

Кисели, кремы, муссы

Автор:

Илья Мельников

Кисели, кремы, муссы

Илья Валерьевич Мельников

Сладкие блюда

"Обед обыкновенно заканчивается чем-нибудь сладким, и всякий по опыту знает, что это доставляет известное удовольствие, – писал И.П.Павлов. – Смысл дела, очевидно, таковой. Еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и заканчиваться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... – сахар". В книге Вы узнаете множество новых рецептов десертов.

Илья Мельников

Кисели, кремы, муссы

ЛИМОННЫЙ МУСС

Приготовить смесь так же, как для лимонного желе, влить ее в кастрюлю, которую поставить в холодную воду или на лед, и взбивать металлическим венчиком до тех пор, пока не получится однородная пенистая масса.

Когда масса начнет густеть, взбивание прекратить, быстро разлить мусс в формы и охладить. На стол к лимонному муссу отдельно в соуснике можно

подать ягодный сироп или соус из красного вина.

На 1 лимон – 15 г желатина, 3/4 стакана сахара, 2 стакана воды.

МУСС ИЗ ЯГОД

Ягоды свежие или замороженные перебрать и промыть в холодной воде, размять ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде и протереть сквозь волосяное сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный сок положить сахар и замоченный желатин. Все время помешивая, довести сироп до кипения. В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбивать металлическим венчиком до образования пенистой массы. Как только эта масса слегка загустеет, быстро разлить ее в формы или вазочки и охладить.

На 1 стакан ягод – 3/4 стакана сахара, 15 г желатина.

МУСС КЛЮКВЕННЫЙ С МАННОЙ КРУПОЙ

В кастрюлю положить промытую перебранную клюкву и деревянным пестиком хорошо ее размять, добавить 1/3 стакана кипяченой воды и отжать через марлю. Полученный сок поставить в холодное место. Выжимки от ягод залить 3 стаканами воды и прокипятить в течение 5 минут, после чего процедить и на полученном отваре заварить манную крупу, всыпая ее в кипящий отвар постепенно, при помешивании.

После 20 минут медленного кипения всыпать сахарный песок, дать массе вскипеть и снять с огня. В сваренную массу влить отжатый ранее сок и взбить венчиком до состояния густой пены. При увеличении массы в объеме в два раза разлить ее в вазочки и вынести в холодное место. К клюквенному муссу можно подать холодное молоко.

На 1 стакан клюквы – 1 стакан сахара, 3 ст. ложки манной крупы.

МЕДОВЫЙ МУСС

Разбить яйца и отделить белки от желтков. Желтки растереть, постепенно прибавляя к ним мед. После этого растертые желтки проварить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая, и, сняв с огня, охладить. Яичные белки взбить в густую пену и соединить с проваренными желтками, после чего мусс переложить в блюда или вазочки и охладить.

Вместо яичных белков можно в мусс положить 3/4 стакана взбитых сливок. На 1 стакан меда – 4 яйца.

МУСС ИЗ МАКА

Мак-250 г, сахар – 150г, цедра 1 лимона, изюм – 60г, сливки – 500г, желатин – 25г, грецкий орех – 60г.

Мак хорошо промыть и отварить в молоке до мягкости. Процедить. Пропустить мак 2 раза через мясорубку. Орехи измельчить. Цедру стереть с лимона мелкой теркой. Изюм промыть горячей водой. Охлажденные сливки взбить и добавить в них растворенный желатин, мак, цедру, орехи, сахар и изюм. Смешать, выложить на блюдо, поставить в холодильник на 1.5-2 часа. Можно украсить орехами. А можно подать с шоколадным сиропом: 20 г какао и 100 г сахара развести 100 г горячей воды и довести до кипения. Чуть ванилина растворить в теплой воде (1:20) и добавить в сироп.

МУСС ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень моют, чистят, режут кусочками длиной 5-7 см, заливают холодной водой и варят до мягкости, после чего – вместе с отваром протирают через сито. В полученную массу кладут сахар и, доведя смесь до кипения, вводят

предварительно замоченный и набухший желатин, вновь доводят до кипения, слегка охлаждают и взбивают до получения пышной пенистой массы. Затем раскладывают в формочки и – в холодильник. Ревень – 300г, сахар – 1 стакан, желатин – 2 ст. ложки, вода – 1 л.

САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

Подготовленные яблоки нарезают, укладывают на противень или в мелкий сотейник, подливают немного воды и ставят в жаровочный шкаф с температурой 180-200 градусов на 20-30 минут, после чего яблоки протирают. Яблочное пюре укладывают в кондитерский котелок, добавляют сахарный песок, яичные белки, охлаждают до 8-10 градусов и взбивают на холоде в пышную пену. Когда масса увеличится в 2 1/2-3 раза, котелок снимают со льда и вливают тонкой струйкой при быстром помешивании растворенный желатин; перемешивают, быстро разливают в охлажденные формочки и охлаждают. При подаче на стол выкладывают на вазочку, блюдечко или тарелку, вокруг самбука наливают ягодный сироп.

КРЕМЫ

Кремы готовят из сливок не ниже 30%-ой жирности или из сметаны, взбитых в густую пену. Крем, как желе и муссы, можно готовить в вазочках или разлить в специальные формы. Перед подачей на стол крем надо выложить из форм на тарелочки или блюдо.

Крем может быть ванильный, кофейный, шоколадный, ореховый, клубничный, земляничный, апельсиновый и т.д. Взбитые сливки соединяются для получения крема с соответствующими продуктами перед охлаждением.

К кремам можно отдельно подавать сладкие соусы из ягод, красного вина, шоколада, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы.

КРЕМ ИЗ СЛИВОК

Сливки влить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим венчиком до образования густой пены (пена должна держаться на венчике). Во взбитые сливки, все время помешивая их венчиком, постепенно всыпать сахарную пудру, положить немного ванилина и, не переставая мешать, тонкой струйкой влить растворенный теплый желатин. Желатин предварительно надо намочить в течение 20-25 минут в холодной воде, отжать и, помешивая, растворить в 1/4 стакана кипятка.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/mel-nikov_il-ya/kiseli-kremy-muscy

надано

Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: [Купити](#)