

Для начинки творог протереть или тщательно размять, добавить сахар, взбитые яйца, ванильный сахар, соль и хорошо вымесить. По желанию можно добавить перебранный и промытый изюм.

Завертывают блинчики конвертом, придавая форму плоского прямоугольного пирожка. Перед подачей блинчики положить на разогретую с жиром сковороду швом вниз, обжарить сначала одну, а затем другую сторону. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

230. БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

Мука пшеничная 150, молоко 350, сахарный песок 30, яйца 55, масло сливочное 50, соль 3. Для фарша: яблоки 300, сахарный песок 70, корица 0,5, масло сливочное 25.

Блинчики готовятся так же, как рекомендуется в рецептуре 229. Яблоки для начинки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, добавить сахар и припустить до готовности. Положить корицу и перемешать.

При отпуске блинчики с яблоками можно посыпать сахарной пудрой.



При приготовлении сдобного теста для сладких блюд крайне нежелательно заменять молоко водой, так как это отрицательно влияет на вкусовые качества блюда и на его внешний вид (тесто при выпекании темнеет).

231. БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЛИ ПОВИДЛОМ

Мука пшеничная 150, молоко 360, яйца 55, сахарный песок 30, масло сливочное 150, соль 3, варенье 350.

Приготовить блинчики так же, как описано в рецептуре 229. Для начинки использовать густое варенье или повидло. При подаче блинчики полить растопленным сливочным маслом.

232. БЛИНЧИКИ ЛИМОННЫЕ С ФИНИКАМИ

Мука 150, яйца 60, вода 350, лимонная цедра 10, сахарный песок 70, соль 3, лимонный сок 50, масло сливочное 70, сахарная пудра 40. Для начинки: финики 350, лимонный сок 10, лимонная цедра 10.

Пшеничную муку, яйца, сахар, соль и половину нормы воды размешать вручную или миксером до образования однородной массы, добавить остальное количество воды, лимонный сок, вновь хорошо размешать, процедить, ввести натертую на мелкой терке цедру лимона и дать постоять 20 мин.

Разогреть сковороду, смазанную жиром, и, наливая тесто тонким слоем, выпечь блинчики, обжаривая их с одной стороны. На обжаренную сторону блинчиков положить начинку из фиников, завернуть блинчики конвертом и обжарить с обеих сторон.

Для приготовления начинки из тщательно промытых фиников удалить косточки, мякоть вместе с натертой лимонной цедрой провернуть через мясорубку, добавить лимонный сок и размешать. При подаче полить растопленным сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

233. БЛИНЫ С МАКОВЫМ СОУСОМ

Мука пшеничная 350, яйца 80, сахарный песок 100, дрожжи 25, масло сливочное 50, молоко 500, сливки 100, мак 60, сахарный песок 90, молоко 30.

В теплом молоке растворить дрожжи, сахар, соль. В полученную смесь всыпать муку и размешать до образования однородной массы, после чего тесто оста-



Для повышения активности дрожжей в воду или молоко можно добавить немного муки.

вить в теплом месте на 3—4 ч, затем вновь перемешать и дать подняться. Блины выпекать на хорошо разогретой чугунной сковороде, смазанной жиром.

Мак тщательно промыть, сварить до размягчения, соединить с сахаром и тщательно растереть, после чего ввести кипяченое горячее молоко и все тщательно перемешать.

Блины подавать с маковым соусом.

234. ОЛАДЫ СЛАДКИЕ

Мука 550, сахарный песок 30, дрожжи 20, молоко 500, яблоки 150, яйца 80, соль 7, мед 150.

В теплом молоке развести дрожжи, сахар, соль. В полученную смесь всыпать муку, ввести яйца, все тщательно перемешать и оставить в теплом месте на 3—4 ч. Яблоки промыть, нарезать мелкими кубиками и добавить в тесто во время обминки. Когда тесто вновь поднимется, приступить к выпеканию оладий. Оладьи выпекать на чугунной разогретой, смазанной жиром сковороде. При подаче горячие оладьи полить медом.

235. ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ ИЛИ ЧЕРЕШНЕЙ

Мука 400, яйца 80, молоко 150, соль 3, масло сливочное 20, вишня или черешня 500, сахарный песок 100, сметана 200.

Вишню или черешню очистить от косточек, пересыпать сахаром и оставить на 1—1,5 ч для выделения сока. Замесить тесто из муки, воды, яиц, масла и соли. Дать тесту расстояться 10—15 мин и раскатать на столе слоем в 2—3 мм. С вишни (черешни) слить сок. Отступив от края теста 2—3 см, разложить вишню (черешню) в ряд по 3—4 ягоды на расстоянии 2—3 см друг от друга. Край теста завернуть и нарезать вареники специальной выемкой, края защипить. Вареники варить в подсоленном кипятке; готовые вареники (те, которые всплыли на поверхность воды) осторожно вынуть шумовкой, выложить в порционную посуду и полить виш-



Чтобы блинчики получились нежными, воздушными, в тесто необходимо ввести только желтки яиц без белков. Если в этом случае блинчики при выпекании начнут рваться, добавить в тесто немного муки.

невым соком (соком черешни), в соке предварительно растворить сахар, которым вишня была засыпана. Вареники можно подавать со сметаной.

236. ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ

Мука 270, масло сливочное 180, соль 2, лимонная кислота 0,3, яблоки 600, сахарный песок 100, яйца 40, сахарная пудра 50.

Тесто для слойки приготовить следующим образом: в воде растворить соль и лимонную кислоту, добавить яйца, $\frac{9}{10}$ нормы муки и, замесив тесто, поставить его на 30 мин в холодное место. Масло размять и перемешать с оставшейся мукой, следя за тем, чтобы не образовалось комков. Смешанное с мукой масло сформовать в прямоугольный пласт.

Тесто раскатать на столе в виде прямоугольника, на его середину положить пласт масла и завернуть конвертом, после чего тесто снова раскатать. Когда пласт теста достигнет толщины 1 см, его следует свернуть вчетверо, вновь раскатать до той же толщины и вновь свернуть. Эту операцию проделать 4—6 раз. Перед каждым раскатыванием тесто следует выдержать на холоде 15—20 мин.

В связи с тем что приготовление слоеного теста достаточно трудоемко и требует определенного навыка, для яблок в слойке можно использовать и слоеное тесто-полуфабрикат.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, разрезать на квадраты такого размера, чтобы в них можно было завернуть целое яблоко. Яблоки, очищенные от кожи и сердцевины, положить на квадратики теста, в отверстия яблок насыпать сахар, края теста защипить над яблоками так, чтобы яблоки получились в «узелке» из теста. Яблоки в тесте смазать яйцом, положить на некотором расстоянии друг от друга на противень, смазанный растительным маслом, выпечь при температуре 220—250°C.

При подаче посыпать сахарной пудрой.

237. ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СДОБНОМ ТЕСТЕ

Мука 300, сахарный песок 30, яйца 80, сметана 60, сливочное масло 100, яблоки 500, конфитюр 80, сахарная пудра 50.

◆
Чтобы тесто лучше подошло, в него необходимо добавить эфирное масло (лимонное, гвоздичное, розовое, шафранное, тминное и т. д.).

Просеянную пшеничную муку, яйца, сахар, сметану и размягченное масло соединить и поставить в холодное место на 20 мин, после чего тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать квадратами с таким расчетом, чтобы в тесто можно было завернуть целое яблоко. Очищенное от кожи и сердцевины яблоко положить на середину квадрата, отверстия яблок заполнить конфитюром или сахарным песком. Концы квадрата соединить над яблоком, подготовленные яблоки положить на смазанный маслом противень. Тесто смазать яйцом. Яблоки запечь в духовке при температуре 200—220°C.

Для запекания наиболее пригодны кисло-сладкие яблоки поздних сортов.

При подаче посыпать сахарной пудрой.

238. ГРЕНКИ С ФРУКТАМИ

Хлеб пшеничный 300, яйца 40, молоко 150, масло сливочное 80, сахарный песок 80, фрукты консервированные 150 Для соуса: сироп от фруктов 200, курага 50, сахарный песок 70.

Батон пшеничного хлеба без корки нарезать ломтиками толщиной 2—2,5 см. Приготовить смесь из яиц, молока и сахара, пропитать ею ломтики хлеба и обжарить их на масле с обеих сторон.

Курагу тщательно промыть, сварить, протереть, соединить с сахаром и сиропом от консервированных фруктов. Сами фрукты, если это необходимо, нарезать дольками и положить в полученный сироп. Фруктовый соус перед подачей прогреть, не доводя до кипения.

При подаче жареный хлеб оформить прогретыми в сиропе фруктами и полить фруктовым соусом.

239. СЛАДКАЯ ЗАКУСКА

Мука 400, масло сливочное 160, виноградный сок 1150, корица 2.

Просеянную пшеничную муку спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. Виноградный сок поставить на плиту и варить до тех пор, пока от первоначального объема не останется $\frac{3}{5}$. Соединить с мукой до образования однородной массы и проварить 5—7 мин. Готовую массу разложить в порционную посуду и посыпать молотой корицей.

240. ЛЕВАШНИКИ

Мука 450, яйца 100, вода 160, соль 1, водка 20, сахарный песок 40, варенье 300, фритюр 200.

В холодной воде развести сахар, соль, водку, яичный белок, все хорошо размешать. В пшеничной муке сделать воронку и осторожно вылить в нее смесь. Замесить очень крутое тесто, раскатать его как можно тоньше и нарезать квадратиками. На угол квадратика положить варенье, свернуть по диагонали, края левашника защепить и смазать желтком. Изделия проколоть вилкой и жарить во фритюре.

Подавать левашники горячими.

241. БАБКА ИЗ РЖАНЫХ СУХАРЕЙ

Сухари 400, яйца 160, сахарный песок 140, масло сливочное 90, орехи 120, мед 160, изюм 20, корица молотая 1.

Растертые с сахаром яичные желтки смешать с размягченным сливочным маслом, молотыми ржаными сухарями, толчеными орехами, изюмом и молотой корицей. Взбить белки и осторожно ввести их в эту массу. Формочку смазать маслом, посыпать сухарями, уложить в нее подготовленную массу и выпекать в жарочном шкафу при температуре 200—220°C. Готовую бабку выложить из формы и полить разогретым медом с толчеными орехами.

242. ПРОФИТРОЛИ СО СЛИВКАМИ

Мука 120, масло сливочное 60, яйца 180, вода 110, сахарный песок 10, соль 1, сливки 600, сахарная пудра 120, ванильный сахар 0,15.

Налить в кастрюлю воду, положить сливочное масло, соль и довести до кипения. Постепенно ввести просеянную пшеничную муку, хорошо размешать и проварить в течение 2—3 мин, непрерывно помешивая.

Заваренное тесто охладить до 60—70°C и, помешивая, постепенно ввести в него яйца, после чего тесто хорошо выбить так, чтобы оно отставало от веселки.

Готовое заварное тесто через кондитерскую трубочку с отверстием диаметром 10 мм выпустить на слегка смазанный жиром противень в виде маленьких булочек-шариков, выпекать при температуре 130—140°C.

Сливки взбить, смешать с сахарной пудрой ($\frac{3}{4}$ нормы) и ванильным сахаром. При подаче порционную посуду наполнить сливками, а на них положить профитролы и посыпать сахарной пудрой.

243. ПРОФИТРОЛИ В ШОКОЛАДНОМ СОУСЕ

Мука 120, масло сливочное 60, яйца 180, сахарный песок 10, шоколад или какао-порошок 50, соль 3, яичные желтки 60, сахарный песок (для соуса) 120, мука 15, молоко 400, вода 110.

Профитроли приготовить так же, как указано в рецептуре 242. Для приготовления шоколадного соуса яичные желтки смешать с сахаром, мукой и шоколадом. Смесь тщательно растереть до образования однородной массы. После этого массу развести молоком и, непрерывно помешивая, проварить до загустения, а затем охладить.

При подаче соус разлить в порционную посуду и положить в него профитроли.

244. МАКАРОННАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ

Макароны 350, яйца 100, яблоки 350, молоко 200, сахарный песок 200, масло сливочное 30, сметана 200, соль 5.

Промытые, очищенные яблоки с удаленной сердцевинкой мелко нарезать. Макароны отварить, откинуть на дуршлаг и положить в кастрюлю с растопленным маслом, туда же положить сахар, яблоки и все аккуратно перемешать. Макароны соединить с яично-молочной смесью и поставить запекать в духовку при температуре 180—200°C. Готовую запеканку выложить из формы, разрезать на порции. Отдельно подать сметану или горячее молоко.

разнообразные сладкие блюда



В этом разделе собраны рецепты сладких блюд, которые по составу входящих в них компонентов и способу приготовления нельзя отнести к какому-либо определенному виду сладких блюд.

Компонентами большинства блюд, описанных в этом разделе, являются фрукты и ягоды. Очень важно, подвергая их тепловой или другой кулинарной обработке, тщательно соблюдать технологию приготовления блюда, чтобы в процессе приготовления сохранить в сырье возможно большее количество витаминов.

При приготовлении этих блюд целесообразно пользоваться указаниями и советами, приведенными в других разделах данной книги.



245. АНАНАС В СИРОПЕ

Ананас 700, сахарный песок 200, вода 200.

Ананас очистить, удалить сердцевину, нарезать кружочками или ломтиками толщиной 1,5—2 см и разложить в порционную посуду. На отваре сердцевин приготовить сахарный сироп и залить ананас горячим сиропом. Дать настояться. Подавать в охлажденном виде.

246. АПЕЛЬСИНЫ ИЛИ МАНДАРИНЫ С САХАРНЫМ СИРОПОМ

Апельсины или мандарины 600, сахарный песок 250, цедра 20, вода 200.

Апельсины или мандарины очистить от кожи и волокон, нарезать кружочками и удалить зерна. Мандарины можно разделить на дольки. Нарезанную соломкой цедру ошпарить. Приготовить сахарный сироп на воде, положить в него натертую цедру. Апельсины или мандарины разложить в порционную посуду и залить горячим сиропом, дать постоять 2—3 ч. Подавать в холодном виде.

247. АПЕЛЬСИНЫ ИЛИ МАНДАРИНЫ С ФРУКТОВЫМ СОКОМ

Апельсины или мандарины 700, сахарный песок 250, сок фруктовый 70.

Апельсины или мандарины очистить от кожицы и волокон, нарезать кружочками, удалить зерна. Мандарины можно разделить на дольки. Фрукты разложить в порционную посуду и залить теплым соком, предварительно растворив в нем сахар. Подавать в охлажденном виде.

248. ЯБЛОКИ В ЯИЧНО-ВИНОГРАДНОМ СОУСЕ

Яблоки 600, яичные желтки 120, сок виноградный 100, лимонный сок 80, цедра 15, сахарный песок 220.

Вымытые, очищенные, с удаленной сердцевиной яблоки припустить, разложить в креманки или вазочки и залить соусом.

Яичные желтки, сахар, сок ($\frac{1}{2}$ нормы), помешивая, варить на водяной бане. Перед окончанием варки в соус влить

оставшийся сок, лимонный сок, добавив цедру лимона, и все тщательно перемешать.

249. ЯБЛОКИ В СМЕТАНЕ С КОРИЦЕЙ

Яблоки 600, сметана 250, лимонная кислота 1, сахарная пудра 150, корица 15, сахарный песок 5.

Вымыть яблоки, удалить сердцевину, нарезать кружочками, уложить в сотейник, залить водой, добавить сахар, лимонную кислоту и припустить до готовности. Сметану взбить с сахарной пудрой и корицей и при подаче полить ею разложенные в порционную посуду охлажденные яблоки.

250. ГРУШИ В СИРОПЕ

Груши 550, сахарный песок 60, сок виноградный 200, вода 5.

Сварить на воде сахарный сироп. Груши вымыть и, не удаляя сердцевину, сварить в этом сиропе до готовности. Готовые груши осторожно вынуть из сиропа и охладить. В сироп влить сок и уварить. Груши подавать в порционной посуде, залив готовым охлажденным сиропом.

251. ГРУШИ В СОУСЕ

Груши 700, сок виноградный 100, сметана 100, сахарная пудра 100, масло сливочное 40, вода 100.

Промытые и очищенные от кожицы груши разрезать на четыре части, удалить сердцевину. В растопленное масло добавить сахарную пудру, перемешать и, положив в эту смесь груши, поставить на слабый огонь. Когда груши слегка подрумянятся, влить сок, воду и тушить несколько минут под крышкой, перед окончанием тушения положить сметану.

Подавать груши можно по желанию горячими или холодными.

252. АРБУЗ С САХАРОМ

Арбуз 930, сахарная пудра 70.

Арбуз вымыть и нарезать ломтиками толщиной 1—2 см. Отдельно подать сахарную пудру или сахарный песок.

253. ДЫНЯ С САХАРОМ

Дыня 900, сахарная пудра 100.

Из промытой очищенной дыни удалить семенное гнездо. Дыню нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см. Отдельно подать сахарную пудру.

254. ЯГОДЫ С МОЛОКОМ, СЛИВКАМИ ИЛИ СМЕТАНОЙ

Малина, земляника или черника 500, молоко 750, или сливки 500, или сметана 250, сахарная пудра 100.

Землянику, малину или чернику перебрать, промыть и уложить в порционную посуду.

Сливки или сметану растереть с сахарной пудрой. Подать отдельно. Молоко также отдельно подать в молочнике.

255. ЯБЛОКИ С РЯБИНОЙ

Яблоки 250, рябина 250, сахарный песок 300. Для сиропа: сахарный песок 100, рябина 50, вода 150.

Яблоки зимних сортов (Анис, Титовка, Грушовка) промыть, выемкой вынуть сердцевину. Рябину перебрать, промыть, смешать с сахарным песком и начинить ею яблоки, после чего яблоки уложить на листы, смазанные растительным маслом, и запечь в духовке.

При подаче яблоки полить сахарным сиропом, сваренным на отваре из яблочных сердцевин и толченой рябины.

256. ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Яблоки 800, сахарный песок 100, сахарная пудра 40. Для сиропа: сахарный песок 100, клюква 30, вода 100.

Из промытых яблок (желательно зимних сортов) колончатой выемкой удалить сердцевину. Яблоки уложить на противень или в сотейник, отверстия наполнить сахаром, на дно сотейника налить немного воды. Запекать в жарочном шкафу 15—20 мин. Готовые яблоки разложить в порционную посуду, полить сиропом и посыпать сахарной пудрой. Сахарный сироп приготовить на отваре клюквы.

257. ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

Яблоки 800, мед 200, орехи 60.

Яблоки испечь, пользуясь рецептурой «Яблоки печеные». Жареные измельченные орехи смешать с разогретым медом. Печеные яблоки разложить в вазочки или креманки и залить медом с орехами.

258. ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

Яблоки 700, изюм 100, грецкие орехи 100, сахарный песок 90, масло сливочное 50, сахарная пудра 40.

Яблоки промыть, вырезать сердцевину так, чтобы не было сквозного отверстия, и наколоть в 2—3 местах. Изюм без косточек перебрать, промыть, провернуть через мясорубку вместе с измельченными орехами, смешать со сливочным маслом и заполнить этой начинкой отверстия яблок. Яблоки запечь в духовке. При подаче посыпать сахарной пудрой.

259. ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С БРУСНИКОЙ

Яблоки 600, брусника 150, сахарный песок 150. Для сиропа: брусника 150, сахарный песок 100, вода 250.

Яблоки подготовить так, как указано в рецептуре 258. Бруснику перебрать, промыть, пересыпать сахаром и заполнить ею углубления в яблоках. В сотейник или на противень налить немного воды, и яблоки запечь в духовке до готовности. На отваре из яблочных сердцевин и размятой брусники сварить сироп и залить им готовые яблоки.

260. ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ИЗЮМОМ

Яблоки 750, сахарный песок 90, рис 40, изюм 40, яйца 30, масло сливочное 50, сахарная пудра 40.

У промытых яблок сердцевину удалить специальной выемкой, яблоки наполнить фаршем и испечь в духовке.

Фарш приготовить следующим образом: промытый рис отварить, изюм тщательно промыть, припустить и соединить

с рисом, добавить сырые яйца, сахар, сливочное масло и все хорошо перемешать.

При подаче яблоки посыпать сахарной пудрой.

261. ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Яблоки 500, сахарный песок 20, мука пшеничная 120, яйца 120, сахарная пудра 60, молоко 120, сметана 60, соль 1, сливочное масло 60.

Промытые яблоки без сердцевины и кожицы нарезать кружочками толщиной 0,5 см и посыпать сахаром. Желтки, сахар, соль, сметану, муку тщательно перемешать и развести молоком. Белки взбить и осторожно ввести в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружать в тесто, а затем быстро класть на сковороду с разогретым жиром. Обжаривать до образования золотистой корочки.

При подаче яблоки посыпать сахарной пудрой.

262. ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Яблоки 800, сливки 150, сахарный песок 100, сахарная пудра 25.

Промытые яблоки разрезать на четыре части, удалить сердцевину и залить небольшим количеством воды с добавлением лимонной кислоты. Припустить до готовности. Еще горячие яблоки протереть, добавив сахарный песок, и пюре, непрерывно помешивая, прогреть до загустения, после чего охладить, разложить в порционную посуду, сверху положить взбитые сливки, смешанные с сахарной пудрой.

263. ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ

Пшеничный хлеб 300, яблоки 330, яйца 80, молоко 200, сахарный песок 70, сливочное масло 40, молотая корица 7, молотые сухари 30, сахарная пудра 20.

Молоко, яйца и сахар тщательно смешать. Пшеничный черствый батон без корки нарезать кубиками и погрузить в яично-молочную смесь на 20—25 мин. Промытые очищенные яблоки без сердцевины нарезать кубиками, смешать с яично-молочной смесью и хлебом, добавить корицу. Смесью вылить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и разровнять. Запечь в духовке. Готовую шарлотку нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой.

264. ТЫКВА С ЯБЛОКАМИ

Тыква 500, яблоки 250, сахарный песок 200, орехи 100, вода 60.

Промытую очищенную тыкву нарезать ломтиками и уложить вместе с очищенными, мелко нарезанными яблоками в сотейник. Добавить сахар, воду, сливочное масло и припустить до готовности, после чего разложить в порционную посуду и посыпать толчеными орехами.

В качестве подливы использовать сироп, в котором тушились тыква и яблоки.

265. АЙВА, ФАРШИРОВАННАЯ ОРЕХАМИ

Айва 600, сахарный песок 200, грецкие орехи (ядра) 300, вода 400.

Айву тщательно промыть, удалить сердцевину и сварить в небольшом количестве воды. На отваре айвы сварить густой сироп. Орехи истолочь, смешать с частью сиропа и заполнить ими отверстия в айве. При подаче айву полить остальным сиропом.

266. АЙВА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Айва 600, апельсиновая корка 150, сахарный песок 200, сметана 200, яйца 80, мука 10, ванилин 0,15.

Промытую, очищенную, нарезанную крупными кубиками айву варить до размягчения. Апельсиновую корку за несколько дней до приготовления блюда замочить в большом количестве холодной воды (воду менять ежедневно), после чего промыть, отварить в большом количестве воды, нарезать и сварить цукаты, приготовив сироп из расчета $\frac{3}{4}$ нормы сахара на 200 г воды. Готовые цукаты смешать с отваренной айвой, залить соусом и запечь в духовке.

Соус готовить так: взбить яйца с сахаром, добавить муку, сметану и ванилин. Массу довести до готовности и охладить.

Блюдо подавать в холодном виде.

267. ИНЖИР В СМЕТАНЕ ИЛИ СЛИВКАХ С ОРЕХАМИ

Инжир сушеный 300, сметана 400 или сливки 500, сахарная пудра 250, орехи 100, лимонная кислота 2.

Инжир тщательно промыть, залить небольшим количеством воды, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и дать настояться в течение 20 мин. Орехи измельчить. Сметану растереть с сахарной пудрой и половиной нормы орехов. По желанию сметану можно заменить предварительно взбитыми сливками.

Инжир разложить в порционную посуду, залить подготовленной сметаной или сливками и посыпать измельченными орехами.

268. ЧЕРНОСЛИВ В СМЕТАНЕ ИЛИ СЛИВКАХ С ОРЕХАМИ

Чернослив 350, сметана 300 или сливки 400, сахарная пудра 250, орехи 100.

Тщательно промытый чернослив залить водой, нагреть до кипения, а затем дать набухнуть в течение 1—1,5 ч, после чего вынуть косточки, чернослив разложить в порционную посуду и залить сметаной или сливками, растертыми с сахарной пудрой и половиной нормы измельченных орехов. Сверху посыпать оставшимися орехами.

269. ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

Чернослив 500, творог 160, яйца 80, сахарный песок 75, сливочное масло 40, сметана 160.

Чернослив тщательно промыть, залить небольшим количеством воды и дать набухнуть в течение 2—3 ч. Творог растереть с яйцом и сахаром. Из чернослива вынуть косточки и начинить его творожной массой, после чего выложить на сковороду, залить сметаной и запечь.

При подаче полить растопленным сливочным маслом.

270. ЧЕРНОСЛИВ В МОЛОКЕ

Молоко 1000, чернослив 100, сахар 50.

Промытый чернослив залить кипящим молоком и оставить на 1 ч. Затем добавить сахарный песок и поставить в нежаркую духовку. В духовке молоко держать до тех пор, пока чернослив не станет мягким, а на молоке появится румяная пенка. Чернослив в молоке по желанию можно подавать как горячим, так и холодным.

271. ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Чернослив 500, сахарный песок 250, сливки 250, сахарная пудра 50, ванилин 0,2.

Перебранный, тщательно промытый чернослив залить небольшим количеством воды и припустить до готовности, после чего удалить косточки, протереть, добавить сахар, проварить пюре на слабом огне 5 мин, ввести ванилин. Пюре охладить, разложить в порционную посуду. Сверху положить взбитые сливки, смешанные с сахарной пудрой.

272. ДЕСЕРТ АБРИКОСОВЫЙ ИЛИ ПЕРСИКОВЫЙ

Абрикосы или персики 500, сахарная пудра 130, лимон 30, корица 5 шампанское 200, сироп виноградный 200.

Фрукты промыть. Половину их общего количества очистить, нарезать кубиками, засыпать сахаром и поставить в холодное место на 2—3 ч.

Сироп соединить с шампанским, не доводя до кипения, нагреть с лимонной цедрой, сахаром, корицей и соком лимона. Оставшиеся фрукты протереть, залить остуженным вином и осторожно перемешать. Полученным соусом залить подготовленные ранее фрукты.

273. ЧЕРНИКА С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

Черника 700, мед 200, орехи (ядра) 100.

Перебранную, промытую чернику разложить в порционную посуду и залить медом, смешанным с измельченными орехами.

274. ЖАРЕННЫЕ АНАНАСНЫЕ ДОЛЬКИ

Ананас 550, пшеничная мука 200, яйца 40, сахарный песок 30, питьевая сода 3, молоко 150, жир (оливковое масло) 400, сахарная пудра 50.

Из муки, яиц, сахара и молока приготовить жидкое тесто, добавить соду. Свежий ананас очистить, вырезать сердцевину, мякоть нарезать дольками. Дольки консервированного ананаса хорошо обсушить, после чего с помощью по-

варской иглы обмакивать в тесто и жарить в раскаленном жире до появления золотисто-желтой корочки. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

275. ФРУКТОВЫЙ САЛАТ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Ананас 150, бананы 200, яблоки 200, виноград 250, майонез 100, сгущенное молоко или крем из сливок 100, листья зеленого салата 50.

Подготовленные ананас, бананы и яблоки нарезать дольками или кубиками, добавить ягоды винограда (без косточек). Майонез смешать со сгущенным молоком и осторожно перемешать с фруктами. Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата.

276. САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

Сливы 100, персики 100, яблоки 100, груши 100, апельсины 100, виноград 100, сметана 200, сахарный песок 150, лимонный сок 20, лимонная цедра 10, апельсиновый, мандариновый сок 60.

Фрукты нарезать дольками, удаляя косточки и сердцевину. Виноград без косточек промыть, ягоды осторожно снять с кисти. Осторожно все перемешать в салатнике, добавив сметану, растертую с сахаром, лимонный сок, цедру и сок.

277. ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ ФРИ

Грецкие орехи 800, сахарная пудра 200, оливковое масло 400.

Очищенные от кожицы ядра грецких орехов ошпарить кипятком и откинуть, а затем пересыпать сахарной пудрой и жарить во фритюре до образования золотисто-желтого цвета, после чего дать маслу стечь. Орехи охладить и уложить горкой на порционные тарелки.

278. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Сливки 900, сахарная пудра или варенье из кислых ягод 150.

Охлажденные сливки взбить в густую, пышную пену, постепенно добавляя сахарную пудру или другой наполнитель. Подавать в креманках или вазочках.

279. СМЕТАНА, ВЗБИТАЯ С САХАРОМ

Сметана 900, сахарный песок 150, ванильный сахар 0,15.

Сметану соединить с сахаром и ванильным порошком, охладить и взбивать до образования густой, пенообразной массы. Подавать в креманках или вазочках.

280. ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Яичные желтки 550, сахарный песок 300, лимонная цедра 0,2, виноградный сироп 100.

Яичные желтки растереть с сахаром и лимонной цедрой, натертой на терке. В смесь влить сироп: массу взбить до консистенции густой сметаны и разложить в порционные креманки или вазочки.

281. «СНЕЖКИ» В ВАНИЛЬНОМ СОУСЕ

Яичные белки 200, сахарный песок 100, ванильный сахар 0,2, лимонная кислота 0,5. Для соуса: молоко 500, яичные желтки 100, сахарный песок 100, мука 10.

Яичные белки охладить, взбить, добавить песок, лимонную кислоту и хорошо размешать. Подготовленную белковую массу сформовать в виде шариков с помощью ложки и опустить в кипящую воду. «Снежки» варить 3–5 мин. Готовые снежки разложить в порционную посуду и залить ванильным соусом.

Для соуса яичные желтки растереть с сахаром и соединить с молоком. Слегка поджаренную пшеничную муку развести небольшим количеством молока, так, чтобы не было комков, и ввести в яично-молочную смесь, которую затем, непрерывно помешивая, нагреть до 80°C. В соус добавить ванильный сахар.

282. ОМЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ

Яйца 600, сливки 160, сахарный песок 20, варенье, джем или конфитюр 150, лимонная цедра 10, соль 3, сахарная пудра 70.

Яйца, молоко, соль, сахар и натертую лимонную цедру взбить (желательно с помощью миксера). Массу вылить на разогретую с маслом сковороду. Когда яично-молочная смесь загустеет, на середину омлета выло-

жить нежидкое варенье, конфитюр или джем. Края омлета завернуть с двух сторон. С помощью ножа омлет швом вниз выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой. Омлет готовится порционно.

283. ОМЛЕТ ПО-ГРЕЧЕСКИ

Молоко 400, яйца 80, мука 250, инжир 170, сахарный песок 30, корица 2, миндаль 30, коринка 30, соль 7, мускатный орех 5, растительное масло 30.

Молоко, яйца, муку, молотый мускатный орех и соль хорошо перемешать. Инжир тщательно вымыть, вместе с очищенным миндалем мелко порубить, соединить с коринкой и ввести в ранее приготовленную смесь. Все осторожно перемешать. Омлет запечь на сильно разогретой, смазанной маслом сковородке. При отпуске посыпать сахаром и корицей.

284. ЯЙЦА ПО-КОРОЛЕВСКИ

Яичные желтки 150, сахарный песок 550, виноградный сироп 30, вода 270, корица 5.

Желтки взбить при помощи миксера, влить в небольшую смазанную маслом форму и запечь в духовке. Из сахара, воды и корицы сварить густой сироп. С помощью чайной ложки сформовать из запеченной яичной массы шарики и положить их в горячий сироп. Когда сироп остынет, добавить виноградный сироп. Готовому блюду дать настояться в течение 2 ч.

285. «ЛАСТОЧКИНО ГНЕЗДО»

Сахарный песок 430, яичные белки 150, миндаль 430.

Белки взбить, постепенно добавляя сахар. Порубить миндаль и добавить к взбитым белкам. Массу при помощи кондитерского мешка круговыми движениями выпустить на смазанные жиром противни так, чтобы получившиеся лепешки напоминали по форме ласточкино гнездо.

Выпекать изделия следует на очень слабом огне. Подавать в холодном виде.

286. СЛИВКИ С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ И ВАРЕНЬЕМ

Сливки 600, сахарный песок 100, кукурузные хлопья 200, брусничное варенье 150.

Сливки, добавив сахар, взбить до образования пышной массы, затем, чередуя с хлопьями и вареньем, слоями уложить в порционную посуду. Вверху — слой кукурузных хлопьев. Перед подачей на стол выдержать в течение часа в холодном месте.

287. ТВОРОЖНАЯ МАССА ОБЫКНОВЕННАЯ

Творог 750, сахарный песок 100, сливочное масло 60, сметана 60, ванилин 0,1, цукаты 30, соль 2, изюм 30.

В растертый творог добавить сметану, сливочное масло, соль, сахар, все тщательно перемешать и разложить в порционную посуду. В массу добавить ванилин, промытый изюм, цукаты.

288. ТВОРОЖНАЯ МАССА МЕДОВАЯ

Творог 550, сахарный песок 30, мед 100, яичные желтки 80, сливочное масло 100, сметана или сливки 180.

Яичные желтки растереть с сахаром и медом, добавить масло, сливки или сметану. Растереть творог и соединить его с яично-медовой массой, все хорошо перемешать. Подавать в порционной посуде.

289. ТВОРОЖНАЯ МАССА ЛИМОННАЯ

Творог 700, сливки 100, сливочное масло 30, яйца 120, сахарный песок 70, лимонная цедра 10.

В протертый творог добавить сливки, масло, сырые яйца, лимонную цедру, сахар, все хорошо растереть. Массу разложить в порционную посуду.

290. ЗЕФИР АБРИКОВОСЫЙ

Абрикосы 500, яичные белки 200, сахарный песок 300, желатин 10.

Вымытые абрикосы сварить и протереть. В полученное абрикосовое пюре добавить сахар и варить до загустения. Затем ввести взбитые белки и растворенный в воде желатин, размешать, разложить в порционную посуду и охладить.

291. ЗЕФИР ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки 600, сахарный песок 300, яичные белки 150, лимонный сок 10, желатин 10.

Промытые яблоки испечь целиком или разрезав на части и протереть. Яблочное пюре, добавив сахар, варить до загустения, непрерывно помешивая. Белки охладить, взбить и соединить с яблочным пюре. В смесь ввести растворенный желатин, добавить лимонный сок, все тщательно перемешать, разложить в порционную посуду и охладить.

292. ЗЕФИР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ

Земляника садовая 450, сливки 200, сахарный песок 200, яичные белки 200, желатин 10.

Перебранную, промытую землянику протереть, соединить с сахаром и, непрерывно помешивая, проварить до загустения. Сливки и белки, охладив, по отдельности взбить, после чего все соединить, ввести растворенный в воде желатин, массу размешать, разложить в креманки или вазочки и охладить.

293. МАСЛО ПО-АНГЛИЙСКИ

Сметана 900, сахарный песок 150, ванилин 0,15, молочный соус 200.

Охлажденную густую сметану взбить до загустения, постепенно добавляя сахар. Затем добавить ванилин. Полученную массу сложить в салфетку и подвесить в холодном месте на 7—8 ч.

Подавать в холодном виде. Отдельно подать молочный соус.

294. БЕЗЕ ЯБЛОЧНОЕ

Яблоки 700, сахарная пудра 250, яичные белки 150.

Яблоки с удаленными плодоножками промыть, испечь, протереть через сито, смешать с сахарной пудрой и яичными белками и взбить на холоде в густую пышную массу.

Противень застелить чистой белой бумагой, уложить на него массу, сформованную при помощи ложки в виде полушарика. Запекать яблочное безе следует в слабо разогретом духовом шкафу.

295. БЕЗЕ ЗАВАРНОЕ

Сахарный песок 500, вода 250, яичные белки 200, густой вишневый сироп 200.

Сварить густой сахарный сироп, слегка остудить и постепенно ввести в него взбитые в пену белки. Массу тщательно размешать.

При помощи ложки сформовать из подготовленной массы продолговатые лепешки, уложить на противень и дать постоять 1—2 ч, после чего поставить в слабо разогретую духовку на 10—15 мин. Готовые лепешки склеить попарно вишневым сиропом.

296. ЗЕФИР АНАНАСНЫЙ

Ананас свежий или консервированный 500, сахарный песок 150, сливки 400.

Свежий ананас очистить от кожи и сердцевин, произвольно нарезать и припустить в небольшом количестве воды, добавив сахар ($\frac{1}{3}$ нормы). Если готовится большое количество зефира, то припускание целесообразно производить не в воде, а в процеженном отваре сердцевин.

После припускания мякоть ананаса протереть через сито, смешать с оставшимся сахаром и взбитыми в пышную пену сливками.

Зефир подается в порционной посуде охлажденным.

297. ЗЕФИР ЯБЛОЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ

Яблоки 500, яичные белки 40, сахарный песок 150, сливки 350, корица 5

Яблоки, удалив плодоножки, промыть, испечь и протереть через сито. В полученное пюре положить сахар, яичные белки и корицу, после чего емкость с массой поставить на лед или в холодную воду и взбить венчиком до загустения. Отдельно взбить сливки и аккуратно смешать их с яблочной массой.

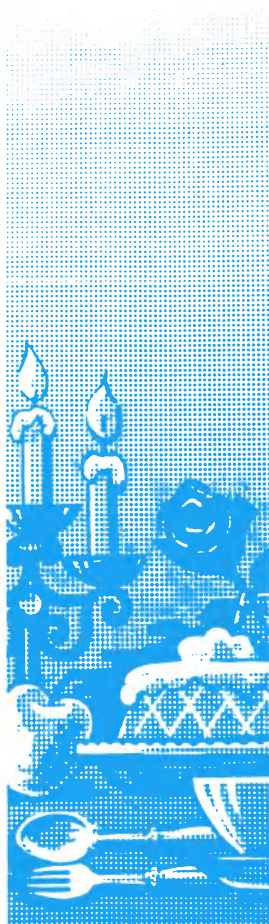
Зефир разложить в порционную посуду и охладить.

сладкие блюда для праздничного стола



Сладкие блюда, отобранные для этого раздела, отличаются повышенными вкусовыми качествами, изысканным, праздничным оформлением, что, естественно, предполагает наличие определенных кулинарных навыков, более широкого, чем обычно, набора продуктов и больших затрат времени на приготовление. Сладкие блюда обычно завершают праздничный обед или ужин. Подавать их следует после вторых горячих блюд с некоторым интервалом. При этом в промежутке между вторым горячим блюдом и сладким можно подать сыр.

Следует учитывать, что праздничный стол может полностью состоять из сладких блюд. Особенно если речь идет о детском празднике. Основой сладкого праздничного стола, как правило, является чай или кофе с пирожными, пирогами, вареньем, конфетами и другими сладостями.



298. КРЕМ АНАНАСНЫЙ

Ананас 350, сахарная пудра 300, желатин 40, сливки 300.

Ананас очистить, удалить сердцевину, вырезать из середины 4—5 тонких кругов, а остальную мякоть измельчить при помощи миксера до образования однородной пюреобразной массы и соединить с сахарной пудрой, после чего в смесь ввести желатин, растворенный в небольшом количестве воды. Полученную массу охладить до 30—40°C и соединить со взбитыми сливками, затем уложить в форму и поставить на холод на 2—3 ч. Перед подачей форму на несколько секунд опустить в горячую воду и осторожно вытряхнуть крем на плоское блюдо. Крем украсить кусочками ананаса, посыпав их сахарной пудрой.

299. ПЛОМБИР С ВАРЕНЫМИ ГРУШАМИ

Пломбир 400, груши 200, сливки 200, миндаль 200. Для сиропа: сахарный песок 50, вода 200.

Промытые, очищенные груши с удаленной сердцевиной разрезать вдоль пополам и варить в сахарном сиропе до тех пор, пока плоды не станут прозрачными. Взбить сливки. Пломбир размять в эластичную массу, выложить им стенки и дно формы слоем в 2—3 см. На пломбир положить груши, посыпать их измельченным жареным миндалем, сверху положить взбитые сливки, затем опять груши, орехи, сливки и так укладывать почти доверху, не заполнив форму до краев на 2 см. Сверху уложить пломбир, после чего форму поставить в холодное место на 10—12 ч.

Перед подачей на несколько секунд опустить форму в горячую воду, выложить пломбир на тарелку, посыпав сверху орехами.

300. ПЕРСИКИ В КРЕМЕ

Персики 300, ядра грецких орехов 100, сахарный песок (для сиропа) 200. Для крема: молоко 300, яичные желтки 120, сахарный песок 100, сливочное масло 100, пшеничная мука 25, ванилин 0,15.

Аккуратно надрезать кожицу зрелых вымытых персиков и опустить их в кипяток на 1—2 мин, после чего ко-

жицу снять, разрезать персики пополам и вынуть косточку.

Приготовить сахарный сироп на воде и варить в нем персики до тех пор, пока они не станут прозрачными. Одновременно приготовить крем. Для этого желтки растереть с сахаром, смешать с мукой, сливочным маслом и молоком. Смесь проварить на водяной бане до загустения, непрерывно помешивая. Готовый крем, чередуя слоями с измельченными поджаренными орехами и персиками, уложить в огнеупорную посуду и запечь в духовке. При выборе посуды для запекания следует учитывать, что сладкое будет подаваться на стол в этой же посуде. Подавать блюдо горячим. По желанию его можно украсить свежими фруктами.

301. КОФЕ-ГЛАССЕ

Кофе молотый 65, сахарный песок 200, яичные желтки 650, пломбир 270, вода 270.

Сварить черный кофе, настоять в течение 30 мин, затем снова довести до кипения, процедить, залить им растертые с сахаром желтки и смесь проварить на водяной бане, после чего разлить в высокие бокалы (бокалы заполнить до половины), остудить. В холодный кофе положить пломбир.

Кофе-глассе можно готовить и без яичных желтков.

302. ФРУКТОВЫЕ КРОКЕТЫ

Масло сливочное 130, сахарный песок 170, пшеничная мука 15, картофельная мука 15, молоко 200, ядра орехов 150, желтки 15, дыня 100, груши 70, ананас консервированный 200.

Мякоть дыни нарезать мелкими кубиками, засыпать сахаром ($\frac{1}{2}$ нормы), накрыть и поставить в холодильник на 8—10 ч. Пшеничную муку смешать с картофельной, развести молоком ($\frac{1}{2}$ нормы) до образования однородной массы. Остальное молоко вскипятить, добавить разведенную молоком муку и, помешивая, сварить до загустения. Остудить. Масло растереть с сахаром и постепенно соединить с молочной массой.

Припущенные груши и свежие ананасы нарезать мелкими кубиками, соединить с кремом, добавить подготовленную дыню, все осторожно вымешать и поставить в холодное место на 2 ч. Из застывшей массы ложкой

сформовать шарики, обваливать их в измельченных, предварительно обжаренных орехах и сложить пирамидкой на плоском блюде. До подачи на стол готовое блюдо необходимо держать в холодильнике.

303. ЖЕЛЕ «ОСЕННЕЕ»

Арбуз 3000—4000, груши 400, яблоки 400, дыня 400, абрикосы 400, вино 200, виноград 300, сахарный песок 500, вода 500, корица 2, желатин 80.

Спелый арбуз средней величины тщательно вымыть, разрезать пополам (поперек) и, стараясь не повредить, вынуть мякоть. Половинки арбуза вырезать зубчиками. Сварить сахарный сироп на воде, используя $\frac{1}{2}$ нормы сахара. Промытые яблоки и груши очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками. Абрикосы промыть, разрезать пополам и удалить косточки. Яблоки, груши и абрикосы сварить в сахарном сиропе, не допуская разваривания, после чего шумовкой осторожно вынуть из сиропа. Ягоды винограда (без косточек) снять с кисти и промыть. Мякоть дыни нарезать кубиками.

Третью часть мякоти арбуза нарезать кубиками, а оставшуюся мякоть, измельчив, вместе с образовавшимся арбузным соком положить в отвар из-под фруктов, добавить оставшийся сахар, яблочные и грушевые очистки, корицу, вино, довести до кипения и варить 3—4 мин, после чего процедить и ввести набухший, предварительно замоченный в небольшом количестве воды желатин.

Получившимся сиропом, остудив его до 30—40°C, заполнить половинки арбуза (на $\frac{1}{4}$ их объема), поставить на холод и, когда желе застынет, красиво уложить на поверхность дольки яблок, груш, абрикосов, кубики арбуза, дыни и виноград. Фрукты вновь залить тонким слоем сиропа, дать застыть. Чередовать фрукты и желе до тех пор, пока половинки арбуза не будут заполнены. Сверху залить слоем сиропа.

Подавать на стол «Осеннее» желе следует, поставив половинки арбуза на круглые блюда. Желе вместе с арбузной коркой режется на порционные куски прямо на праздничном столе.

304. МОРОЖЕНОЕ «СЮРПРИЗ»

Пломбир 400, яйца (белки) 150, сахарная пудра 150, бисквит готовый 200, фрукты консервированные 200, колотый сахар (пропитанный ромом) 50.

На металлическое блюдо уложить ломтики готового бисквита, на них — нарезанные тонкими дольками консервированные фрукты (яблоки, груши, айву), сверху положить брикет пломбира и покрыть его сначала ломтиками фруктов, а затем — кусочками бисквита.

Предварительно охлажденный яичный белок взбить с сахарной пудрой, покрыть им верх и бока подготовленного бисквита, после чего запекать в жарочном шкафу при температуре 260°C в течение 1—2 мин.

Готовое блюдо посыпать сахарной пудрой, вокруг положить колотый сахар, поджечь его и блюдо немедленно подать на стол.

305. КРЕМ «МОНБЛАН»

Каштаны 500, сливки 250, сахарный песок 100, сахарная пудра 100, молоко 250, ванильный сахар 0,05.

Очищенные, залитые молоком каштаны, добавив половину нормы сахара, варить до готовности, после чего протереть через сито. Полученное пюре должно быть сухим и рассыпчатым.

Готовое каштановое пюре уложить на блюде в виде венка.

Предварительно охлажденные сливки взбить с оставшимся сахаром до образования пышной массы и уложить их конусом в середине венка из каштанового пюре.

306. НОВОГОДНИЙ ОМЛЕТ

Яйца 450, сахарная пудра 150, консервированная земляника или земляничный джем 180, сливочное масло 60, мука 20, сахарный песок 80, сахар колотый 50.

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и растереть до образования однородной белой массы. Охлажденные белки взбить до образования густой пены, постепенно добавляя сахар. Смешать желтки с белками, прибавить муку, все слегка размешать.

Разогреть на сковороде сливочное масло и вылить полученную яичную массу. Сковороду поставить в средненагретый жарочный шкаф и запекать в течение 10—15 мин, пока омлет не поднимется и не подрумянится.

На середину готового омлета положить земляничный джем или пюре из консервированной земляники и при помощи лопатки сложить омлет пополам так, чтобы

джем оказался внутри, а омлет получил форму полумесяца. Готовый омлет положить на блюдо, посыпать сахаром, который затем прижечь раскаленным железным прутом. Полоски карамелизованного сахара должны образовать квадраты или другие фигуры по желанию.

Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар поджечь.

307. МОРОЖЕНОЕ В ЧАШКАХ ИЗ МЕРЕНГИ

Яичные белки 200, молочное мороженое 800, сахарная пудра 50.

Приготовить чашечки из меренги. Для этого из взбитых с сахарной пудрой белков при помощи кондитерского мешка выпустить на противень шарики величиной с $\frac{1}{2}$ яйца. Выпечь их и, пока они еще теплые, в середине каждого осторожно сделать углубление целым яйцом. Приготовленные таким способом чашечки хорошо охладить. При подаче разложить чашечки на блюде и наполнить молочным мороженым. Сверху мороженое можно украсить консервированными фруктами.

308. КРЕМ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Яичные желтки 250, сахарный песок 300, виноградный сироп 170, ванилин 0,15, желатин 25, вода 100.

Яичные желтки растереть с сахаром и ванилином добела. Массу развести сиропом с добавлением воды, нагреть, не допуская кипения, и растворить в ней набухший желатин, после чего смесь охладить до 25–30°C и взбить венчиком.

Подготовленную таким образом массу разложить в порционную посуду и охладить.

309. ПУНШ-ГЛАСЕ

Апельсиновое мороженое 880, яичные белки 60, шампанское 70.

Подготовить мороженое, как указано в рецептуре «Мороженое апельсиновое», ввести в него взбитые белки и взбивать до тех пор, пока объем не увеличится примерно в два раза. Непосредственно перед подачей на стол в массу влить шампанское, размешать.

310. ПУНШ-ГЛАССЕ ИЗ ФРУКТОВОГО МОРОЖЕНОГО

Мороженое 900, яичные белки 60, фруктовый сироп 50.

Ягоды (малина, вишня или смородина — 600 г) перебрать, промыть и с помощью соковыжималки отжать сок.

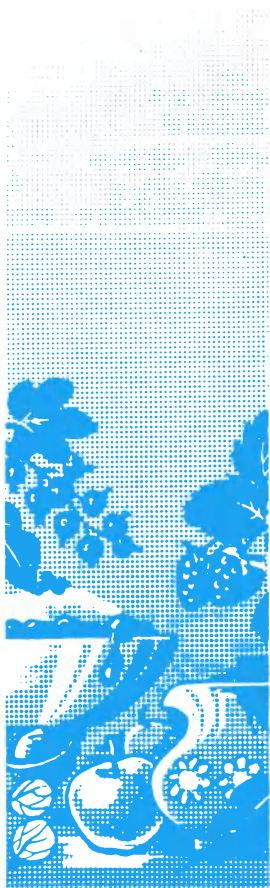
Выжимки залить горячей водой (220 г), добавить 300 г сахарного песка и прокипятить, после чего процедить, положить предварительно замоченный желатин (20 г), влить сок и заморозить до консистенции мягкого мороженого.

Отдельно взбить яичные белки, соединить с мороженым и массу вновь хорошо взбить.

При подаче мороженое разложить в креманки и залить фруктовым сиропом.



соусы



Сладкие соусы подаются к пудингам, манникам, кашам. Одно и то же блюдо, подаваемое с различными соусами, позволяет разнообразить меню.

Для приготовления соусов к сладким блюдам используются свежие, сушеные, быстрозамороженные фрукты и ягоды, сиропы, плодово-ягодные соки, молоко, сметана, яйца.

Соусы подразделяются на горячие и холодные. Горячие соусы (яичный, абрикосовый и др.) готовят в основном для различных шарлоток. Кроме того, с горячим соусом подается гурьевская каша.

Пудинги, запеканки, манники поливаются соусом при подаче на стол или же соус подается к блюду отдельно в соуснике

311. СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД [МАЛИНЫ, САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКИ И ДР.]

Ягоды 450, сахарный песок 450, вода 150.

Перебранные, промытые ягоды с помощью миксера измельчить до образования однородной пюреобразной массы. Сварить густой сахарный сироп, соединить с ягодным пюре и охладить.

Соус подается к пудингам, запеканкам, блинчикам, кремам.

312. СОУС АБРИКОСОВЫЙ

Абрикосы 500, сахарный песок 400, вода 150.

Из спелых промытых абрикосов удалить косточки, абрикосы протереть через частое сито, смешать с сахаром, влить воду, после чего, помешивая, довести смесь до кипения и охладить.

313. СОУС ИЗ ВИШНИ

Вишни 500, вино столовое 100, сахарный песок 150, картофельная мука 10, корица 2, лимонная цедра 5, вода 300.

Вишни промыть, удалить косточки. На отваре от косточек сварить сахарный сироп, положить в него вишни, цедру, корицу, влить вино. Смесь довести до кипения и варить 3—5 мин, после чего протереть вместе с отваром через частое сито, добавить картофельную муку, предварительно разведенную небольшим количеством отвара, смесь еще раз довести до кипения и охладить.

314. СОУС ИЗ СЛИВ

Сливы 700, сахарный песок 100, виноградный сироп 100, картофельная мука 10, корица 3, гвоздика 5—6 шт., вода 250.

Промытые сливы с удаленными косточками, добавив сахар, припустить до готовности, после чего протереть вместе с отваром через частое сито, влить виноградный сироп, ввести предварительно разведенную в небольшом



В качестве соусов к сладким блюдам могут быть использованы жидкие кисели, а также кисели средней консистенции.

количестве отвара картофельную муку, довести до кипения и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 2—4 мин.

Охлажденный соус подается к пудингам.

315. СОУС ЛИМОННЫЙ

Лимонный сок 40, лимонная цедра 10, сахарный песок 350, яичные желтки 150, вода 650.

Сварить сахарный сироп на воде, используя $\frac{1}{2}$ нормы сахара, добавить лимонную цедру, процедить, ввести лимонный сок и немного остудить. Оставшийся сахар растереть с желтками, соединить с сахарным сиропом и проварить, не допуская кипения, 3—5 мин.

Лимонный соус подается в охлажденном виде к пудингам и запеканкам.

316. СОУС БРУСНИЧНЫЙ

Брусника 350, сахарный песок 170, картофельный крахмал 10, корица 0,1, вода 750.

Промытую бруснику залить водой и сварить до мягкости, после чего бруснику вместе с отваром протереть через сито. В брусничное пюре положить сахар, корицу и дать прокипеть 5 мин, затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

317. СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки 600, сахарный песок 250, корица 0,1, вода 350.

Промытые яблоки нарезать, удаляя сердцевину, и сварить до готовности, после чего яблоки охладить и протереть через частое сито. В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу и варить в течение 10—12 мин, непрерывно помешивая, после чего охладить.

318. СОУС ИЗ ШИПОВНИКА

Шиповник 60, сахарный песок 150, картофельный крахмал 40, лимонная кислота 2, вода 900.

Перебранные, тщательно промытые плоды шиповника залить крутым кипятком и оставить в закрытой посуде на 1–2 ч, после чего настой слить в отдельную посуду, плоды размять, вновь залить настоем, добавить лимонную кислоту и проварить 10–15 мин. Отвар процедить через очень частое сито, добавить в него сахар, довести до кипения и влить картофельный крахмал, предварительно разведенный небольшим количеством охлажденного отвара.

Соус подается к сладким блюдам из круп и макаронных изделий.

319. СОУС СМОРОДИННО-МАЛИНОВЫЙ

Смородина черная 350, малина 260, сахарный песок 160, сливки 270, картофельная мука 20, вода 100.

Перебранную, промытую смородину и малину залить водой, довести до кипения и варить 3–5 мин, после чего вместе с отваром протереть. Часть жидкости остудить, смешать с картофельной мукой, влить в оставшуюся жидкость, добавить сахар, довести до кипения, смешать со сливками и еще раз довести до кипения. Подавать к оладьям, крупяным и творожным запеканкам, пудингам.

320. СОУС ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник 800, картофельная мука 25, вода 200, сахарный песок 160.

Крыжовник промыть, припустить в небольшом количестве воды и протереть. В полученное пюре добавить картофельную муку, разведенную небольшим количеством воды, сахар. Соус вскипятить и охладить.

321. СОУС КЛЮКВЕННЫЙ

В качестве клюквенного соуса использовать кисель из клюквы средней густоты (см. раздел «Кисели»).

Клюквенный соус используется для поливки сладких запеканок и пудингов.

322. СОУС ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Сок 700, сахарный песок 350, корица 3, гвоздика 2—3 шт., картофельный крахмал 15.

Сок вскипятить с сахаром, добавив корицу и гвоздику, ввести разведенный холодным соком крахмал. Частью соуса полить пудинг, остальное подать отдельно в соуснике.

323. СОУС МИНДАЛЬНЫЙ С ЛИМОНОМ

Сахарный песок 250, миндаль сладкий 100, сливочное масло 25, яичные желтки 100, мука пшеничная 20, лимон 60. Для миндального молока: молоко 550, миндаль сладкий 100, миндаль горький 8.

Сливочное масло, сахар, муку, сырые яичные желтки тщательно растереть. В полученную смесь добавить измельченную цедру, лимонный сок, мелко нашинкованный обжаренный миндаль и все размешать.

Очищенный миндаль пропустить через мясорубку и тщательно растереть в ступке, постепенно добавляя молоко, после чего миндальное молоко процедить через редкое полотно и отжать. Горячее миндальное молоко постепенно ввести в ранее приготовленную массу, после чего соус проварить, не доводя до кипения.

Миндальный соус с лимоном подается к пудингам и запеканкам.

Миндальное молоко. Молоко 1000, сладкий миндаль 200, горький миндаль 20, сахар 75, кипяченая охлажденная вода 1000.

Миндаль обваривают кипятком, очищают от кожицы, замачивают в холодной воде на 3—4 ч, затем пропускают через частую решетку мясорубки, подливая в мясорубку понемногу кипяченую холодную воду. Полученную массу тщательно растирают, постепенно прибавляя воду. Растертый в пюреобразную массу миндаль разводят водой (половина нормы), процеживают и отжимают; выжимки вновь разводят оставшейся водой, прибавляют сахар, растирают и процеживают.

Миндальное молоко используется для приготовления сладких блюд, а также в качестве подливки к разного рода сладким блюдам (мороженому, молочному или ягодному киселю, желе, суфле).

Выжимки используются для начинки печеных яблок, блинчиков, их добавляют в сырковую массу и в тесто.

324. СОУС ВАНИЛЬНЫЙ

Молоко 750, яичные желтки 70, сахарный песок 200, пшеничная мука 10, ванильный сахар 2,5.

Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную муку. Смесь постепенно развести горячим кипяченым молоком и проварить, не допуская кипения, до загустения. Соус процедить, добавить ванильный сахар и перемешать.

Соус подается к пудингам, запеканкам и кремам.

325. СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

Молоко 670, шоколад 75 яичные желтки 70, сахарный песок 150, пшеничная мука 40, ванильный сахар 2,5.

Шоколад натереть на крупной терке и смешать с яичными желтками, растертыми с сахаром. Пшеничную муку, помешивая, слегка поджарить, охладить и соединить с желтками. Смесь, помешивая, развести горячим молоком, вливая его тонкой струей, добавить ванильный сахар и нагреть до загустения, не допуская кипения.

Шоколадный соус подается к пудингам и запеканкам.

326. СОУС СО СЛИВКАМИ

Сливки 800, яичные желтки 120, сахарный песок 200, ванильный сахар 2,5.

Желтки растереть с сахаром, добавить ванильный сахар. Смесь соединить с пастеризованными сливками и, не допуская кипения, проварить до загустения.

Соус подается к запеканкам, манникам и пудингам.

327. СОУС ЯИЧНЫЙ СЛАДКИЙ

Яйца 200, яичные желтки 75, лимонная цедра 15, сахарный песок 300, виноградный сироп 300, вода 200.

Растертые с сахаром яйца и яичные желтки смешать с сиропом, водой и мелко нашинкованной цедрой. Смесь проварить на слабом огне, непрерывно помешивая, после чего взбить в горячем виде в пышную пену. Яичный сладкий соус следует подавать непосредственно после приготовления. Подается к пудингам и шарлоткам.

328. СОУС ИЗ ФРУКТОВОГО СИРОПА

Сливочное масло 40, пшеничная мука 40, сироп 200, сахарный песок 150, сок лимона 20, вода 600.

Размягченное сливочное масло смешать с мукой, развести сначала небольшим количеством воды, а затем смешать со всей положенной по норме водой, довести до кипения и варить на слабом огне 30—40 мин, после чего добавить сироп, сахар, сок лимона, довести все до кипения и охладить.

Соус подается в основном к пудингам.

329. СОУС СМЕТАННЫЙ

Сметана 800, малина или клубника 100, апельсины 60, корица 1, лимоны 30, сахарный песок 80.

Перебранные, промытые ягоды протереть через сито. Лимонную и апельсиновую цедру — каждую по отдельности — мелко нашинковать, ошпарить и охладить. Из лимонов и апельсинов выжать сок. Протертые ягоды, апельсиновый и лимонный соки, цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу и все хорошо перемешать.

Охлажденный соус подается к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

330. СОУС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Смородина 800, сахарный песок 300, мадера 100, вода 100.

Промытую смородину истолочь и сварить с половиной сахара и протереть. Из оставшегося сахара сварить сироп, влить в него мадеру и этим сиропом развести протертую смородину. Соус в закрытой посуде довести до кипения.

Соус из черной смородины подают к манному и рисовому пудингам, манным и рисовым котлетам, биточкам, сухарному пудингу, маннику и другим сладким блюдам.

331. СОУС ПЕРСИКОВЫЙ

Персиковый сок 700, сахарный песок 300, вода 200.

Персиковый сок довести до кипения, влить в него сахарный сироп, размешать и варить 15—20 мин. Соус остудить в закрытой посуде.

Соус персиковый применяют для приготовления бисквитного жележного торта и сладких блюд.

332. СОУС ИЗ БРУСНИЧНОГО ВАРЕНЬЯ

Брусничное варенье 120, сахар 50, картофельный крахмал 25, корица молотая 0,1, вода 800.

Брусничное варенье развести горячей водой, добавить сахар, корицу, прокипятить, влить крахмал, разведенный холодной кипяченой водой, и довести до кипения.

Соус можно подать к сладким пудингам, суфле и муссам.

333. СОУС ИЗ ЯБЛОК

Антоновские яблоки 900, вода 300, сахарный песок 300, лимон 50, мускатный орех 1.

Промытые яблоки нарезать на дольки, удалить сердцевину, залить сахарным сиропом, сваренным на воде с добавлением лимонного сока, цедры и мускатного ореха, и варить в закрытой посуде 10—15 мин. После этого массу протереть через сито и довести до кипения. Консистенция соуса должна напоминать консистенцию густых сливок.

334. СОУС СМЕТАННЫЙ С КЛУБНИКОЙ

Сметана 650, клубника 300, лимон 70, сахарный песок 100, мадера 100, мускатный орех 1.

Промытую клубнику протереть через сито, добавить лимонный сок, мелко натертую лимонную цедру, мадеру, сахар, измельченный мускатный орех и перемешать. Полученную смесь соединить со сметаной, непрерывно помешивая до образования однородной массы. Соус хранить в холодном месте.

Под сметанным соусом подают клубнику, малину, нарезанные дольками апельсины, мандарины, яблоки и другие фрукты.

335. СОУС КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ

Сахарный песок 600, вода 400.

Сахарный песок насыпать в кастрюлю и поставить на огонь. Когда сахар закармелизуется до коричневого цвета, влить воду и соус варить до тех пор, пока закармелизованный сахар полностью не растворится в воде.

Кармелизованный соус в основном применяется для пудингов.

336. СОУС САБАЙОН

Сахарная пудра 400, яичные желтки 230, виноградный сок 400, ванильный сахар 0,15.

Желтки смешать с сахарной пудрой и соком, поставить на слабый огонь и взбить до образования густой белой массы, после чего в соус ввести ванильный сахар.

337. СОУС САБАЙОН С СИРОПОМ

Сахарная пудра 380, яичные желтки 230, виноградный сироп 250.

Соус сабайон с сиропом готовится так же, как описано в предыдущем рецепте.

338. СОУС «КАРАМЕЛЬ»

Молоко 600, сахарный песок 200, яйца 400.

Сахарный песок высыпать в кастрюлю, поставить на огонь и закармелизовать до коричневого цвета. Яичные желтки тщательно растереть с кармелью, затем ввести молоко, хорошо размешать, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, варить, не доводя до кипения.

Соус можно использовать как в горячем, так и в холодном виде.

сиропы



Сиропы являются важной составной частью многих сладких блюд. Их используют к пудингам, сладким кашам, фруктам, мороженому и другим блюдам.

В основном сиропы готовят из свежих плодов, ягод и овощей. Об этом говорят и названия сиропов — земляничный, вишневый, ананасовый, свекольный и пр. Важным компонентом любого сиропа является сахар.

Готовый сироп обычно должен быть коричневого цвета, густой, сладкий, со специфическим вкусом в зависимости от того, из каких плодов, ягод или овощей он приготовлен.



339. СИРОП САХАРНЫЙ

Сахарный песок 650, вода 400.

Сахарный песок растворить в горячей воде и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении 5—10 мин. По мере образования пены осторожно снимать ее шумовкой.

340. СИРОП ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

Земляника садовая 700, сахарный песок 350, вода 150.

Садовую землянику перебрать, промыть и отжать из нее сок. Оставшуюся мезгу залить водой и варить 8—10 мин, после чего процедить через частое сито, растворить в полученном отваре сахар и вновь варить при слабом кипении 10—12 мин. Перед окончанием варки в сироп влить земляничный сок, довести смесь до кипения и нагревание прекратить.

341. СИРОП ВИШНЕВЫЙ С МЯКОТЬЮ

Вишни 800, сахарный песок 400, вода 150.

Вишни промыть, удалить из них косточки, пересыпать сахаром ($\frac{2}{3}$ нормы) и дать постоять 2—2,5 ч. Когда вишни дадут сок, его необходимо слить, а ягоды залить водой, всыпать оставшийся сахар и варить 5—7 мин с момента закипания, после чего вишню с отваром протереть через редкое сито.

Полученное вишневое пюре смешать с соком и довести до кипения. Готовый сироп охладить.

342. СИРОП МАЛИНОВЫЙ

Малина 700, сахарный песок 350, вода 100.

Малину тщательно перебрать, при необходимости промыть и отжать из нее сок. Оставшуюся мезгу залить водой и варить 5—7 мин с момента закипания, после чего отвар процедить, растворить в нем сахар и смесь проварить при слабом кипении 10—12 мин. В сироп ввести малиновый сок, смесь вновь довести до кипения и охладить.

343. СИРОП ИЗ ЯГОД КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Красная смородина 650, сахарный песок 400, вода 100.

Смородину сначала промыть, а затем освободить от веточек. В остальном сироп из красной смородины готовится так же, как сироп из малины.

344. СИРОП АНАНАСНЫЙ С МЯКОТЬЮ

Ананасы свежие или консервированные (вместе с сиропом) 850, сахарный песок для сиропа: из свежих ананасов 300, из консервированных ананасов 200, вода (для сиропа из свежих ананасов) 200.

Свежие ананасы очистить, произвольно нарезать, удалив сердцевину, и при помощи миксера измельчить до пюреобразного состояния.

На сердцевинах сварить отвар, процедить, растворить в нем сахар и варить при слабом кипении 10—12 мин, после чего отвар смешать с ананасовым пюре, смесь довести до кипения и остудить.

В том случае, если сироп готовится из консервированных ананасов, сами ананасы следует измельчить с помощью миксера, а сироп от консервированных ананасов проварить 7—10 мин, добавив сахар, после чего в сироп ввести пюре из консервированных ананасов и смесь довести до кипения.

В некоторых случаях для приготовления сиропа можно использовать, добавив сахар, только сироп от консервированных ананасов, сами же ананасы при этом используются для приготовления других блюд.

345. СИРОП ИЗ СЛИВ

Сливы 600, сахарный песок 300, вода 300, гвоздика 3.

Очень спелые сливы промыть, разрезать пополам, удаляя косточки, залить водой, добавить гвоздику и сахар ($\frac{1}{2}$ нормы) и сварить до мягкости. Затем сливы вместе с отваром протереть. В отвар добавить оставшийся сахар и проварить смесь при слабом кипении 8—10 мин.

346. СИРОП ИЗ БРУСНИКИ

Брусника 1000, сахарный песок 400, гвоздика 3.

Бруснику перебрать, промыть и отжать из нее сок. Сок нагреть и, помешивая, растворить в нем сахар, добавить гвоздику и проварить смесь при слабом кипении 12—15 мин, после чего гвоздику из сиропа удалить.

347. СИРОП АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Апельсины 400, сахарный песок 650, вода 450.

Тщательно промытые апельсины разрезать пополам и отжать из них сок, после чего апельсины вместе с кожцей мелко нарезать, залив горячей водой, отварить при слабом кипении 5—10 мин и после настаивания в течение 30—40 мин процедить.

Слитую жидкость соединить с сахаром и варить при слабом кипении 15—20 мин, затем в сироп добавить отжатый из апельсинов сок и довести до кипения.

348. СИРОП ЛИМОННЫЙ

Лимоны 250, сахарный песок 650, вода 450.

Сироп из лимонов готовится так же, как из апельсинов.

349. СИРОП РЯБИНОВЫЙ

Красная рябина 500, сахарный песок 600, вода 480.

Перебранную и промытую рябину залить горячей водой и варить с момента закипания 5 мин. После отстаивания отвар слить, а ягоды рябины протереть и отжать. Сахарный песок растворить в горячей воде, в раствор ввести отжатый из рябины сок и довести смесь до кипения.

350. СИРОП АРБУЗНЫЙ

Арбуз 3000.

Отжать сок из мякоти арбуза, нагреть его до кипения и в горячем виде процедить через очень частое сито, после чего варить сначала на сильном огне, а затем на слабом. Образующуюся при варке пену удалять шумовкой.

Готовый арбузный сироп должен быть густым, коричневого цвета, сладким на вкус, с приятным ароматом.

351. СИРОП ДЫННЫЙ [БЕКМЕС]

Дыня 2000.

Дынный сироп готовится так же, как и арбузный. Уваривают его до густоты патоки.

352. СИРОП СВЕКОЛЬНЫЙ

Сахарная свекла 1000, вода 1500.

Свеклу тщательно промыть, мелко нарезать, залить водой и варить при слабом кипении до готовности, после чего оставить в отваре на 1,5 ч. Затем свеклу откинуть, отвар профильтровать и варить при слабом кипении до сиропообразного состояния.

Пену, образующуюся при варке, следует собирать при помощи шумовки.

Готовый сироп должен быть коричневого цвета, густой, сладкий, со специфическим свекольным привкусом.

353. СИРОП С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ

Фруктово-ягодный отвар 400, сахарный песок 500, виноградный сок 200.

На отваре цедры лимона или кожуры и сердцевин различных плодов сварить сахарный сироп и, когда сироп остынет, влить в него виноградный сок. Все хорошо размешать.

354. СИРОП ГВОЗДИЧНЫЙ

Гвоздика 30, вода 400, сахарный песок 670.

Гвоздику залить горячей водой, довести до кипения, настоять в течение 15—20 мин и процедить через частое сито. Готовый сахарный сироп соединить с настоем гвоздики, довести до кипения и варить 5—7 мин.

Компоты	4
1. Компот из свежих яблок или груш	5
2. Компот из айвы	5
3. Компот из персиков	5
4. Компот из абрикосов	6
5. Компот из слив	6
6. Компот из черешни или вишни	6
7. Компот из апельсинов или мандаринов	6
8. Компот из свежих ягод (малины, земляники, клубники, морошки и т. д.)	7
9. Компот из дыни	7
10. Компот из дыни и слив	7
11. Компот из крыжовника	7
12. Компот из винограда	8
13. Компот из ревеня	8
14. Компот из ананаса	8
15. Компот из брусники с яблоками	8
16. Компот из свежих фруктов	9
17. Компот из красной смородины с яблоками	9
18. Компот из кураги, чернослива и изюма	9
19. Компот из консервированных фруктов	9
20. Компот из свежих и консервированных фруктов	10
21. Компот из свежих быстрозамороженных яблок и вишен	10
22. Компот из свежих быстрозамороженных персиков и вишен	10
Кисели	12
23. Кисель из свежих ягод (клюквы, брусники, черники, черной и красной смородины)	13
24. Кисель из свежих яблок	13
25. Кисель из свежих абрикосов	13
26. Кисель из айвы	14
27. Кисель из ревеня	14
28. Кисель из черноплодной рябины	14
29. Кисель из плодов шиповника	15
30. Кисель из тыквы и яблок	15
31. Кисель из свежих яблок с молоком или сливками	15
32. Кисель из клюквы с молоком или сливками	15
33. Кисель из свежей черники	16
34. Кисель из ананасного сока	16
35. Кисель из лимонного сока	16
36. Кисель из лимонного сока и меда	16
37. Кисель из сушеной черники	17
38. Кисель из сушеных яблок	17
39. Кисель из фиников	17

40.	Кисель из варенья (клюквенного, брусничного, из черной смородины и т. д.)	18
41.	Кисель из повидла или джема	18
42.	Кисель из плодово-ягодного сиропа	18
43.	Кисель из фруктово-ягодных соусов	18
44.	Кисель из хлебного кваса	19
45.	Кисель молочный	19
46.	Кисель шоколадный	19
47.	Кисель миндальный	19
48.	Кисель из виноградного сока со взбитыми сливками	20
49.	Кисель из меда	20
50.	Кисель молочный «Шарлот»	20
51.	Кисель из концентратов (сухого киселя)	21
52.	Кисель слоеный	21
53.	Кисель белорусский	21
Желе		23
54.	Желе из клюквы, черноплодной рябины или смородины	24
55.	Желе из малины или садовой земляники	24
56.	Желе из вишни	24
57.	Желе из крыжовника	24
58.	Желе из слив	25
59.	Желе из яблок	25
60.	Желе из кизила	25
61.	Желе из дыни	26
62.	Желе цитрусовое	26
63.	Желе из апельсинов	26
64.	Желе из ананаса	27
65.	Желе из свежих яблок и черноплодной рябины	27
66.	Желе ассорти из свежих фруктов и ягод	27
67.	Желе из свежих мандаринов и консервированных слив	28
68.	Желе «Янтарь»	28
69.	Желе из яблок и чернослива	28
70.	Желе из виноградного сока	29
71.	Желе из ягодного экстракта или из плодово-ягодного сока	29
72.	Желе из консервированных персиков	29
73.	Желе из консервированных яблок, протертых с сахаром	30
74.	Желе из консервированной протертой клюквы	30
75.	Желе из сушеной черники	30
76.	Желе из натурального виноградного сока	31
77.	Желе медовое	31
78.	Желе шоколадное	31
79.	Желе молочное	31
80.	Желе молочное со свежими ягодами (малиной, вишней, садовой земляникой и др.)	31
81.	Желе молочное с вареньем	32
82.	Желе яично-молочное	32
83.	Желе сливочное с клубничным вареньем	32
Муссы		34
84.	Мусс из свежих ягод клюквы, красной смородины, черники	35
85.	Мусс земляничный, клубничный или малиновый	35
86.	Мусс из крыжовника	35

87. Мусс лимонный	36
88. Мусс апельсиновый или мандариновый	36
89. Мусс из бананов	36
90. Мусс из ревеня	37
91. Мусс из дыни	37
92. Мусс из консервированных ананасов	37
93. Мусс из арбуза	38
94. Мусс яблочный	38
95. Мусс белковый с вишнями	38
96. Мусс из фруктово-ягодных сиропов	38
97. Мусс из плодово-ягодных соков	39
98. Мусс из шиповника	39
99. Мусс молочный	39
100. Мусс сливочный с плодово-ягодным сиропом	39
101. Мусс яблочный без желатина	40
102. Мусс медовый	40
103. Мусс шоколадный	40
104. Мусс из мака	40
Самбуки	42
105. Самбук яблочный	43
106. Самбук из айвы	43
107. Самбук сливовый	43
108. Самбук из свежих абрикосов	44
109. Самбук из хурмы	44
110. Самбук из чернослива	44
111. Самбук из кураги	44
112. Самбук из консервированных яблок, протертых с сахаром	45
113. Самбук-крем	45
114. Самбук из мармелада	45
Суфле	47
115. Суфле из свежих ягод	48
116. Суфле из яблок	48
117. Суфле абрикосовое или сливовое	48
118. Суфле апельсиновое	48
119. Суфле из крыжовника	49
120. Суфле из хурмы	49
121. Суфле из груш	49
122. Суфле из бананов	50
123. Суфле с черешнями	50
124. Суфле из сушеных яблок	50
125. Суфле из каштанов	50
126. Суфле из чернослива	51
127. Суфле миндальное	51
128. Суфле из варенья	51
129. Суфле из джема	51
130. Суфле шоколадное	52
131. Суфле кофейное	52
132. Суфле ванильное	52
133. Суфле «Арлекин»	52
134. Фруктовое суфле «Аида»	53
135. Суфле из хлеба	53
136. Суфле яичное	53
137. Суфле из сметаны	53

Кремы	55
138. Крем сливочный	56
139. Крем из сметаны	56
140. Крем кофейный	56
141. Крем сливочный с изюмом	57
142. Крем сливочный с миндалем	57
143. Крем сливочный с рисом	57
144. Крем сливочный «Шарлот»	58
145. Крем шоколадный заварной	58
146. Крем «Карамель»	59
147. Крем ягодный	59
148. Крем из вишневого сиропа	59
149. Крем лимонный со сливками	60
150. Крем творожный с изюмом	60
151. Крем из рисовой муки	60
152. Крем шоколадный «Фри»	61
153. Крем абрикосовый	61
154. Крем яблочный	61
155. Крем яблочный со сливками	61
156. Крем из сушеных яблок	62
157. Крем из виноградного сока	62
158. Крем апельсиновый	62
Мороженое	64
159. Мороженое сливочное со свежими ягодами	65
160. Мороженое с персиками	66
161. Мороженое с вареньем	66
162. Мороженое с виноградным соком	66
163. Мороженое ореховое	66
164. Мороженое крем-брюле	66
165. Мороженое с шоколадом	67
166. Мороженое с виноградным соусом	67
167. Мороженое сливочное с изюмом, цукатами и вареньем	67
168. Мороженое цитрусовое	67
169. Мороженое ассорти	68
170. Мороженое сливочное с фруктово-ягодным гарниром	68
171. Мороженое с шоколадным соусом	68
172. Мороженое «Аромат»	69
173. Мороженое из садовой земляники	69
174. Мороженое из малины, вишни или красной смородины	69
175. Мороженое из ананаса	69
176. Мороженое из дыни	70
177. Мороженое апельсиновое	70
178. Мороженое грушевое	70
179. Пломбир рисовый	70
180. Пломбир яблочный	71
181. Пломбир из бешемеля	71
182. Пломбир миндальный	72
Парфе	73
183. Парфе ванильное	74
184. Парфе ореховое	74
185. Парфе кофейное	74
186. Парфе шоколадное	74

187. Парфе земляничное	74
188. Парфе малиновое	75
189. Парфе абрикосовое	75
190. Парфе ванильное с бананами	75
191. Парфе с печеньем	76
Сладкие блюда из круп. Пудинги	77
192. Запеканка рисовая с вареньем	78
193. Запеканка из творога с медом	78
194. Запеканка из манной крупы с яблоками	78
195. Гурьевская каша	79
196. Манник с орехами	79
197. Пудинг из пшеничного хлеба с яблоками	80
198. Пудинг из ванильных сухарей	80
199. Пудинг из ржаных сухарей с медом и орехами	80
200. Пудинг из манной крупы с изюмом	81
201. Пудинг из манной крупы с черносливом	81
202. Пудинг кофейный	81
203. Пудинг шоколадный	81
204. Пудинг из творога с изюмом и корицей	82
205. Пудинг из саго	82
206. Пудинг яблочный с орехами	82
207. Пудинг из моркови	83
208. Пудинг из бананов	83
209. Пудинг из моркови, чернослива, яблок с сухарями	83
210. Пудинг из миндаля и фруктов	84
211. Пудинг из каштанов	84
212. Пудинг лимонный	84
213. Рис с медом и сливками	84
214. Рис с земляничным пюре	85
215. Рис со сливками	85
216. Рис с яблоками	85
217. Рис с черносливом	85
218. Пудинг «Венский»	86
219. Пудинг с хлебной крошкой	86
220. Пудинг «Везувий»	87
221. Пудинг «Кабинет»	87
222. Пудинг «Кабинет» с фруктами	87
223. Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками	87
224. Пудинг по-крестьянски	88
225. Пудинг из риса	88
226. Пудинг из риса с абрикосами	89
227. Пудинг из черешни, груш и персинов	89
228. Пудинг с профитролями	89
Мучные сладкие блюда	91
229. Блинчики с творогом	92
230. Блинчики с яблоками	92
231. Блинчики с вареньем или повидлом	93
232. Блинчики лимонные с финиками	93
233. Блины с маковым соусом	93
234. Оладьи сладкие	94
235. Вареники с вишней или черешней	94
236. Яблоке в слое	95
237. Яблоки, запеченные в сдобном тесте	95

238. Гренки с фруктами	96
239. Сладкая закуска	96
240. Левашники	97
241. Баба из ржаных сухарей	97
242. Профитроли со сливками	97
243. Профитроли в шоколадном соусе	98
244. Макаaronная запеканка с яблоками	98

Разнообразные сладкие блюда 99

245. Ананас в сиропе	100
246. Апельсины или мандарины с сахарным сиропом	100
247. Апельсины или мандарины с фруктовым соком	100
248. Яблоки в яично-виноградном соусе	100
249. Яблоки в сметане с корицей	101
250. Груши в сиропе	101
251. Груши в соусе	101
252. Арбуз с сахаром	101
253. Дыня с сахаром	102
254. Ягоды с молоком, сливками или сметаной	102
255. Яблоки с рябиной	102
256. Яблоки печеные	102
257. Яблоки печеные с медом и орехами	103
258. Яблоки, запеченные с изюмом и орехами	103
259. Яблоки, запеченные с брусникой	103
260. Яблоки, фаршированные рисом и изюмом	103
261. Яблоки, жаренные в тесте	104
262. Яблочное пюре со взбитыми сливками	104
263. Шарлотка яблочная	104
264. Тыква с яблоками	105
265. Айва, фаршированная орехами	105
266. Айва, запеченная в сметанном соусе	105
267. Инжир в сметане или сливках с орехами	106
268. Чернослив в сметане или сливках с орехами	106
269. Чернослив, фаршированный творогом	106
270. Чернослив в молоке	106
271. Пюре из чернослива со взбитыми сливками	107
272. Десерт абрикосовый или персиковый	107
273. Черника с медом и орехами	107
274. Жареные ананасные дольки	107
275. Фруктовый салат со сгущенным молоком	108
276. Салат из свежих фруктов	108
277. Грецкие орехи фри	108
278. Взбитые сливки	108
279. Сметана, взбитая с сахаром	109
280. Гоголь-моголь	109
281. «Снежки» в ванильном соусе	109
282. Омлет с вареньем	109
283. Омлет по-гречески	110
284. Яйца по-королевски	110
285. «Ласточкино гнездо»	110
286. Сливки с кукурузными хлопьями и вареньем	111
287. Творожная масса обыкновенная	111
288. Творожная масса медовая	111
289. Творожная масса лимонная	111
290. Зефир абрикосовый	112
291. Зефир яблочный	112

292. Зефир земляничный со сливками	112
293. Масло по-английски	112
294. Бэзе яблочное	113
295. Бэзе заварное	113
296. Зефир ананасный	113
297. Зефир яблочный со сливками	114
Сладкие блюда для праздничного стола	115
298. Крем ананасный	116
299. Пломбир с вареными грушами	116
300. Персики в креме	116
301. Кофе-гляссе	117
302. Фруктовые крокеты	117
303. Желе «Осеннее»	118
304. Мороженое «Сюрприз»	118
305. Крем «Монблан»	119
306. Новогодний омлет	119
307. Мороженое в чашках из меренги	120
308. Крем «Праздничный»	120
309. Пунш-гляссе	120
310. Пунш-гляссе из фруктового мороженого	121
Соусы	122
311. Соус из свежих ягод (малины, садовой земляники и др.)	123
312. Соус абрикосовый	123
313. Соус из вишни	123
314. Соус из слив	123
315. Соус лимонный	124
316. Соус брусничный	124
317. Соус яблочный	124
318. Соус из шиповника	125
319. Соус смородинно-малиновый	125
320. Соус из крыжовника	125
321. Соус клюквенный	125
322. Соус из виноградного сока	126
323. Соус миндальный с лимоном	126
324. Соус ванильный	127
325. Соус шоколадный	127
326. Соус со сливками	127
327. Соус яичный сладкий	127
328. Соус из фруктового сиропа	128
329. Соус сметанный	128
330. Соус из черной смородины	128
331. Соус персиковый	128
332. Соус из брусничного варенья	129
333. Соус из яблок	129
334. Соус сметанный с клубникой	129
335. Соус карамелизованный	130
336. Соус сабайон	130
337. Соус сабайон с сиропом	130
338. Соус «Карамель»	130
Сиропы	131
339. Сироп сахарный	132
340. Сироп земляничный	132

341. Сироп вишневый с мякотью	132
342. Сироп малиновый	132
343. Сироп из ягод красной смородины	133
344. Сироп ананасный с мякотью	133
345. Сироп из слив	133
346. Сироп из брусники	134
347. Сироп апельсиновый	134
348. Сироп лимонный	134
349. Сироп рябиновый	134
350. Сироп арбузный	134
351. Сироп дынный (бекмес)	135
352. Сироп свекольный	135
353. Сироп с виноградным соком	135
354. Сироп гвоздичный	135

Производственное издание
Александр Терентьевич Морозов
СЛАДКИЕ БЛЮДА (библиотечка повара)

Зав. редакцией В. М. Ковалев
Редактор Е. С. Поляк
Мл. редактор Ю. В. Малашина
Техн. редактор А. В. Кузюткина
Худож. редактор А. М. Павлов
Корректор Л. Д. Сысоева
Оформление художника Ю. Ф. Тырнова

ИБ № 3063

Сдано в набор 21.10.86. Подписано в печать 12.12.86. Формат 84 × 108¹/₃₂.
Бумага кн.-журн. Гарнитура Журн.-русл. Офсетная печать. Усл. печ.
л. 7,56 / 15,54 усл. кр.-отт. Уч.-изд. л. 6,55. Тираж 100 000 экз. Зак. № 1620.
Цена 35 к. Изд. № 6331.

Издательство «Экономика», 121864, Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государственном
комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли.
150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

парфе



КОМПОТЫ



**сладкие блюда
из круп. пудинги**



кисели



**мучные сладкие
блюда**



желе



**разнообразные
сладкие блюда**



муссы



**сладкие блюда
для праздничного
стола**



самбуки



соусы



суфле



сиропы



кремы



мороженое



