

**Библиотека**

**повара**

# Сладкие блюда Напитки

Госторгиздат

1959

## ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

«Библиотека повара» выпускается для того, чтобы помочь повару в его практической работе на производстве, повысить его квалификацию.

В настоящем издании изложена технология приготовления различных сладких блюд и напитков (179 наименований сладких блюд и 41 напиток). Кроме того, в книге приведены некоторые сведения о рациональном использовании сырья, рабочем месте повара.

В рецептурах приведена норма вложения продуктов (весом нетто) в граммах на порцию. Эти нормы соответствуют в основном нормам (весом нетто), указанным в «Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Госторгиздат, 1955 г.).

Однако в некоторых рецептурах для улучшения и разнообразия вкуса блюд авторы настоящей книги предусматривают дополнительную закладку сырья. Определяя вес каждого из дополнительно введенных продуктов, авторы руководствовались нормативными и расчетными таблицами Сборника рецептов.

Нормы вложения продуктов приведены с целью ориентировать работников в количестве сырья, необходимом для приготовления сладких блюд и напитков. В своей практической работе повара должны руководствоваться Сборником рецептов.

Блюда, которых нет в Сборнике рецептов, можно вводить в практику работы столовых и ресторанов после одобрения их кулинарными советами трестов столовых и ресторанов, торгов и орсов и утверждения руководителями

вышестоящих организаций, заведующими городскими или областными отделами торговли.

Повар должен выработать у себя тонкий и хорошо развитый вкус, так как без этого даже самое точное соблюдение рецептур и технологических правил не позволит ему приготовить вкусные и питательные блюда. Успех дела решает доведение блюда до вкуса, т. е. добавление в него иногда самых незначительных количеств сахара, пряностей и т. п.

Повар должен готовить пищу не только вкусную и питательную, но и красиво оформленную, чтобы потребление ее вызывало истинное наслаждение.

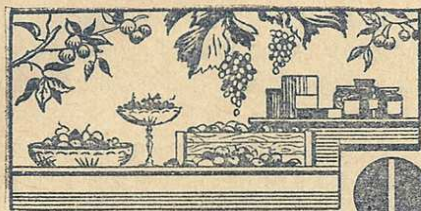
При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья.

Раздел «Сладкие блюда» написал П. В. Абатуров, раздел «Напитки» — Н. П. Цыпленков, общие сведения — М. Я. Бренц.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Москва, ул. Разина, д. 26, Госторгиздат.

# Сладкие блюда





## Общие сведения

Сладкое блюдо обыкновенно завершает обед, ужин или завтрак. «Еда, — говорил И. П. Павлов, — начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар».

Сладкие блюда не только вкусны, но и весьма питательны. Большинство их содержит значительное количество сахаров. Некоторые сладкие блюда, как например сливочное мороженое, крем и т. п., богаты жирами, а такие блюда, как творожный пудинг, воздушный пирог, — белками. Кроме того, ряд сладких блюд содержит также витамины, минеральные соли, необходимые организму человека.

Ассортимент сладких блюд чрезвычайно широк. Наиболее распространены такие блюда, как кисели, компоты, муссы. Значительную группу сладких блюд составляют сухарные, крупяные, творожные пудинги и сладкие запеканки, подаваемые в горячем виде с различными фруктовыми и ароматическими соусами.

Разнообразно и сырье, применяемое для приготовления сладких блюд. Для многих блюд (киселей, компотов, желе, муссов) основным сырьем служат плоды и ягоды в свежем, консервированном, замороженном или сушеном виде. В состав ряда сладких блюд входят и такие ценные пищевые продукты, как молоко, сливки, яйца, орехи.

Для улучшения вкуса и ароматизации сладких блюд широко используют ванилин, корицу, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, кофе, какао, виноградные вина, ликеры и т. п.

В качестве желирующих веществ при изготовлении киселей, желе, кремов употребляют желатин, агар-агар и крахмал, главным образом картофельный и значительно реже кукурузный (маисовый).

Плоды и ягоды имеют большое значение в питании, поэтому их необходимо включать в рацион взрослого человека и в первую очередь детей.

Особенно ценятся свежие плоды, так как в них содержатся легко усваиваемые сахара — глюкоза и фруктоза. Кроме того, в них имеются фруктовые кислоты (яблочная, лимонная, винная), соединения железа, витамины и ферменты. Легко усваиваемыми сахарами — глюкозой и фруктозой — богаты виноград, яблоки, вишни, сливы, абрикосы, персики и др.

Плоды и ягоды являются одним из ценнейших источников минеральных веществ (калия, натрия, кальция, железа, фосфора, хлора, магния и др.). Важными элементами для нашего питания являются кальций и железо. Кальций в значительном количестве содержится в некоторых плодах, особенно в ягодах — землянике, малине. Железом наиболее богаты лесная земляника, черника и виноград. Калий больше всего содержится в косточковых плодах, а магний — в ежевике, малине, землянике.

Исключительное значение в питании приобретают плоды и ягоды благодаря содержанию в них витаминов А, В<sub>1</sub>, С, Р; особенно они богаты витамином С. Больше всего витамина С в плодах шиповника, незрелых грецких орехах, черной смородине, лимонах, апельсинах. Плоды рябины, абрикоса, шиповника богаты провитамином А — каротином. Физиологическое действие этого вещества такое же, как и витамина А, так как в организме человека каротин переходит в витамин А. Витамины группы В содержатся в апельсинах, яблоках и грушах; в лимонах, грейпфрутах, черной смородине имеется витамин Р.

Витамин С быстро разрушается при нагревании под воздействием кислорода воздуха. Неправильная обработка и варка плодов при изготовлении блюд могут значительно снизить их витаминную ценность. Поэтому сохранение в плодах и ягодах витаминов — одна из важнейших задач каждого кулинара.

Компоты из свежих плодов и ягод не требуют продолжительной варки; при изготовлении их большинство

фруктов достаточно залить прокипяченным горячим сахарным сиропом и дать настояться. Таким образом в компотах сохраняется значительное количество витаминов.

Большое значение для сохранения витаминной ценности сладких блюд из свежих плодов и ягод имеет правильная холодная обработка фруктов. Не следует хранить длительное время очищенные и особенно нарезанные плоды, надо следить за тем, чтобы плоды и ягоды не соприкасались с железной или медной посудой и т. п.

Установлено, что в периферических частях плодов содержится витамина С почти в 2 раза больше, чем в сердцевине. Поэтому рекомендуется при очистке яблок и груш от кожицы срезать как можно меньший слой. При изготовлении киселей, муссов, желе сок из свежих ягод следует отжимать и вводить в блюдо в конце его изготовления.

Органические кислоты, содержащиеся в плодах, в сочетании с сахарами плодов придают им приятный, кислотавый вкус. Наиболее распространенными кислотами являются яблочная, винная и лимонная, которые называют фруктовыми кислотами.

Кроме указанных ценных питательных веществ, в плодах содержится еще некоторое количество клетчатки, которая организмом почти не усваивается, но играет важную роль в усилении перистальтики кишечника и тем самым способствует пищеварению.

Во многих плодах и ягодах содержатся пектиновые вещества. Пектин, которым наиболее богаты айва, яблоки, сливы, крыжовник, черная и красная смородина, в соединении с кислотой и сахаром образует желе. Плоды и ягоды, содержащие пектин, наиболее пригодны для изготовления джема, мармелада, повидла, а также некоторых сладких блюд, например самбуков.

В различных плодах содержатся дубильные вещества, придающие им вяжущий, терпкий вкус. С присутствием в плодах дубильных веществ связано свойство этих плодов быстро темнеть на воздухе в месте разреза или повреждения кожицы. Этим же объясняется и неприятный бурый цвет отпрессованного яблочного сока.

В кулинарной практике для предохранения от потемнения очищенных от кожицы и нарезанных яблок, айвы, груш или других плодов их либо обрабатывают паром,

либо опускают в подкисленную холодную воду. При этом разрушаются ферменты, вызывающие окисление дубильных веществ.

Свежие плоды непосредственно употребляют в пищу только в зрелом состоянии. Гнилые плоды могут вызвать расстройство пищеварения, обусловленное находящимися в испорченных плодах микроорганизмами и продуктами их жизнедеятельности. Незрелые плоды не содержат никаких вредных веществ, однако в них мало сахара, много клетчатки, они плохо усваиваются и менее питательны. Сваренные или испеченные незрелые плоды могут быть использованы при изготовлении киселей, компотов, желе и других сладких блюд.

В предприятия общественного питания свежие плоды и ягоды поступают сравнительно ограниченный период времени. Поэтому большое значение имеет широкое использование консервированных фруктов (сушеных, быстрозамороженных и т. п.).

Сушеные фрукты очень питательны и вкусны. Затрата труда и времени на их кулинарную обработку значительно ниже по сравнению с обработкой сырых продуктов. Из сушеных фруктов готовят компоты, кисели, желе, \* муссы, а также начинки для пудингов и сладких пирогов.

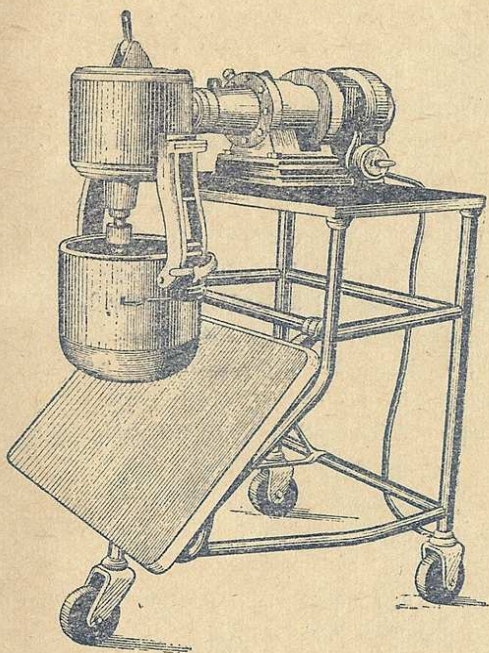
Замороженные плоды и ягоды по своим вкусовым достоинствам, питательности, содержанию витаминов почти не отличаются от свежих. В то же время они выгодно отличаются от фруктовых компотов (консервов) тем, что не подвергаются стерилизации, т. е. нагреванию при температуре выше  $100^{\circ}$ , вследствие чего в них лучше сохраняются вкусовые качества и питательные свойства свежих плодов. Замороженные плоды могут употребляться после размораживания как десерт, а также в качестве полуфабриката для приготовления компотов, фруктовых салатов, мороженого и других сладких блюд.

\* \* \*

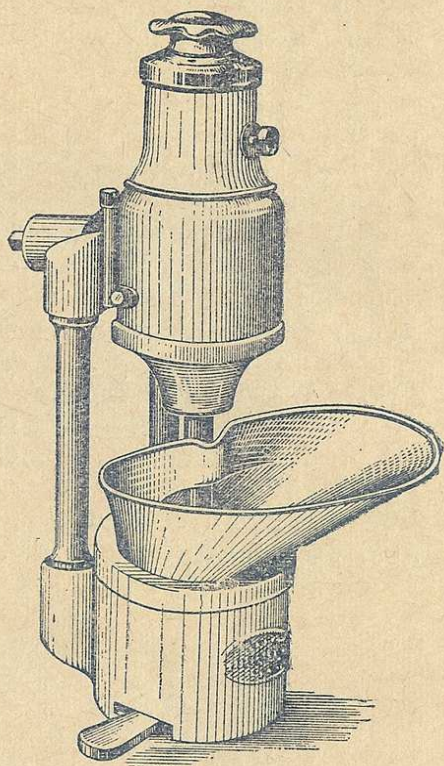
Все виды сладких блюд готовят в основном в кондитерском цехе. Однако в небольших и средних предприятиях общественного питания такого цеха не имеется и основное рабочее место повара, приготовляющего сладкие блюда, находится в холодном цехе. Оно оборудуется минимум 1—2 рабочими столами, из которых один исполь-

зуются для приготовления полуфабрикатов, а другой — для изготовления, порционирования и оформления блюд.

Около рабочего стола устанавливается универсальный привод с комплектом машин: взбивалкой, протирачной машиной. В распоряжении повара, готовящего сладкие блюда, должен находиться отдельный холодильный



Взбивалка

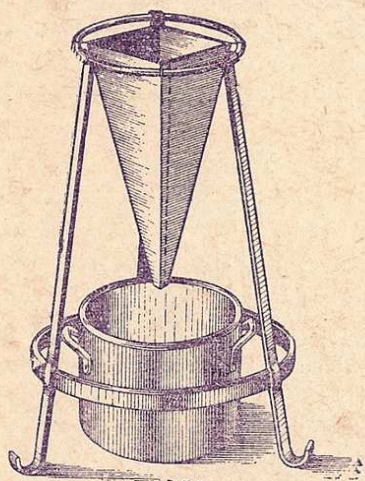


Протирачная машина

шкаф для хранения продуктов и готовых блюд. Следует отметить, что пользоваться для этой цели холодильным шкафом, предназначенным для хранения холодных закусок, не рекомендуется, так как сладкие блюда легко воспринимают посторонние запахи.

В процессе приготовления сладких блюд повар пользуется помещением и оборудованием овощного заготовочного цеха и горячего цеха — кухни. В овощном цехе производится предварительная обработка, т. е. переборка и промывание, плодов и ягод.

Тепловую обработку продуктов, необходимую в процессе изготовления сладких блюд, повар производит в горячем цехе (кухне) — на плите, в электрических котлах-соусниках или в жарочном шкафу. В горячем цехе производится также порционирование некоторых сладких блюд, отпускаемых потребителям в горячем состоянии (воздушные пироги, пудинги и т. п.). Таким образом, на кухне для приготовления сладких блюд в распоряжении повара должно находиться отдельное рабочее место.



Конусный мешок для фильтрования желе

Для приготовления сладких блюд следует выделить специальную наплитную посуду и инвентарь — котлы, кастрюли, сотейники разных размеров алюминиевые или из нержавеющей стали для варки киселей, компотов, фруктовых, ягодных отваров и т. п., противни из нержавеющей стали или другого белого металла для приготовления запеканок, пу-

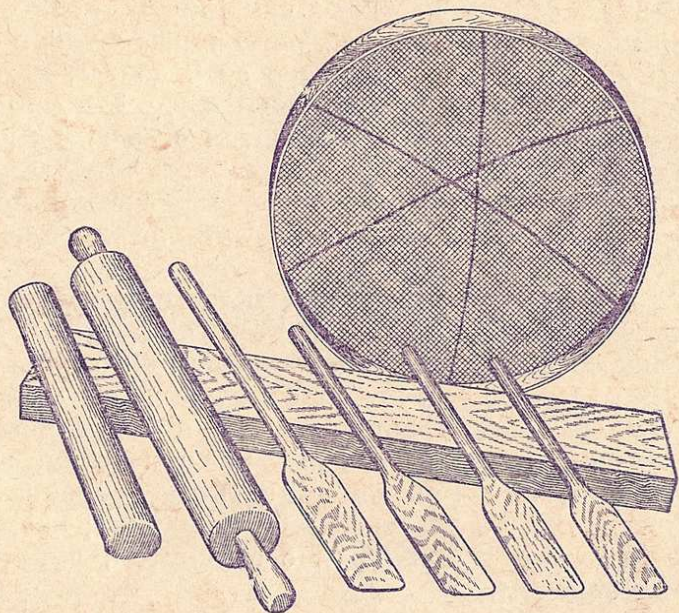


Инвентарь для сладких блюд

дингов и т. п., кондитерский котел для взбивания сливок, яичных белков, мусса и т. п., конусный мешок для фильтрования желе, различные формы для желе, кремов, пудингов, мороженого и т. п., колончатые выемки для вырезки сердцевины плодов, кондитерские венчики,

ножи, дуршлаги, грохоты, скалки, лопаточки-веселки, а также фарфоровая или фаянсовая (неокисляющаяся) посуда с крышками для хранения фруктово-ягодных соков и пюре, вазы, креманки и другой инвентарь и оборудование.

Процесс приготовления наиболее распространенных сладких блюд — киселей, компотов, желе, муссов — несколько специфичен. Эта специфика обусловлена необходимостью охлаждать приготовленные блюда. Для некото-



Грохот, скалки, лопаточки-веселки

рых блюд, как например компотов из сухих фруктов, требуется не просто охлаждение, а довольно продолжительное выдерживание в холодном помещении для настаивания. В связи с этим компоты из сухих фруктов, как правило, приготавливают накануне вечером с тем, чтобы утром их можно было отпускать потребителям. Температура этих блюд должна быть не выше  $14^{\circ}$ .

Сладкие блюда, приготовляемые в предприятиях общественного питания, должны быть хорошо оформлены и полностью сохранять присущие им вкусовые качества.

Посуда, в которой отпускаются сладкие блюда, должна быть привлекательного вида, чистой и соответствовать

помещенному в нее изделию. Заполнять посуду тем или иным сладким блюдом следует очень аккуратно.

Температура посуды должна соответствовать температуре блюда.

Для горячих сладких блюд посуду нужно подогревать, а для холодных — охлаждать.

Если охлаждение сладких блюд производится заранее, то до подачи их следует хранить при определенной температуре. Так, например, сладкие блюда, подаваемые в охлажденном состоянии (кисели, компоты, желе и пр.), необходимо хранить в холодильном шкафу или в холодном помещении при температуре от 0 до 14°, а горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки и т. д.) — в тепловом шкафу при 55—60° или на мармитах с водяным или паровым подогревом.

Желированные сладкие блюда, мороженое, компоты подают в вазочках стеклянных или из нержавеющей стали.

Густые кисели при отпуске выкладывают из формы в вазочку и вокруг наливают фруктово-ягодный сироп.

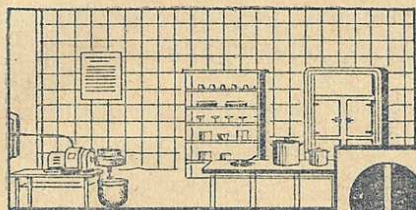
Кисели средней густоты разливают для охлаждения в порционную посуду и в этой же посуде подают.

При оформлении компотов свежие и консервированные фрукты и ягоды раскладывают в вазочки, красиво подбирая по форме и окраске, и заливают сиропом.

Кремы подают в вазочках или креманках; кремы подбирают по цвету, комбинируя с бисквитом, цукатами, и поливают сиропом.

Мороженое перед отпуском укладывают в виде шариков в вазочки или креманки, оформляют консервированными фруктами и ягодами или поливают десертным вином. Мороженое из взбитых сливок (парфе) перед подачей выкладывают из формы на вазу или тарелку, на которые предварительно кладут бумажную салфетку.

Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки и пр.) подают на мельхиоровых блюдах, баранчиках или на сковородах. При отпуске поливают соусом или сиропом; можно соусы и сиропы подавать отдельно.



**БРАБОТКА**

**СЫРЬЯ**

Плоды, ягоды и орехи. Плоды и ягоды употребляют как в свежем, так и в консервированном виде (стерилизованные в сиропе, быстрозамороженные, сушеные и др.).

Свежие плоды и ягоды перед приготовлением блюд сортируют, промывают, очищают и нарезают.

При сортировке плоды и ягоды распределяют по качеству и величине, одновременно удаляют испорченные экземпляры и сорные примеси. Отобранные во время сортировки плоды с частично загнившей мякотью или пораженные грибковой плесенью тщательно обрезают. Плоды и ягоды промывают в холодной питьевой воде.

При очистке у яблок и груш удаляют сердцевину и семена; для таких блюд, как, например, яблоки, груши в сиропе, после удаления сердцевины и семян делают небольшой надрез справа от плодоножки и тонким слоем срезают кожуру.

У арбузов и дынь при очистке срезают ножом верхнюю или нижнюю часть, ставят срезом на деревянную доску и, придерживая левой рукой, правой удаляют корку.

Очистку арбузов и дынь можно производить и другим способом: разрезать на части, удалить семена и затем срезать ножом мякоть с корки.

Ананасы обрабатывают следующим образом: срезают ножом верхнюю часть, затем ставят на деревянную доску срезом вверх и при помощи ножа аккуратно удаляют кожуру, следя за тем, чтобы не повредить мякоти. Очистку ананасов производят и другим способом: срезают верхнюю и нижнюю части, ставят на доску, делают надрез по вертикали и аккуратно снимают кожуру в виде цилиндра.

У ананасов небольшого размера кожуру можно срезать сплошной кольцевой лентой, предварительно сделав продольный боковой надрез.

При очистке бананов делают продольный надрез ножом с двух сторон и снимают кожуру пальцами с таким расчетом, чтобы не повредить мякоть.

У абрикосов, персиков, слив, мирабели, алычи удаляют косточки, у ягод — плодоножки.

Для компотов плоды нарезают дольками, для фруктовых салатов — кружочками, ломтиками или соломкой, для начинки — кубиками или ломтиками и т. д.

При нарезке плодов особое внимание следует обратить на получение частиц одинаковой величины и формы, так как при тепловой обработке такие частицы одновременно достигают готовности.

Пищевые отходы при первичной обработке плодов используют для приготовления отваров, киселей, желе, фруктовых соусов и т. п.

Для приготовления некоторых сладких блюд плоды предварительно протирают. Перед протираaniem яблоки и груши варят или пекут (яблоки).

Сливы, абрикосы, персики и другие косточковые, за исключением вишен, припускают в сиропе в течение 25—30 минут. Ягоды протирают сырыми.

Если приготовленное пюре необходимо хранить в течение более или менее длительного срока, то к нему прибавляют сахар в двойном по весу количестве. После этого пюре разливают в бутылки, тщательно их закупоривают и хранят в горизонтальном положении.

При кулинарной обработке плодов и ягод в них снижается содержание витамина С. Потери витамина С зависят от продолжительности тепловой обработки. Поэтому тепловую обработку следует ограничивать тем сроком, который необходим для доведения продукта до готовности.

При использовании фруктово-ягодных соков и других продуктов, содержащих витамины, следует нагревать их не выше 90—95°.

Перед открыванием банок с консервированными фруктами их следует тщательно обмыть в теплой воде и затем обтереть чистым полотенцем. Стеклоянные банки необходимо открывать очень осторожно.

Свежие быстрозамороженные фрукты, поступившие в бумажной таре, промывают теплой водой, после чего пе-

рекладывают в соответствующую посуду для постепенного оттаивания при комнатной температуре.

Оттаявшие фрукты немедленно реализуют. Если реализация их несколько задерживается, фрукты заливают сахарным сиропом и хранят в прохладном месте.

Орехи — фундуки, грецкие, миндаль, фисташки — очищают от скорлупы, подсушивают, удаляют оболочку, нарезают на равномерные дольки и карамелизуют.

Карамелизование орехов производится следующим образом. Сахар насыпают в алюминиевую сковороду, добавляют небольшое количество воды с таким расчетом, чтобы сахар был смочен. Сахар нагревают при средней температуре и, непрерывно помешивая деревянной веселкой, доводят его до кипения.

Подготовленные равномерно нарезанные орехи кладут в доведенный до кипения сахар и продолжают варить до полной карамелизации орехов, т. е. до коричневого цвета. Затем орехи вынимают, охлаждают и хранят в сухом месте.

При использовании таких орехов для кремов, мороженого и т. п. их мелко режут или дробят.

Яйца. При приготовлении сладких блюд в большом количестве используются куриные яйца<sup>1</sup> в натуральном виде или в смеси с молоком и сахаром. Желтки яиц вводят в натуральном виде или растирают с сахаром; белки взбивают в однородную густую пену.

Молоко. Молоко используется в разных видах для приготовления кремов, мороженого, молочных сладких напитков и т. п.

Для приготовления крупяных, мучных и других сладких блюд, а также молочных киселей молоко вводится в натуральном виде, а также сгущенное и сухое.

Сливки. Употребляются сливки для приготовления кремов, сливочного мороженого, пломбира и особого вида мороженого — парфе. Сливки в большинстве случаев вводятся взбитыми. Непосредственно перед использованием сливки процеживают в неокисляющуюся посуду и

---

<sup>1</sup> Использование утиных, гусиных и миражных куриных яиц (неоплодотворенные яйца после пребывания в инкубаторе) запрещается (Инструкция Министерства здравоохранения СССР «О порядке использования утиных и гусиных яиц для пищевых целей» № 114—53 от 16 июня 1953 г.).

охлаждают. Чем меньше жира содержат сливки, тем сильнее следует охлаждать их перед взбиванием.

Охлажденные сливки взбивают механическим способом во взбивальной машине или выливают в кондитерский котел с овальным дном и взбивают металлическим венчиком вручную. В том и другом случае взбивание нужно производить в холодном помещении. При этом нижняя часть котла или цилиндр взбивальной машины должны находиться в холодной воде со льдом.

Сливки взбивают до тех пор, пока объем их не увеличится в 2—2 $\frac{1}{2}$  раза.

Сахар. Для приготовления сладких блюд в основном используют сахарный песок. Во многие блюда сахар вводят в виде сиропа или пудры.

Чтобы получить сироп, сахар растворяют в воде, нагревают до кипения, удаляют образующуюся пену и процеживают.



## Приготовление сладких блюд

### КИСЕЛИ

Кисели готовят из свежих и сушеных плодов и ягод, фруктово-ягодных вод, соков, сиропов, из всех видов варенья, джема, повидла, хлебного кваса, молока, а также из ягодных экстрактов и некоторых других продуктов. Варят кисели преимущественно на сахаре.

Для киселей используют картофельный и кукурузный (маисовый) крахмал. Фруктово-ягодные кисели следует готовить с картофельным крахмалом, так как на маисовом крахмале они получаются мутными. Молочные и миндальные кисели, наоборот, нужно готовить с кукурузным (маисовым) крахмалом, который придает киселю более нежный вкус.

Кисели должны быть однородными, без комков, нетягучими, а их вид, цвет, вкус и запах — соответствовать тому продукту, из которого они приготовлены.

В некоторые фруктово-ягодные кисели для сохранения окраски и улучшения вкуса добавляют небольшое количество (0,1—0,3 г на порцию) лимонной кислоты, предварительно разведенной холодной кипяченой водой.

По консистенции кисели делятся на густые, средней густоты и полужидкие. Полужидкие кисели используются в качестве сладких соусов к некоторым сладким блюдам (в частности, к блюдам из круп).

Консистенция молочных и ягодных киселей зависит главным образом от количества введенного в них крахмала.

В некоторых фруктовых киселях консистенция может быть изменена за счет протертого пюре из фруктов.

Для приготовления порции густого киселя необходимо 12—15 г крахмала, для киселя средней густоты — 8—10 г и для киселя полужидкой консистенции — 4—7 г.

Крахмал перед использованием следует развести четырехкратным количеством холодной питьевой воды, охлажденным отваром или соком и процедить.

Густые кисели после введения в них крахмала проваривают в течение 5—6 минут на слабом огне, непрерывно помешивая деревянной веселкой или кондитерским венчиком. В густых киселях вода полностью поглощается крахмальными зернами в процессе клейстеризации: поэтому воды оказывается недостаточно, чтобы вызвать распад образовавшихся пузырьков. Это приводит к тому, что густые кисели, оставаясь продолжительное время горячими, не разжижаются.

Готовый густой кисель разливают в смоченную холодной питьевой водой фарфоровую или фаянсовую посуду или в порционные формы, посыпают сахарным песком и охлаждают.

При подаче кисель выкладывают из формы на вазу или тарелку, поливают фруктово-ягодным сиропом или отдельно подают к нему холодное кипяченое молоко или сливки (100—150 г на порцию).

Кисели средней густоты после соединения с крахмалом не кипятят, а только доводят до кипения. Готовые кисели разливают в стаканы, креманки или вазочки по 180, 200, 250 г, посыпают сахаром и ставят на холод.

Полужидкие кисели используют в основном в качестве соусов к крупяным биточкам, пудингам, запеканкам из творога, круп и макарон.

### **1. Кисель из клюквы, смородины, брусники**

Клюква, смородина красная, смородина черная по 24, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Ягоды перебрать, хорошо промыть холодной питьевой водой. В зависимости от количества киселя ягоды нужно или тщательно размять в неокисляющейся посуде деревянным пестиком, или протереть на протирочной машине, либо отжать на экстракторе. Отжатый сок слить в фарфоровую посуду и, накрыв ее крышкой, поставить на холод.

Оставшуюся массу положить в котел или кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 4—6 минут, после чего процедить через марлю или частое сито.

В приготовленный отвар всыпать сахарный песок, вновь нагреть до кипения, снять котел или кастрюлю с плиты и удалить с поверхности пену.

Картофельный крахмал всыпать в отдельную посуду, развести холодной питьевой водой и процедить.

В горячий ягодный сироп влить сразу весь крахмал, размешать деревянной веселкой или кондитерским венчиком. Посуду с киселем поставить на огонь и, непрерывно помешивая, быстро довести до кипения.

После заваривания крахмала в кисель влить отжатый ранее охлажденный сок.

Ягодный сок можно соединить с киселем и другим способом: развести соком картофельный крахмал, а затем ввести его в кипящую жидкость.

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

Готовый кисель хорошо размешать и для более быстрого охлаждения сразу же разлить в порционную посуду (креманки, вазочки или в стаканы) и посыпать сахаром.

## **2. Кисель из клюквы с молоком или сливками (густой)**

Клюква 20, сахар 20, крахмал картофельный 12, молока 150 или сливки 100, вода 180—190.

Густой клюквенный кисель приготовить так же, как указано в предыдущей рецептуре. Проварить в течение 2—3 минут с увеличенной нормой крахмала. Разлить в формочки или вазочки, посыпать сахаром, охладить, подать отдельно молоко или сливки. Сливки и молоко можно подавать в сыром и кипяченом виде.

## **3. Кисель из клубники, земляники, малины, ежевики**

Клубника, земляника по 24, малина, ежевика по 32, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, промыть холодной питьевой водой и протереть, используя для этого частое сито, протирочную машину или экстрактор. Полученный сок слить в посуду и охладить.

Выжимки, оставшиеся после протираия ягод, положить в котел или кастрюлю, залить горячей водой, добавить сахар и лимонную кислоту, тщательно размешать, нагреть до кипения, а затем процедить.

Готовый сироп отставить на борт плиты, влить в него разведенный картофельный крахмал и быстро довести до кипения, после чего нагревание прекратить.

После заваривания крахмала в кисель сейчас же влить охлажденный ягодный сок, хорошо размешать, разлить в креманки, вазочки или стаканы и посыпать сахаром.

#### **4. Кисель из вишни**

Вишня 32, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Вишни перебрать, промыть в холодной воде, положить в неокисляющуюся посуду, всыпать сахар, размять деревянным пестиком таким образом, чтобы косточки остались целыми.

Образовавшийся сок слить в фарфоровую посуду, а ягоды протереть, смешать с сахаром и прокипятить в течение 5 минут. В процеженный сироп с растертыми ягодами добавить лимонную кислоту, вновь нагреть до кипения, ввести разведенный крахмал, довести до кипения, влить охлажденный сок, размешать, разлить в креманки или в другую предназначенную для этого посуду, посыпать сахаром и охладить.

#### **5. Кисель из кизила, алычи, мирабели, крыжовника**

Кизил, алыча или мирабель по 32, крыжовник 24, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,4, вода 180—190.

Кизил, алычу, мирабель или крыжовник перебрать, промыть холодной водой, положить в посуду, залить горячей водой и кипятить 7—10 минут. Готовый отвар слить в другую посуду.

Оставшиеся ягоды хорошо размять или протереть через протирающую машину, затем соединить с отваром, довести до кипения, после чего процедить через сито, одновременно слегка протирая размятые ягоды. После этого всыпать сахар, добавить лимонную кислоту в разогретый сироп, ввести крахмал, разведенный холодной питьевой

водой, снова довести до кипения. Разлить кисель в предназначенную посуду, посыпать сахаром и поставить в холодное место.

#### **6. Кисель из черных слив**

Сливы черные 32, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Сливу перебрать, промыть в холодной воде. На каждой ягоде сделать надрез сбоку и удалить косточки. Затем сливы пересыпать сахаром, поставить в прохладное место на 1—1½ часа. Настоявшийся сок слить в посуду, пересыпанные сахаром сливы положить в кастрюлю или котел и варить их в течение 10—15 минут.

Сваренные сливы вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар, лимонную кислоту и нагреть до кипения. Заварить крахмал, разведенный холодной питьевой водой. В готовый кисель влить подготовленный сок, хорошо перемешать, разлить в соответствующую посуду, посыпать сахаром и охладить.

#### **7. Кисель из свежих абрикосов**

Абрикосы 32, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Абрикосы промыть в теплой воде и удалить из них косточки. Положить абрикосы в котел или кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 5—6 минут.

Сваренные абрикосы вместе с отваром протереть через сито, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и нагреть до кипения. Соединить сироп с разведенным крахмалом и довести до кипения, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.

#### **8. Кисель из свежих абрикосов с молоком или сливками (густой)**

Абрикосы свежие 32, сахар 24, крахмал картофельный 12, молоко 150 или сливки 100, вода 180.

Густой абрикосовый кисель приготовить так же, как описано в предыдущей рецептуре. Проварить в течение 2—3 минут с увеличенной нормой крахмала. Разлить в вазочки или креманки, посыпать сахаром, охладить. При отпуске отдельно подать молоко или сливки.

Кисель абрикосовый можно подавать и с сиропом.

## **9. Кисель из персиков**

Персики 40, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Персики хорошо промыть в теплой воде, разрезать пополам и вынуть из них косточки<sup>1</sup>. Косточки положить в посуду, залить горячей водой и кипятить 5—6 минут. Полученный отвар процедить, затем положить в него подготовленные персики и варить их в течение 8—12 минут (длительность варки зависит от спелости плодов).

Сваренные персики вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар, лимонную кислоту и нагреть до кипения. Заварить сироп разведенным крахмалом, довести до кипения, разлить в соответствующую посуду и охладить.

## **10. Кисель из яблок**

Яблоки 45—60, сахар 24, крахмал картофельный 8, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Свежие яблоки тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками, положить в посуду из белого металла, залить горячей водой и варить в течение 15—25 минут (продолжительность варки зависит от сорта яблок). Когда яблоки разварятся, процедить отвар через сито с мелкими ячейками. Разваренные яблоки протереть, затем соединить с отваром, добавить лимонную кислоту, всыпать сахар, размешать и нагреть до кипения. В горячий приготовленный с яблоками сироп влить сразу разведенный питьевой водой крахмал, быстро размешать деревянной веселкой или кондитерским венчиком, довести до кипения, разлить в предназначенную посуду и охладить.

## **11. Кисель из яблок с сиропом (густой)**

Яблоки свежие 40, сахар 20, крахмал картофельный 12, кислота лимонная 0,2, вода 180—190; для сиропа: клюква 5, сахар 10, вода 15—20; молоко 150 или сливки 100.

Густой яблочный кисель с сиропом приготовить так же, как кисель из яблок, но проварить в течение 2—3 минут с увеличенной нормой крахмала. Разлить в вазочки

<sup>1</sup> Ядро, содержащееся в косточках персиков и абрикосов можно использовать при отсутствии миндаля и орехов для приготовления некоторых сладких блюд и кондитерских изделий.

или в креманки, посыпать сахаром, охладить. При отпуске кисель полить охлажденным сиропом или подать его отдельно в соуснике.

К густому яблочному киселю также можно подавать отдельно молоко или сливки.

Для приготовления сиропа клюкву перебрать, промыть, положить в предназначенную посуду, тщательно размять деревянным пестиком, после чего залить горячей водой и нагреть до кипения.

Готовый клюквенный отвар процедить через сито или марлю, растворить в нем сахар, вновь довести до кипения и охладить.

## **12. Кисель из яблок и дыни**

Яблоки 30, дыня 40, сахар 32, крахмал картофельный 8, кислота лимонная 0,2 вода 180—190.

Яблоки и дыню тщательно промыть (у дыни предварительно срезать тонкий слой корки). После этого нарезать тонкими ломтиками, положить в предназначенную посуду, залить горячей водой и варить от 12 до 15 минут. Затем этот отвар процедить через сито или марлю, яблоки и дыню протереть, смешать с отваром, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и довести до кипения.

В подготовленный горячий сироп влить сразу разведенный крахмал и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Разлить в креманки, посыпать сахаром и охладить.

## **13. Кисель из свежей черники**

Черника свежая 24, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Ягоды черники перебрать, промыть в холодной воде, тщательно размять деревянным пестиком или пропустить через экстрактор. Затем положить в котел или кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 8—10 минут.

Процедить отвар через сито или марлю, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, вторично вскипятить, влить разведенный крахмал; быстро размешать, довести до кипения, разлить в креманки, посыпать сахаром и охладить.

#### **14. Кисель из ревеня**

Ревень (черешки) 45, сахар 32, крахмал картофельный 8, цедра лимонная 2, вода 180—190.

Стебли ревеня промыть в теплой воде. С утолщенных концов надрезать ножом кожицу и снять ее в виде ленточки. Образовавшиеся волокна удалить. Затем стебли нарезать на кусочки по 1—2 см, положить в посуду, залить холодной водой и оставить в ней на 15 минут. Одновременно приготовить сахарный сироп. Подготовленный ревеня вынуть из холодной воды и погрузить в сироп, добавить лимонную цедру и варить в течение 10—12 минут.

Навар с готового ревеня процедить. Основную массу протереть через сито, после этого соединить с процеженным соком, нагреть, влить разведенный крахмал, довести до кипения, разлить в креманки, посыпать сахаром и охладить.

#### **15. Кисель из голубики**

Голубика 32, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Голубику перебрать, промыть в холодной питьевой воде, размять деревянным пестиком в посуде, протереть на экстракторе или на протирочной машине. Отжать сок в фарфоровую или фаянсовую посуду, оставшуюся ягодную массу залить горячей водой и кипятить в течение 5—6 минут.

Отвар процедить, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, поставить на огонь, нагреть. Влить разведенный крахмал, непрерывно помешивая, довести до кипения, после чего снять с огня, ввести холодный сок, хорошо размешать. Разлить кисель в предназначенную посуду, посыпать сахаром и охладить.

#### **16. Кисель из сушеных яблок**

Яблоки сушеные 20, сахар 24, крахмал картофельный 8, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Яблоки перебрать, тщательно промыть в теплой воде, положить в котел или кастрюлю, залить горячей водой, закрыть посуду крышкой и оставить на 2 часа для набу-

хания. После этого яблоки варить в этой же воде при слабом кипении в течение 30 минут.

Готовый отвар процедить, а яблоки протереть, соединить с отваром, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и, помешивая, довести до кипения, влить крахмал, снова довести до кипения, разлить в предназначенную посуду, посыпать сахаром и охладить.

### **17. Кисель из кураги**

Курага 24, сахар 24, крахмал картофельный 8, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

Курагу перебрать, тщательно промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой и варить до готовности.

После окончания варки отвар процедить, курагу протереть через сито, соединить с отваром, добавить сахар и быстро довести до кипения. Затем отставить на борт плиты, влить разведенный крахмал и, непрерывно помешивая, прогреть 2—3 минуты. Снять посуду с плиты, добавить лимонную кислоту, разлить в креманки или вазочки, посыпать сахаром и охладить.

### **18. Кисель из кураги с молоком или сливками**

Курага 30, сахар 30, крахмал картофельный 12, молоко 150 или сливки 100, кислота лимонная 0,2, вода 120.

Густой кисель из кураги с молоком или сливками приготовить, как описано выше (17)<sup>1</sup>. Кисель варить в течение 5—6 минут. Затем разлить в креманки и охладить. Густой кисель можно разлить в формочки, хорошо охладить и выложить в креманки.

При отпуске к киселю отдельно подать молоко или сливки.

### **19. Кисель из сушеной черники**

Черника сушеная 15, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 180—190.

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

<sup>1</sup> Здесь и далее цифры без размерностей, помещенные в скобках, обозначают номер рецепта, на который дается ссылка.

Оставшиеся разваренные ягоды хорошо размять, залить горячей водой, вторично вскипятить, процедить.

В приготовленный отвар всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, поставить на плиту, нагреть, влить разведенный крахмал, быстро размешать, снять с плиты, разлить в креманки, посыпать сахаром и охладить.

## **20. Кисель из шиповника**

Плоды шиповника сушеные 8, сахар 24, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2 вода 180—190.

Сушеные плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, положить в посуду, залить горячей водой, закрыть крышкой и оставить на 15 минут для набухания. После этого сварить плоды шиповника в этой же воде до размягчения. Готовый отвар процедить.

Плоды шиповника протереть через сито, соединить с отваром, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, нагреть до кипения, влить разведенный крахмал, быстро размешать и довести до кипения. Разлить в предназначенную посуду и охладить.

## **21. Кисель из повидла, джема, варенья**

Повидло или джем, или варенье 32, сахар 12, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 190.

Повидло, джем или варенье положить в посуду, развести горячей водой, всыпать сахар, тщательно размешать, варить 5—6 минут, после чего процедить через сито и одновременно слегка протереть.

Приготовленный сироп вновь нагреть, добавить лимонную кислоту, влить крахмал, разведенный холодной водой, быстро размешать, затем разлить в предназначенную посуду, посыпать сахаром и охладить.

## **22. Кисель из ягодного экстракта**

Экстракт клюквенный или черносмородиновый 4, сахар 32, крахмал картофельный 10, вода 190.

Клюквенный или черносмородиновый экстракт процедить через марлю, затем влить в посуду, развести горячей водой (количество воды зависит от крепости экстракта), в раствор всыпать сахар, нагреть, влить разведен-

ный крахмал, быстро размешать, снять с плиты, разлить в предназначенную посуду, посыпать сахаром и охладить.

### **23. Кисель из красного вина**

Вино 80, вода 100, сахар 28, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, цедра лимонная 1—3.

Красное столовое вино влить в посуду, развести горячей водой, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и лимонную цедру, вскипятить, процедить через сито или через марлю, довести до кипения, заварить разведенный крахмал, разлить в креманки и охладить.

### **24. Кисель из хлебного кваса**

Хлебный квас 190, сахар 28, крахмал картофельный 10, цедра лимонная 2—3.

Хлебный квас процедить, влить в неокисляющуюся посуду, всыпать сахар, добавить лимонную цедру, нагреть до 80°, влить разведенный крахмал, довести до кипения, снять с плиты, разлить в предназначенную посуду и охладить.

### **25. Кисель из морса или фруктовой воды**

Морс или фруктовая вода 200, крахмал картофельный 10.

Приготовить так же, как кисель из хлебного кваса, но без добавления сахара.

### **26. Кисель из плодоягодных сиропов**

Сироп плодоягодный 40, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2, вода 160.

Сироп процедить, влить в предназначенную посуду, развести горячей водой, всыпать в раствор сахар, добавить лимонную кислоту и нагреть до кипения. После того как жидкость закипит, прекратить нагревание, влить разведенный крахмал и, быстро помешивая, дать постоять 2—3 минуты, снять и разлить в креманки, посыпать сверху сахаром и охладить.

## **27. Кисель из натурального плодоягодного сока**

Сок плодоягодный 50, вода 140, сахар 20, крахмал картофельный 10, кислота лимонная 0,2.

Четвертую часть всего количества сока слить в отдельную посуду, а в остальной сок всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и прокипятить. Влить оставшуюся часть сока в готовый кисель сразу же после заваривания крахмала.

В дальнейшем кисель готовится так же, как указано выше (1).

Сульфитированный плодоягодный сок перед приготовлением киселя следует кипятить в течение 30 минут в открытой посуде.

## **28. Кисель из консервированных фруктовых соусов**

Соус фруктовый 40, вода 150, сахар 20, крахмал картофельный 9, кислота лимонная 0,2.

Фруктовый соус (три части) положить в кастрюлю, развести горячей водой, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, вскипятить. Затем влить разведенный крахмал и, быстро помешивая, довести до кипения. В готовый кисель добавить остальной процеженный фруктовый соус, разлить в предназначенную посуду, посыпать сахаром и охладить.

## **29. Кисель из концентратов (сухого киселя)**

Кисель сухой 32, сахар 10, кислота лимонная 0,2, вода 190.

Сухой кисель развести четвертой частью холодной питьевой воды, как и картофельный крахмал. Разведенную смесь влить в кипящую воду, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, довести до кипения, процедить, разлить в креманки или вазочки, посыпать сахаром и охладить.

## **30. Кисель молочный (густой)**

Молоко 180, сахар 20, крахмал кукурузный (маисовый) 15, ванилин 0,2 или ваниль  $\frac{1}{20}$  палочки; для сиропа: клюква 5, сахар 10, вода 15—20.

Молоко процедить через марлю в предназначенную посуду, нагреть до кипения, всыпать сахар. После того как молоко закипит, нагревание прекратить. В горячее

молоко влить предварительно разведенный холодным молоком и процеженный крахмал и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении в течение 3—4 минут.

В готовый кисель положить ванилин или ванильный сахар, разлить в вазочки или креманки, посыпать сахаром и охладить.

Ваниль в палочках вводится в молоко и кипятится с ним вместе.

### **31. Кисель миндальный**

Миндаль сладкий 40, миндаль горький 3, сахар 25, крахмал кукурузный (маисовый) 10, вода 180—190.

Миндаль перебрать, положить в посуду, залить кипятком, закрыть крышкой и оставить на 4—5 минут. После этого миндаль откинуть на сито или в дуршлаг и снять с зерен кожицу. Очищенный миндаль хорошо промыть, а затем измельчить в ступке, постепенно подливая воду до образования тестообразной массы. Полученную массу развести горячей кипяченой водой и тщательно отжать через марлю. 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 предназначенную посуду, посыпать сахаром и охладить.

### **КОМПОТЫ**

Компоты готовят из свежих, консервированных (в банках), сушеных, быстрозамороженных плодов и ягод в различных сочетаниях или из одного какого-либо их вида.

**Компот из свежих плодов и ягод.** Яблоки, груши, айву с кожицей или без нее нарезают дольками или в виде чеснока, в зависимости от размера плодов, удаляют сердцевину с семенами и варят в сахарном сиропе, слегка подкисленном лимонной кислотой, которая предохраняет очищенные плоды от потемнения и быстрого разваривания.

Некоторые сорта яблок и груш сильно развариваются, поэтому их не варят, а кладут в кипящий сироп, тотчас же прекращают нагревание и охлаждают в сиропе.

Персики, абрикосы и сливы разрезают пополам, после чего удаляют из них косточки.

Апельсины и мандарины очищают от кожицы, нарезают кружочками или на дольки.

Виноград, вишни, землянику и другие ягоды перебирают и моют в кипяченой холодной воде. Мякоть дынь и арбузов нарезают небольшими дольками, кубиками или ломтиками, в зависимости от наименования компота.

Мандарины, апельсины, виноград, вишни, дыни, арбузы, ананасы, малину, землянику кладут в охлажденный сироп сырыми.

Свежие и вареные фрукты и ягоды укладывают в предназначенную посуду (на одну порцию) и заливают охлажденным сиропом.

Для улучшения вкуса и ароматизации в компот добавляют небольшое количество виноградного вина (5—10 г).

**Компоты из консервированных плодов и ягод.** Компоты из консервированных плодов и ягод готовят из одного какого-либо вида, из нескольких видов в различных сочетаниях или из консервированных плодов и ягод в сочетании со свежими.

В эти компоты можно также добавить вино (5—10 г на порцию).

**Компоты из сушеных плодов и ягод.** Сушеные плоды и ягоды предварительно перебирают, удаляя посторонние примеси. Перебранные фрукты тщательно промывают 3—4 раза в теплой воде и варят.

Если фрукты поступают в виде смеси, их сортируют, отделяя яблоки и груши, так как последние варятся значительно дольше остальных фруктов.

Ввиду того, что сушеные фрукты во время варки сильно набухают, их закладывают в посуду не более чем на половину ее объема, после чего заливают горячей водой (180—200 г воды на порцию).

Груши и яблоки варят 35—40 минут. Остальные фрукты — 15—20 минут, изюм — 3—5 минут.

Готовые фрукты соединяют и заливают процеженным охлажденным сиропом, который готовят на полужидком отваре.

Плоды и ягоды должны быть целыми, не переваренными, сироп — прозрачным, коричневого цвета. Компот должен быть сладким и ароматным.

**Компоты из свежих быстрозамороженных плодов и ягод.** Компоты и салаты из свежих быстрозамороженных плодов и ягод готовят из одних замороженных фруктов или с добавлением свежих фруктов, особенно цитрусовых плодов — лимонов, апельсинов и мандаринов, а также орехов, лимонной кислоты, сухих и полусухих вин и пряностей (лимонная цедра, ваниль, ванилин, корица и др.).

Плоды и ягоды предварительно оттаивают, а затем используют в целом виде или нарезают на части (яблоки, груши, айву, персики, абрикосы, хурму и др.).

Тепловая обработка таких плодов и ягод производится так же, как и свежих.

Подготовленные фрукты раскладывают в соответствующую посуду и заливают охлажденным сахарным сиропом, в который добавляют вино, лимонный сок или лимонную кислоту и пряности.

### **32. Компот из свежих яблок или груш**

Яблоки или груши 60, сахар 30, вино виноградное 5, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Яблоки или груши промыть водой, очистить от кожицы, разрезать на шесть-восемь равных частей (в зависимости от размера), удалить сердцевину с семенами, положить в кастрюлю или котел и залить холодной водой, слегка подкисленной лимонной кислотой. Кожицу и сердцевину поместить в отдельную посуду, залить горячей водой и кипятить в течение 10—12 минут.

Полученный отвар процедить через сито или марлю, добавить сахар, хорошо размешать, положить в него подготовленные дольки яблок или груш и варить при слабом кипении 6—8 минут (в зависимости от сорта плодов).

Для ароматизации в компот можно положить цедру лимона, апельсина или корицу, а для улучшения вкуса и цвета после охлаждения влить немного виноградного вина.

Компот из яблок сорта апорт или антоновка, а также из спелых груш сорта дюшес кипятить не следует. Яблоки и груши этих сортов положить в неокисляющуюся

посуду, залить приготовленным кипящим сиропом и охладить; после этого вынуть аккуратно шумовкой, разложить в предназначенную посуду и залить сиропом.

### **33. Компот из айвы**

Айва 60, сахар 30, вино виноградное 5, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Айву промыть в теплой воде, нарезать дольками (крупные плоды разрезать на 8—12 частей), удалить сердцевину с семенами, положить в посуду, залить холодной водой (вода должна только покрывать плоды), добавить лимонную кислоту и варить до полуготовности.

В полученном отваре растворить сахар, влить до нормы горячей воды, размешать и продолжать варить при слабом кипении 20—30 минут до готовности айвы.

В компот можно добавить цедру лимона, а после охлаждения влить немного виноградного вина.

### **34. Компот из апельсинов или мандаринов**

Апельсины или мандарины 50, сахар 30, цедра 5—7, вода 125.

Апельсины или мандарины промыть в холодной воде, очистить от кожицы и белой оболочки, нарезать тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки) и уложить в креманки или вазочки.

В горячей воде растворить сахар и проварить его в течение 10—12 минут. К сиропу добавить цедру, которую нужно предварительно очистить от белых волокон, нарезать тонкой соломкой, залить горячей водой, прокипятить и откинуть на сито.

После охлаждения влить в сироп немного вина и залить им апельсины или мандарины.

### **35. Компот из персиков**

Персики 60, сахар 30, вино виноградное 5, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Вымытые персики погрузить на 3 минуты в горячую воду, затем откинуть шумовкой на сито, очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки. В воду,

которой заливались персики, добавить сахар, положить косточки, варить 5—6 минут и затем процедить.

Разрезать персики на равные дольки, положить в большую посуду, залить приготовленным горячим сиропом, добавить лимонную кислоту и нагреть до кипения. В охлажденный компот можно добавить немного виноградного вина и лимонную цедру.

### **36. Компот из абрикосов или слив**

Абрикосы или сливы 60, сахар 30, вино 5, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Абрикосы и сливы промыть, разрезать пополам и вынуть из них косточки. В соответствующую посуду налить горячую воду, всыпать сахар, хорошо перемешать; положить в сироп абрикосы или сливы, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и охладить.

В компот можно добавить виноградное вино.

При отпуске компот разложить в креманки или вазочки.

### **37. Компот из черешни или вишни**

Черешня 60, сахар 30, вино 5, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

В горячей воде растворить сахар, положить в сироп перебранные и промытые ягоды, добавить лимонную кислоту. Сироп с ягодами довести до кипения, затем нагревание прекратить и отставить компот на 10—15 минут для набухания ягод.

В готовый компот для вкуса добавить немного виноградного вина.

### **38. Компот из малины, клубники, земляники**

Малина или клубника, или земляника 50, сахар 30, кислота лимонная 0,2, ликер 10, вода 120—125.

В посуду всыпать сахар, залить его горячей водой, хорошо размешать, нагреть до кипения, в сироп добавить лимонную кислоту, а затем охладить. Подготовленные ягоды разложить в креманки или вазочки, залить охлажденным сиропом, добавить ликер и дать настояться.

### 39. Яблоки или груши в сиропе

Яблоки или груши 75, сахар 30, вино виноградное 5, кислота лимонная 0,2, вода 120—125.

Яблоки или груши промыть в холодной воде, колончатой выемкой удалить из них сердцевину (у груш, чтобы не повредить плодоножку, посередине делают поперечный надрез и с утолщенной стороны до надреза вынимают сердцевину). Затем снять с плодов кожицу и вторично промыть.

Очищенные плоды до варки хранить в подкисленной лимонной кислотой воде.

Сварить плоды в этой же воде, затем вынуть шумовкой на сито, положить в сироп и дать настояться. Готовые яблоки и груши положить в креманки или вазочки.

В полученный отвар положить кожицу от яблок или груш, сахар, тщательно размешать и варить 7—10 минут.

Готовый сироп процедить, охладить, добавить в него виноградное вино и залить им плоды.

### 40. Груши в хересе с миндалем

Груши 75, сахар 40, вино (херес) 10, миндаль 5, кислота лимонная 0,2, вода 120—125.

Очищенные и подготовленные груши сварить до готовности в воде, в которую добавить сахар ( $\frac{1}{2}$  нормы) и лимонную кислоту, а затем выложить шумовкой на сито. Отвар процедить, растворить в нем оставшийся сахар, довести до кипения, после чего нагревание прекратить и влить в сироп вино.

Подготовленный миндаль залить горячей водой, нагреть до кипения, а затем вынуть из воды, очистить от кожицы и разрезать вдоль на 4—5 частей. Кусочки миндаля обжарить в жарочном шкафу.

Охлажденные груши положить в креманки или вазочки стеблями вверх, наколоть ярусами обжаренный миндаль и залить густым сиропом.

### 41. Яблоки в красном вине

Яблоки 75, сахар 40, вино 10, кислота лимонная 0,2, цедра 5—7, вода 120—125.

Яблоки промыть, колончатой выемкой удалить сердцевину, снять кожицу, вторично промыть, положить в подкисленную лимонной кислотой воду.

Очистки от яблок залить водой и кипятить 5—6 минут, затем отвар процедить, соединить с подкисленной водой, в которой были замочены яблоки, всыпать сахар, размешать, добавить лимонную цедру, положить очищенные яблоки и варить до готовности; влить натуральное красное вино и охладить.

При отпуске разложить в креманки или вазочки и залить сиропом.

#### **42. Компот из апельсинов и яблок**

Апельсины 50, яблоки 50, сахар 30, вино виноградное 10, кислота лимонная 0,1, вода 120—125.

Апельсины очистить от кожицы и белой оболочки. Нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Подготовить яблоки, как описано выше (41), сварить до полуготовности, а затем нарезать так же, как апельсины.

Кружочки апельсинов и яблок разложить, чередуя, в вазочки и залить прокипяченным и охлажденным сиропом с виноградным вином.

#### **43. Компот из консервированных фруктов**

Яблоки 25, персики 20, сливы 15, черешни 15, сироп от фруктов 60, сахар 20, вода 100.

Консервированные яблоки и персики нарезать дольками. Сливы и черешни оставить целыми.

Плоды и ягоды уложить горкой в креманки или вазочки, последовательно чередуя по цвету.

В сироп от фруктов добавить воду, сахар, прокипятить, охладить и залить этим сиропом фрукты. Сироп от консервированных фруктов можно развести готовым сахарным сиропом. Влить в компот немного виноградного вина. Этот компот можно отпускать без добавления сахара и воды, в этом случае выход соответственно уменьшается.

#### **44. Ананас консервированный в сиропе**

Ананас консервированный 80, сироп 25, вино виноградное 5, кислота лимонная 0,2, вода 25.

Консервированный ананас нарезать кружочками, разложить в вазочки или креманки и залить сиропом с лимонной кислотой и виноградным вином.

#### **45. Компот из свежих и консервированных фруктов**

Груши или яблоки 20, дыня 20, виноград 15, персики консервированные 20, сливы консервированные 15, черешни консервированные 10, сироп от фруктов 35, сахар 20, вода 50.

Свежие груши и яблоки обработать так же, как указано выше (32).

Дыню очистить, разрезать пополам, удалить семена, нарезать кусочками в форме треугольников или ромбиков, залить горячим сиропом с добавлением лимонной кислоты и охладить.

Виноград перебрать, промыть. Консервированные персики нарезать дольками.

Подготовленные свежие и консервированные плоды и ягоды разложить в креманки или вазочки и залить сиропом от консервированных фруктов, в который добавить сахар.

#### **46. Компот из смеси сушеных фруктов**

Яблоки 12, груши 12, урюк 10, изюм 6, сахар 24, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Сушеные фрукты тщательно перебрать и несколько раз промыть в теплой воде. Затем каждый вид фруктов положить в отдельную посуду, залить горячей водой, добавить сахар и варить при слабом кипении: груши и яблоки в течение 35—40 минут, урюк — 15—20 минут, изюм — 4—5 минут.

Готовые фрукты соединить, после чего разложить в креманки, вазочки или стаканы и залить охлажденным сиропом, в который предварительно ввести лимонную кислоту.

#### **47. Компот из сушеных фруктов или ягод**

Яблоки 20 или груши 40, или курага 24, или вишневые ягоды 40, или изюм 24, сахар 20, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Этот компот готовится из одного какого-нибудь вида фруктов или ягод так же, как описано выше (46).

#### **48. Компот из чернослива, кураги и изюма**

Чернослив 25, курага 10, изюм 5, сахар 20, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Чернослив перебрать, промыть теплой водой, положить в кастрюлю, залить горячей водой с добавлением сахара, нагреть до кипения, а затем снять с огня, закрыть крышкой и оставить до полного охлаждения. Курагу и изюм после предварительной обработки варить отдельно в течение 4—5 минут. После этого разложить в креманки, вазочки или в стаканы. Сироп соединить и залить разложенные ягоды и плоды.

#### **49. Компот из кураги, чернослива и винных ягод**

Курага 10, чернослив 15, винные ягоды 15, сахар 30, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Приготовить так же, как указано выше (46). Винные ягоды варить 15—20 минут.

Для улучшения вкуса в компот можно добавить немного лимонной кислоты.

#### **50. Компот из чернослива или урюка**

Чернослив или урюк 32, сахар 20, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Приготовить так же, как компот из смеси сушеных фруктов (46).

#### **51. Компот из свежих быстрозамороженных яблок, персиков, вишен**

Яблоки 25, персики 25, вишни 20, сахар 30, вино виноградное 7, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Оттаявшие яблоки и персики нарезать дольками, вишни оставить целыми. Залить сиропом, затем приготовить горячий сироп. Положить по отдельности нарезанные персики и яблоки; персики довести до кипения и охладить. Яблоки варить до готовности, после чего охладить.

Подготовленные фрукты разложить в вазочки или креманки и залить охлажденным сиропом, в который предварительно добавить виноградное вино и лимонную кислоту.

## **52. Компот из свежей быстрозамороженной айвы и чернослива**

Айва 40, чернослив 20, сахар 30, вино виноградное 7, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Чернослив перебрать, промыть теплой водой, затем залить его горячей водой, всыпать сахар, нагреть до кипения и охладить.

Айву предварительно оттаять и нарезать дольками, положить в горячий сироп и варить до готовности.

Подготовленные фрукты положить в вазочки или креманки. На отваре, полученном после варки чернослива, приготовить сироп, добавить в него виноградное вино, лимонную кислоту, охладить и залить им фрукты.

## **53. Компот из свежих быстрозамороженных хурмы и слив**

Хурма 35, сливы 35, сахар 30, вино виноградное 7, кислота лимонная 0,2, вода 160—170.

Оттаявшую хурму нарезать дольками, сливы разрезать пополам и вынуть косточки. В готовый горячий сироп по отдельности положить хурму и сливы, варить до готовности и охладить.

Подготовленные фрукты разложить в вазочки или креманки и залить охлажденным сиропом, в который предварительно добавить виноградное вино и лимонную кислоту.

## **ЖЕЛЕ, МУССЫ И САМБУКИ**

**Желе.** Желе готовят из фруктовых и ягодных соков, пюре, отваров, варенья, ягодных экстрактов, фруктовых эссенций, ликеров, виноградных вин, молока с добавлением сахара и желатина или агара.

При изготовлении желе в горячий сироп, приготовленный на плодоягодном отваре, вводят желатин и, непрерывно помешивая, нагревают до кипения. После того как желатин растворится, соединяют сироп с фруктовым или ягодным соком и фильтруют.

Фильтрацию производят при помощи специальной бумаги, которую разрывают на мелкие кусочки, смачивают охлажденной кипяченой водой и укладывают на

дно конусного мешочка, а затем пропускают через него подготовленную смесь.

Для полного и более быстрого растворения в сиропе желатин предварительно замачивают в холодной воде на 30 минут, а затем откидывают на марлю и отжимают.

При набухании желатин увеличивается в весе (в 6—8 раз). Это следует учитывать при определении необходимого количества воды.

Для улучшения вкуса в смесь добавляют виноградное вино, лимонный сок или лимонную кислоту (0,1—0,2 г на порцию).

Если смесь получается мутноватой, ее осветляют яичным белком (в этом случае количество желатина увеличивают до 3,5—4 г). Белок разводят равным объемом холодной воды, вливают в смесь, доводят до кипения и затем все процеживают через ткань.

Готовое желе должно быть прозрачным, кисло-сладкого вкуса, с ароматом плодов и ягод, из которых оно приготовлялось.

Фруктово-ягодное желе можно готовить комбинированным, т. е. добавлять в него свежие или консервированные плоды и ягоды. Плоды нарезают, укладывают в формочки и заливают подготовленной смесью.

Для осветления желе белки разводят равным объемом холодной воды, хорошо размешивают, добавляют кусочки пищевого льда и охлаждают. Затем желатиновый сироп с ягодным соком доводят до кипения, быстро отставляют на борт плиты и охлаждают до 70—80°. После этого вливают подготовленные белки, хорошо размешивают, вторично доводят до кипения, отставляют на борт плиты для постепенного осветления, периодически помешивая.

Для лучшего осветления норму белковой смеси желателно вводить за два приема.

При изготовлении молочного желе сахаро-желатиновый сироп соединяют с молоком, в которое предварительно добавляют ваниль или ванилин, какао или кофейный отвар.

Из плодов и ягод готовят также взбитое желе (мусс). Помимо фруктово-ягодных соков, для приготовления взбитого желе используют все виды джемов, сладкие соусы, яблочное или абрикосовое пюре.

Перед подачей формочку с желе погружают на несколько секунд в горячую воду, вытирают полотенцем,

слегка встряхивают и выкладывают желе в креманки или вазочки.

**Мусс.** Готовят мусс следующим образом. Сироп из фруктового или ягодного сока доводят до кипения, соединяют с заранее замоченным желатином, хорошо размешивают, процеживают и охлаждают до 30—35°, а затем взбивают кондитерским венчиком на льду до образования однородной пены.

При взбивании объем смеси увеличивается в 2—3 раза.

Мусс можно приготовить, заменяя желатин манной крупой. При этом манную крупу варят в воде с сахаром и фруктово-ягодным пюре или соком, чтобы получить более пышную пену. Приготовленную массу охлаждают до 45—50°, после чего ее взбивают.

**Самбук.** Для приготовления самбука яблочное или абрикосовое пюре соединяют с сахаром и яичными белками и взбивают на льду до тех пор, пока объем массы не увеличится в 2—3 раза. После этого в массу при непрерывном помешивании вливают тонкой струей растворенный и нагретый до 40—45° желатин и затем, быстро размешивая, охлаждают.

Для окончательного охлаждения подготовленные смеси разливают по 100, 150, 180 или 200 г в порционные формочки и выдерживают при температуре от 0 до 8° в течение 1—2 часов.

При отпуске мусс и самбук вынимают из формочек так же, как желе, после чего поливают сиропом (20—30 г на порцию).

#### **54. Желе из клюквы или смородины**

Клюква или смородина 14, сахар 14, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 100.

Ягоды перебрать, промыть, а затем протереть на протирочной машине или отжать на экстракторе; полученный сок охладить. Оставшуюся массу залить горячей водой с таким расчетом, чтобы оставленный сок входил в норму приготовленной смеси, и варить в течение 8—10 минут.

Приготовленный отвар процедить, растворить в нем сахар, вновь нагреть до кипения, удалить с поверхности сиропа пену, ввести в него подготовленный желатин и

тщательно размешать до полного его растворения. Затем соединить сахарно-желатиновый сироп с ягодным соком, профильтровать, разлить в формы и охладить.

В желе из смородины для улучшения вкуса и укрепления окраски можно добавить небольшое количество лимонной кислоты.

#### **55. Желе из малины или земляники**

Малина или земляника 17, сахар 14, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 100.

Малину или садовую землянику перебрать и промыть в воде. Одновременно приготовить сахарно-желатиновый сироп, погрузить в него подготовленные ягоды, довести до кипения, снять с плиты, а затем настоять сироп в течение 12—15 минут. Готовую смесь профильтровать, добавить лимонную кислоту и охладить. Для окончательного охлаждения разлить в порционные формочки на 1—2 часа и выдержать при температуре от 0 до 8°.

#### **56. Желе из вишни**

Вишни 20, сахар 14, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 100.

Вишни перебрать, промыть, размять и отжать из них сок. Оставшуюся массу положить в посуду, засыпать сахаром, а затем залить горячей водой и нагреть до кипения. Готовый сироп процедить, ввести в него желатин и, непрерывно помешивая, вновь нагреть до кипения. После того как сироп закипит, нагревание прекратить, соединить с вишневым соком, добавить лимонную кислоту, профильтровать и охладить.

#### **57. Желе из кизила**

Кизил 14, сахар 14, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 100.

Кизил обработать так же, как и вишни, а затем залить горячей водой и кипятить в течение 5—8 минут.

Полученный отвар процедить, растворить в нем сахар, соединить с желатином и, помешивая деревянной пестиком, нагреть до кипения. Готовый сироп профиль-

тровать, добавить лимонную кислоту, разлить в формочки и охладить.

При отпуске формочки погрузить в горячую воду и выложить желе в креманки или вазочки.

### **58. Желе из лимонов**

Сок лимонный 8, сахар 14, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 100.

Лимон очистить от кожицы, а с кожицы удалить белые волокна. Полученную цедру нашинковать тонкой соломкой и ввести в горячий сироп одновременно с желатином. После этого нагреть, непрерывно помешивая, сироп до кипения, прекратить нагревание, отжать в сироп лимонный сок, добавить лимонную кислоту, профильтровать и охладить сироп. Для окончательного застывания разлить в порционные формочки.

### **59. Желе из апельсинов**

Сок апельсиновый 15, сахар 14, желатин 3, кислота лимонная 0,2, вода 100.

Желе из апельсинов приготовить так же, как указано выше (58). В горячий сахарно-желатиновый сироп одновременно с апельсиновым соком и цедрой ввести лимонную кислоту.

### **60. Желе из свежих плодов и ягод**

Яблоки 15, виноград 10, арбуз 10, дыня 15, сахар 15, желатин 3, кислота лимонная 0,2, вода 100.

Плоды промыть холодной водой; мякоть арбуза, дыни и яблок нарезать тонкими ломтиками, виноград размять. Отжатый сок процедить и хранить в холодном помещении. Выжимки винограда вместе с ломтиками яблок, дыни и арбуза положить в посуду, залить горячей водой, растворить в ней сахар и варить в течение 10—12 минут.

Готовый сироп процедить, соединить с желатином и, непрерывно помешивая, нагреть до кипения. После этого в сахарно-желатиновый сироп влить виноградный сок, добавить лимонную кислоту, полученную смесь профильтровать и охладить сироп, для окончательного застыва-

ния разлить в формочки и оставить на 1—2 часа при температуре от 0 до 8°.

При отпуске формочки погрузить в горячую воду, обереть полотенцем и выложить желе в креманки или вазочки.

### **61. Желе из консервированных персиков**

Персики консервированные 50, сироп от персиков 40, сахар 5, желатин 3, кислота лимонная 0,4, вода 60.

Персики нарезать тонкими ломтиками. Сироп от консервированных персиков развести водой, добавить в него сахар, нагреть до кипения, соединить с желатином, ввести лимонную кислоту и профильтровать.

Подготовленную охлажденную смесь разлить в формочки слоем 1—1,5 см и дать застыть. Сверху на застывшее желе первого слоя положить дольки персиков и залить их таким же слоем смеси. После того как второй слой желе застынет, заполнить формочки смесью доверху и оставить до окончательного застывания.

### **62. Желе из свежих мандаринов и консервированных слив**

Мандарины свежие 35, сливы консервированные 15, сироп от фруктов 12, сахар 10, желатин 3, кислота лимонная 0,4, вода 90.

Мандарины очистить от кожицы и белых волокон, разделить на дольки или нарезать тонкими кружочками. Фрукты уложить в формочки. В остальном приготовить желе так же, как указано выше (61).

### **63. Желе из сушеной черники**

Черника 15, сахар 16, желатин 3, кислота лимонная 0,4.

Перебранную и промытую чернику залить холодной водой; через 2 часа, когда черника набухнет, варить ее в течение 20 минут в этой же воде при слабом кипении. Готовый отвар процедить, растворить в нем сахар, соединить с желатином и довести до кипения, непрерывно помешивая. После того как жидкость закипит, нагревание прекратить, добавить в сироп лимонную кислоту, профильтровать, охладить. Разлить в формочки для окончательного застывания.

#### **64. Желе из ягодного экстракта**

Экстракт клюквенный или черносмородиновый 2, сахар 10, желатин 3, кислота лимонная 0,2, вода 100.

В горячий сахарный сироп ввести замоченный в холодной питьевой воде желатин и, помешивая, нагреть до кипения. После этого нагревание прекратить, соединить сироп с ягодным экстрактом, добавить лимонную кислоту, процедить через фильтр, охладить сироп, для окончательного застывания разлить в металлические формочки.

#### **65. Желе из фруктово-ягодного сиропа**

Сироп фруктово-ягодный 40, желатин 3, кислота лимонная 0,2, вода 60.

Это желе приготовить так же, как желе из ягодного экстракта (64).

#### **66. Желе из фруктовой эссенции**

Эссенция фруктовая 3, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 100.

Технология приготовления желе та же, что и желе из ягодного экстракта (64).

#### **67. Желе из свежего ананаса**

Ананас 60, сахар 15, желатин 3, кислота лимонная 0,2, вода 100.

Ананас промыть проточной водой, снять кожуру, разрезать на мелкие части, залить горячей водой и варить в течение 10—12 минут. Мякоть ананаса нарезать на мелкие ломтики и положить их в неокисляющуюся посуду. Готовый навар процедить, соединить с ломтиками ананаса, всыпать сахар, ввести желатин и довести до кипения, непрерывно помешивая. Снять с плиты и дать настояться в течение 8—10 минут, добавить лимонную кислоту. Сахарно-желатиновый сироп процедить и профильтровать.

Ломтики ананаса положить на тарелку, заполнить формочки на  $\frac{1}{3}$  сахарно-желатиновым сиропом, дать ему застыть. Положить на застывшее желе ломтики ананаса, залить их оставшимся сиропом и охладить в течение 1—2 часов до полного застывания.

## **68. Желе молочное**

Молоко 75, вода 25, миндаль горький 2, сахар 14, желатин 3.

Молоко влить в посуду и нагреть до кипения. Миндаль перебрать, залить горячей водой, кипятить 3—4 минуты, а затем откинуть на сито и очистить от кожицы.

Очищенный миндаль измельчить в ступке, постепенно добавляя горячую воду. Когда образуется однородная масса, соединить горячее молоко с миндальной массой, желатином, сахаром и, непрерывно помешивая, довести до кипения.

Готовую смесь процедить и охладить. Для окончательного застывания разлить в металлические формочки и поставить для застывания на 1—2 часа при температуре от 0 до 8°.

## **69. Желе миндальное**

Миндаль сладкий 14, миндаль горький 3, сахар 14, желатин 3, вода 100.

Подготовить миндаль, как указано выше (68), тщательно растереть его в ступке, постепенно вливая горячую воду. Полученную массу отжать через марлю, вторично измельчить и отжать.

Образовавшееся миндальное молоко разбавить водой, нагреть до кипения, положить сахар, замоченный желатин и, непрерывно помешивая, вновь довести до кипения. Подготовленную смесь процедить через ткань и охладить. Для окончательного застывания разлить в металлические формочки и поставить на 1—2 часа при температуре от 0 до 8°.

## **70. Мусс клюквенный**

Клюква 20, сахар 16, желатин 3, вода 90; для сиропа: клюква 5, сахар 10, вода 15.

Клюкву перебрать, промыть в холодной или в теплой воде, протереть через протирачную машину или пропустить через экстрактор, отделить сок, процедить его через частое сито в фарфоровую или фаянсовую посуду и хранить в холодном месте.

Оставшуюся после отжимания сока массу положить в неокисляющуюся посуду, залить горячей водой, проварить 5—6 минут и затем процедить. В приготовленный отвар всыпать сахар, ввести желатин и, непрерывно помешивая,

нагреть до кипения. Готовый сироп соединить с клюквенным соком, охладить, а затем поставить на лед и взбить смесь кондитерским венчиком до образования густой однородной пены.

Полученную массу быстро разлить в подготовленные металлические формочки и поставить в холодное помещение для застывания. При подаче мусс полить сиропом.

Для сиропа клюкву размять или пропустить через экстрактор, залить горячей водой и варить 4—5 минут. Затем процедить, растворить в отваре сахар, вновь нагреть до кипения, после чего охладить.

Так же готовят мусс из красной или черной смородины.

#### **71. Мусс земляничный**

Земляника садовая 15, сахар 16, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 90; для сиропа: земляника 5, сахар 10, вода 15.

Ягоды перебрать, освободить от стеблей, промыть и протереть через сито. Сок вместе с пюреобразной массой слить в фарфоровую или фаянсовую посуду и поставить на холод.

Замочить желатин соком или водой для набухания. В воде растворить сахар, ввести замоченный желатин, при непрерывном помешивании деревянной веселкой или кондитерским венчиком довести до кипения. Готовый сироп соединить с земляничным соком. Для вкуса и закрепления окраски добавить лимонную кислоту и процедить через марлю. Охладить до 30—35°, а затем поставить на лед и взбивать смесь кондитерским венчиком до образования густой, однородной пены.

Полученную массу быстро разлить в подготовленные металлические формочки и поставить в холодное помещение для застывания. При отпуске формочки погрузить в горячую воду, обтереть полотенцем, встряхнуть, выложить мусс в креманки или вазочки и полить сиропом.

#### **72. Мусс клубничный или малиновый**

Клубника или малина 15, сахар 16, желатин 3, кислота лимонная 0,1, вода 90; для сиропа: малина 5, сахар 10, вода 15.

Приготовить этот мусс так же, как мусс земляничный.

### **73. Мусс из яблочного соуса (консервы)**

Соус яблочный 40, сахар 12, желатин 3, кислота лимонная 0,2, вода 60; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Яблочный соус развести кипяченой горячей водой, добавить сахар, ввести замоченный желатин и лимонную кислоту. В дальнейшем мусс готовить так же, как указано выше (70).

### **74. Мусс из консервированных ананасов**

Ананасы консервированные 25, сахар 16, желатин 3, кислота лимонная 0,2, вода 90; для сиропа: сахар 10, вино виноградное 5, вода 15.

Ананасы протереть через сито или при помощи протирачной машины. Полученное пюре положить в посуду, залить горячей водой, всыпать сахар, ввести замоченный в холодной кипяченой воде желатин и, непрерывно помешивая, довести до кипения. В мусс добавить лимонную кислоту, охладить до 30—35°, поставить посуду на лед и взбить смесь до образования густой однородной пены. Полученную массу быстро разлить в формочки и поставить в холодное место для охлаждения. При подаче полить сиропом.

### **75. Мусс лимонный**

Сок лимонный 8, сахар 25, вода 90, желатин 2,7, кислота лимонная 0,2; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Лимоны очистить от кожицы, а кожицу от белой оболочки. Полученную цедру мелко нашинковать, положить вместе с сахаром в посуду, залить горячей водой, размешать и варить в течение 5—6 минут. В сахарный сироп ввести замоченный желатин и довести до кипения.

Отжать из лимона сок, добавить лимонную кислоту, процедить через марлю, охладить до 30—35°. В дальнейшем готовить так же, как указано выше (70).

Перед подачей мусс полить сиропом, приготовленным из сахара и виноградного вина.

## **76. Мусс апельсиновый или мандариновый**

Апельсины или мандарины 20, сахар 16, кислота лимонная 0,1, желатин 2,7, вода 90; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Очистить апельсины или мандарины от кожицы, а кожицу от белой оболочки.

Полученную цедру мелко нарезать, залить водой, всыпать сахар и проварить 5—6 минут. В дальнейшем готовить так же, как указано выше (75).

## **77. Мусс из хурмы**

Хурма 40, сахар 16, желатин 2,4, кислота лимонная 0,2, вода 80; для сиропа: сахар 10, вино виноградное 5, вода 15.

Хурму промыть, разрезать на четыре части, вынуть косточки, залить холодной водой, добавить лимонную кислоту и оставить на 25—30 минут. Затем в этой воде варить в течение 12—15 минут. Навар процедить, а хурму протереть. Полученное пюре соединить с отваром, всыпать сахар, ввести замоченный желатин и довести до кипения.

Готовый сахарно-желатиновый сироп вторично процедить через марлю и охладить до 30—35°. В дальнейшем готовить так же, как указано выше (70).

## **78. Мусс из яблок или груш**

Яблоки или груши 40, сахар 16, желатин 2,7, кислота лимонная 0,2, вода 80; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Груши или яблоки промыть, вынуть сердцевину колончатой выемкой, разрезать на четыре части.

Подготовленные яблоки или груши вторично промыть, залить водой и варить до готовности. Затем отвар процедить, яблоки протереть, пюреобразную массу соединить с отваром, всыпать сахарный песок, ввести замоченный желатин и довести до кипения, добавить лимонную кислоту.

Готовый сахарно-желатиновый сироп процедить через марлю, охладить до 30—35°, поставить посуду на лед и взбить смесь кондитерским венчиком до образования густой однородной пены. Полученную массу быстро разлить в подготовленные металлические формочки и поставить в холодное помещение для застывания.

При отпуске формочку погрузить в горячую воду, обернуть полотенцем, встряхнуть и выложить мусс в креманки или вазочки. Полить сиропом.

### **79. Мусс фруктовый на манной крупе (без желатина)**

Клюква или пюре яблочное или абрикосовое 20, сахар 20, крупа манная 6, вода 60; для сиропа: клюква 5, сахар 10, вода 15.

В посуду положить яблочное или абрикосовое пюре или хорошо размятую клюкву или другие виды ягод и плодов. Всыпать сахар, залить горячей водой, размешать и хорошо прокипятить, а затем процедить.

В приготовленный сироп, вновь нагретый до кипения, ввести предварительно просеянную манную крупу и, помешивая кондитерским венчиком или деревянной веселкой, варить в течение 5—6 минут. Полученную массу охладить до 30—35°, поставить посуду на лед и взбить массу до образования густой однородной пены, быстро разлить в подготовленные формочки и дать настояться в течение 2 часов в холодном помещении. При подаче мусс полить сиропом.

### **80. Мусс из фейхоа**

Фейхоа 30, сахар 16, желатин 2,7, кислота лимонная 0,2, вода 90; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Плоды фейхоа промыть в питьевой воде, разрезать на две части, залить горячей водой и варить до готовности. Затем навар процедить, плоды протереть, пюреобразную массу соединить с наваром, всыпать сахарный песок, ввести замоченный желатин и довести до кипения; добавить лимонную кислоту.

Готовый сахарно-желатиновый сироп процедить через марлю, охладить до 30°, а затем посуду поставить на лед и взбить смесь кондитерским венчиком до образования густой однородной пены. Полученную массу быстро разлить в подготовленные металлические формочки и поставить в холодное помещение для застывания.

При отпуске формочку погрузить в горячую воду, встряхнуть и мусс выложить в креманки или вазочки. Полить сиропом.

## 81. Самбук яблочный

Яблоки 45, сахар 16, желатин 2, яйца (белки) 28; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Свежие яблоки промыть в холодной воде. Колончатой выемкой вырезать из них сердцевину или разрезать яблоки пополам и удалить сердцевину ножом. Подготовленные яблоки уложить на противни, подлить немного воды и запечь в жарочном шкафу при 120—140° в течение 20—30 минут.

Готовые яблоки охладить и протереть через сито. В полученное пюре положить сахарный песок, яичный белок, тщательно размешать, поставить посуду на лед и взбить массу кондитерским венчиком до образования пышной массы.

Подготовленный желатин соединить с небольшим количеством воды и, непрерывно помешивая, нагреть до 45—50°, затем процедить и влить тонкой струей во взбитую массу, быстро помешивая венчиком.

Приготовленную массу быстро разлить в подготовленные металлические формочки, а затем поставить в холодное помещение для застывания. При отпуске формочки погрузить в горячую воду (60°) на 1—2 секунды, встряхнуть, выложить в креманки или вазочки и полить сиропом.

## 82. Самбук из свежих абрикосов

Абрикосы 55, сахар 16, желатин 2, яйца (белки) 28, кислота лимонная 0,4; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Абрикосы перебрать, тщательно промыть, разрезать пополам, удалить косточки, после чего положить в неокисляющуюся посуду, залить небольшим количеством горячей воды (примерно 15—20 г на порцию) и варить в течение 10—12 минут.

Сваренные абрикосы протереть и соединить с сахаром, охладить, добавить лимонную кислоту и яичный белок. В дальнейшем готовить так же, как указано выше (81). При подаче полить сиропом.

### 83. Самбук из кураги

Курага 20 или абрикосы свежие 55, или пюре абрикосовое (консервы) 40, сахар 16, желатин 2, яйца (белки) 28; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Курагу перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить небольшим количеством горячей воды, закрыть посуду крышкой и варить в течение 15 минут, после чего протереть.

Готовую пюреобразную массу соединить с сахаром и яичным белком, добавить лимонную кислоту, размешать и взбить на льду кондитерским венчиком.

При изготовлении самбука из консервированного абрикосового пюре в него нужно добавить сахар, тщательно размешать, нагреть до кипения, а затем охладить, ввести яичный белок, добавить лимонную кислоту и взбить массу кондитерским венчиком. В дальнейшем готовить так же, как указано выше (81).

При подаче самбук из кураги полить ягодным сиропом с добавлением виноградного вина.

### 84. Самбук из свежих слив

Сливы 55, сахар 16, желатин 2, яйца (белки) 28, кислота лимонная 0,1; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Обработать сливы так же, как абрикосы. В дальнейшем приготовить самбук, как описано выше (81).

## КРЕМЫ

Кремы готовят из густых (содержащих не менее 20%) сливок, яиц, молока, сахара, плодоягодного пюре и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов.

Готовят кремы следующим образом: тщательно взбивают охлажденные сливки, одновременно готовят яично-молочную смесь, в которую вводят вкусовые и ароматизирующие вещества (в зависимости от наименования крема), растворенный желатин, соединяют смесь

со взбитыми сливками, разливают в формы из неокисляющегося металла и охлаждают.

Сливки, предназначенные для изготовления крема, предварительно процеживают, а затем вливают в кондитерский котел или другую чистую охлажденную посуду, наполняя ее на  $\frac{1}{3}$  объема.

Посуду ставят на лед или в холодное помещение и взбивают сливки до образования густой пышной пены (взбитые сливки должны хорошо держаться на кондитерском веничке). Для большей устойчивости во взбитые сливки добавляют небольшое количество сахарной пудры.

Взбивать сливки следует непосредственно перед приготовлением крема, так как иначе они теряют пышность и образуют отстой.

Для приготовления яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, соединяют с кипяченым молоком и, непрерывно помешивая, нагревают смесь до  $70-80^{\circ}$ .

В подготовленную смесь кладут предварительно замоченный и затем отжатый желатин, дают ему раствориться, после чего смесь процеживают, охлаждают до  $25-30^{\circ}$  и в соответствии с тем, какой крем необходимо приготовить, вводят в нее дополнительные вкусовые и ароматизирующие продукты: ванилин, ликер, какао, кофе, поджаренные орехи и т. п.

Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают приготовленную смесь, разливают крем в формочки, которые затем ставят на лед или в соответствующее холодное помещение.

Крем можно готовить и без яично-молочной смеси. В этом случае во взбитые сливки вводят сахарную пудру, ягодные пюре, сиропы и необходимые вкусовые и ароматизирующие продукты, растворенный желатин и тщательно размешивают, затем разливают крем в порционную посуду и охлаждают.

Непосредственно перед подачей форму с кремом опускают на несколько секунд в горячую воду, затем вынимают из воды, накрывают мелкой тарелкой, опрокидывают вверх дном и, слегка встряхнув, снимают форму.

Крем подают в креманках или вазочках.

При подаче поливают фруктовым сиропом или сиропом с вином в количестве  $20-30$  г на порцию.

## 85. Крем ванильный сливочный

Сливки 50, сахар 15, молоко 20, яйца 15, желатин 2, ванилин 0,05 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Желатин замочить в холодной воде или в молоке, сливки процедить и в охлажденном состоянии взбить до образования густой пышной пены. Для приготовления яично-молочной смеси яйца отбить в соответствующую посуду, всыпать сахар, тщательно растереть, а затем соединить с кипяченым молоком и, непрерывно помешивая деревянной веселкой, нагреть смесь до 70—80°.

С замоченного желатина слить жидкость, набухший желатин положить в подготовленную смесь, слегка нагреть и дать ему полностью раствориться. После этого добавить ванилин или мелко нарезанную и хорошо растертую с сахаром ваниль, тщательно размешать, процедить и охладить до 25—30°.

Взбитые сливки соединить с яично-молочной смесью, быстро разлить крем в неокисляющиеся металлические формочки и поставить в холодное помещение для окончательного застывания.

При отпуске формочки с кремом погрузить в горячую воду, слегка встряхнуть и выложить в креманки или вазочки. Полить сиропом с виноградным вином.

## 86. Крем земляничный

Земляника садовая 12, сливки 40, сахар 15, молоко 20, яйца 9, желатин 2; для сиропа: ягоды или вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Землянику перебрать, промыть холодной водой, а затем протереть через волосяное сито. Полученное пюре положить в фарфоровую или фаянсовую посуду и охладить.

Взбитые сливки соединить с протертым пюре из земляники, хорошо размешать, после чего, непрерывно помешивая, влить охлажденную яично-молочную смесь с желатином, быстро разлить крем в формы и поставить в холодное помещение для застывания.

Крем из других свежих ягод (малины, клубники или черной смородины и др.) готовят таким же способом.

При подаче крем полить ягодным сиропом. Для приготовления сиропа подготовленные ягоды протереть, ввести в горячий сахарный сироп и охладить.

### **87. Крем кофейный**

Сливки 50, сахар 15, молоко 20, яйца 9, желатин 2, ванилин 0,05 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, кофе молотый 5.

Взбитые сливки соединить с яично-молочной смесью. Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки тщательно растереть с сахаром. В молоко добавить крепкий натуральный кофе, нагретый до кипения, ввести желатин, процедить и затем, помешивая деревянной веселкой, влить в растертые с сахаром желтки.

В дальнейшем готовить так же, как описано выше (85).

### **88. Крем шоколадный**

Сливки 50, сахар 15, молоко 20, яйца 9, желатин 2, ванилин 0,05 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, какао-порошок 3, шоколад 5.

Крем шоколадный готовить так же, как крем кофейный, но заменить кофе шоколадом или какао-порошком.

### **89. Крем ореховый**

Сливки 45, сахар 15, молоко 20, яйца 9, орехи грецкие (ядро) 5, желатин 2.

Приготовить так же, как описано выше (85). Грецкие орехи очистить от скорлупы, положить на противень или сковороду и слегка подсушить в жарочном шкафу, периодически помешивая. После этого освободить орехи от оболочки, тщательно измельчить в ступке и перемешать с сахарным песком или сахарной пудрой.

Подготовленные орехи положить в проваренную смесь, хорошо размешать, соединить со сливками и желатином, быстро разлить в формы и дать хорошо застынуть.

Для улучшения качества крема орехи следует предварительно карамелизовать.

### **90. Крем сливочный с бисквитом и изюмом**

Сливки 50, сахар 15, молоко 20, яйца 9, желатин 2, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, бисквит готовый 10, изюм 10; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Изюм перебрать, промыть теплой водой, положить в посуду, залить горячей водой и кипятить в течение 4—5

минут, а затем откинуть на сито и обсушить. Готовый бисквит нарезать мелкими кубиками.

Подготовленные продукты, изюм и бисквит соединить со сливочным (ванильным) кремом, положить мелко нарезанную, растертую с сахаром ваниль, размешать, быстро разлить в формочки и поставить в холодное помещение для окончательного застывания.

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 погрузить в горячую воду, слегка встряхнуть и осторожно выложить крем в вазочки. Полить сиропом с виноградным вином.

### **91. Крем ванильный из сметаны**

Сметана 25, сахар 15, молоко 40, яйца 9, желатин 2, ванилин 0,05 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки; для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15.

Сметану высшего или 1-го сорта процедить через марлю в кондитерский котел и поставить на холод, одновременно приготовить яично-молочную смесь. Желатин замочить в молоке, затем ввести его в смесь, слегка нагрев его, полностью растворить и процедить.

Охлажденную сметану взбить кондитерским венчиком до образования густой однородной массы и, непрерывно помешивая, влить в нее теплую яично-молочную смесь.

Приготовленный крем немедленно разлить в формочки и поставить в холодное помещение для окончательного застывания.

Крем ванильный из сметаны, так же как из взбитых сливок, при подаче полить фруктово-ягодным сиропом или сиропом с виноградным вином.

### **92. Крем «Карамель»**

Сахар 25, молоко 50, яйца 30, масло сливочное 10, ванилин 0,05 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки.

Яйца растереть с сахаром ( $\frac{2}{3}$  нормы) и ванилином, развести холодным молоком и процедить. Из оставшегося сахара приготовить карамель.

Для карамели сахар насыпать на алюминиевую сковороду, добавить небольшое количество воды (только смочить сахар) и варить, периодически помешивая, до

образования массы 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.

Крем выложить из формочки в фарфоровую вазочку или на пирожковую тарелку и подать горячим или охлажденным.

### **93. Бабка (шарлот) из взбитых сливок**

Сливки 50, сахар 15, молоко 20, яйца 9, желатин 2,5, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, бисквит готовый 20, яблоки 20, абрикосы 20, черешни или вишни 20, желе готовое 30; для пюре: клубника или малина 20, сахар 15, вода 15.

В металлическую конусную форму налить небольшое количество прозрачного фруктового желе, поставить в посуду со льдом и вращать форму до тех пор, пока на стенках и на дне формочки 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 и поставить в холодное помещение для окончательного застывания.

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

### **ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ (СУФЛЕ)**

Воздушные пироги готовят из смеси молока и яиц или фруктово-ягодного пюре, соединенных со взбитыми белками и различными вкусовыми и ароматизирующими продуктами.

Смесь из молока и яиц готовят в виде густого сладкого молочного соуса, в который добавляют яичные желтки и вкусовые продукты.

Ягодное пюре, используемое для приготовления воздушного пирога, уваривают с сахаром до консистенции варенья, а фруктовое — до образования густой однородной массы (консистенция мармелада).

Взбитые белки являются основой для всех видов воздушного пирога, так как придают изделиям необходимую пышность и пористость. Поэтому взбивание белков следует производить с соблюдением определенных условий.

Отделять белок от желтка надо весьма тщательно, так как в присутствии желтка белки плохо взбиваются.

Взбивать белки в охлажденном состоянии, в просторной посуде, поставленной на лед непосредственно перед соединением их с другими продуктами; теплые белки почти совсем не превращаются в пену и становятся жидкими.

Вначале взбивания несколько раз приподнять белки на венчике, ударяя последним о край посуды. Этой предварительной операцией достигается большая устойчивость взбитых белков.

Взбивать белки необходимо сначала медленно, а затем темп взбивания все время ускорять. Хорошо взбитые белки должны держаться на венчике.

Соединять белки с другими продуктами, осторожно помешивая их сверху вниз, чтобы белки не осели. Если белки соединяют с горячими фруктово-ягодным пюре или сиропом, то последний вводят в белок при непрерывном быстром помешивании.

Подготовленную массу укладывают горкой на смазанные сливочным маслом мельхиоровые сковороды; поверхность пирога украшают различными узорами из этой же массы, выпуская примерно  $\frac{1}{4}$  часть ее из кондитерского мешка.

Выпекают воздушные пироги в жарочном шкафу при  $200-250^{\circ}$  в течение 10—15 минут непосредственно перед подачей.

Готовый пирог хранить нельзя. Правильно приготовленное суфле во время выпекания увеличивается в объеме в  $2-2\frac{1}{2}$  раза.

Для окончательного оформления воздушный пирог сверху посыпают сахарной пудрой.

Подают суфле с холодным кипяченым молоком или сливками.

#### 94. Суфле ванильное

Яйца 86, сахар 30, молоко 40, мука 8, масло сливочное 2, ванилин 0,05 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

Яичные желтки влить в сотейник и тщательно растереть с сахаром. Полученную массу соединить с мукой, добавить ваниль, развести горячим молоком и, помешивая деревянной веселкой, проварить смесь до загустения. Приготовленную яично-молочную смесь протереть через сито, а затем соединить со взбитыми белками, хорошо размешать венчиком. Мельхиоровую сковороду смазать сливочным маслом, приготовленную массу уложить горкой.

Выпечь суфле в жарочном шкафу при температуре 200—250°. Подать с молоком, посыпав сахарной пудрой.

#### 95. Суфле ореховое

Яйца 86, сахар 30, молоко 40, мука 8, масло сливочное 2, орехи грецкие (ядро) 25, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

Приготовить и подать суфле так же, как указано выше (94), но вместо ванили в смесь ввести орехи, которые предварительно очистить от скорлупы и по возможности от кожицы, подсушить или карамелизовать, а затем тщательно измельчить в ступке. Подготовленные орехи проварить вместе со смесью.

#### 96. Суфле шоколадное

Яйца 86, сахар 30, шоколад 20, молоко 40, мука 8, масло сливочное 2, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

В растертые с сахаром желтки положить измельченный до порошкообразного состояния шоколад, хорошо размешать, после чего развести массу горячим молоком и проварить до загустения. В дальнейшем готовить так же, как указано выше (94).

#### 97. Суфле яблочное

Яйца (белки) 84, сахар 40, яблоки 52, масло сливочное 2, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

Яблоки промыть холодной водой, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и семена. Положить на противень или в сотейник, слегка смочив водой, запечь до готовности в жарочном шкафу.

Готовые яблоки охладить и протереть через сито, в полученное пюре добавить сахар и, помешивая деревянной веселкой, проварить до загустения.

Приготовленную смесь, не охлаждая, влить во взбитые белки, непрерывно помешивая. Мельхиоровую сковородку смазать сливочным маслом, заваренное суфле уложить горкой.

Выпечь и подать суфле так же, как указано выше (94).

### **98. Суфле ягодное**

Яйца (белки) 84, сахар 40, земляника или малина 50, масло сливочное 2, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

Подготовленные ягоды протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и уварить до тех пор, пока пюре не начнет хорошо держаться на веселке. Приготовленную смесь соединить со взбитыми белками и хорошо размешать венчиком. В дальнейшем готовить так же, как указано в предыдущей рецептуре.

### **99. Суфле из абрикосов или слив**

Яйца (белки) 84, сахар 40, абрикосы 60, масло сливочное 2, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

Абрикосы промыть в холодной воде и удалить из них косточки. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить немного воды, припустить их до готовности, а затем охладить и протереть через сито. В дальнейшем готовить так, как описано выше (97). Свежие абрикосы можно заменить консервированным абрикосовым пюре.

### **100. Суфле из чернослива**

Яйца (белки) 84, чернослив 60, сахар 40, масло сливочное 2, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

Чернослив хорошо промыть, залить холодной водой (вода должна только покрывать чернослив) и варить при слабом кипении до готовности в закрытой посуде. Из сваренного чернослива удалить косточки и затем протереть его через сито.

В дальнейшем готовить, как описано выше (97).

## 101. Суфле из каштанов

Яйца 84, сахар 40, каштаны 50, масло сливочное 12, сахарная пудра 5, молоко или сливки 150.

Очищенные каштаны облить кипятком, удалить с них кожицу, после чего нарезать тонкими дольками, залить горячей водой и варить до размягчения в закрытой посуде. Готовые каштаны протереть горячими через сито.

Растертые с сахаром желтки смешать со сливочным маслом, лимонной цедрой и приготовленным пюре из каштанов, а затем соединить со взбитыми белками.

Выпечь и подать суфле из каштанов так же, как описано выше (94).

## МОРОЖЕНОЕ

Процесс приготовления мороженого разделяется на две стадии: приготовление смеси и ее замораживание.

Смесь для сливочного мороженого готовят следующим образом. Яйца, тщательно растертые с сахаром, соединяют с горячим кипяченым молоком и, непрерывно помешивая, нагревают смесь до тех пор, пока она слегка не загустеет (примерно до температуры 70—80°).

Чрезмерно нагревать смесь не следует, так как она становится менее вязкой и плохо взбивается во время замораживания.

В готовую смесь в зависимости от того, какое мороженое готовится, добавляют те или другие вкусовые и ароматизирующие продукты и, методически помешивая, охлаждают.

Для приготовления фруктово-ягодного мороженого сначала готовят на плодоягодном отваре сироп.

После охлаждения в сироп добавляют ягодный сок или фруктово-ягодное пюре и, если требуется, лимонную кислоту. Перед замораживанием смесь процеживают.

Составные части мороженого, помимо вкусовых качеств и аромата, в значительной степени определяют также и его структуру. Так, например, избыток или недостаток сахара ухудшает качество мороженого. При избытке сахара смесь плохо замораживается, а при недостатке — мороженое получается грубое и снежное.

Чем выше содержание жира в смеси, тем мельче получаются ледяные кристаллы при ее замораживании и, следовательно, тем лучше структура мороженого.

Замораживание смеси производится в механических или ручных мороженицах.

При замораживании смеси механическим способом мороженое получается лучшего качества, так как во время замораживания смесь все время взбивается вращающимися лопастями, вследствие чего оно увеличивается в объеме и приобретает нежную однородную тонкозернистую консистенцию и маслянистый привкус.

Для замораживания смеси ручным способом на дно кадки предварительно укладывают слоем в 5—7 см пересыпанный солью дробленый лед, а затем на него устанавливают луженую цилиндрическую форму с выпуклым дном. Пространство между стенками формы и кадки также заполняют кусочками льда, пересыпанными солью. Форму до половины наполняют охлажденной смесью, плотно закрывают крышкой и вращают попеременно то в одну, то в другую сторону.

Для перемешивания смеси форму периодически открывают, предварительно обмыв ее крышку холодной водой. Перемешивая смесь, периодически отделяют от стенок формы замерзший слой и равномерно распределяют его по всей массе.

Вращение и очистку стенок формы производят до тех пор, пока смесь не приобретет консистенции густой сметаны. После этого мороженое еще раз хорошо перемешивают, форму закрывают крышкой, закладывают льдом, пересыпанным солью, и выдерживают в таком виде 1½—2 часа до окончательного застывания смеси.

Мороженое отпускают по 75, 100, 150 г на порцию. К мороженому можно подавать фруктовый сок — 50 г на порцию или стакан фруктовой воды.

Мороженое украшают консервированными фруктами, ягодами, бисквитом и т. д., кроме того, фруктовое и ягодное поливают ликерами и десертными винами.

## 102. Мороженое молочное

Молоко 70, сливки 4, яйца 9, сахар 23, яйца (желтки) 0,5, ванилин 0,015 или ваниль  $\frac{1}{20}$  палочки.

Приготовить молочно-яичную смесь. Для этого яичные желтки или яйца растереть с сахаром и соединить с молоком и сливками, нагреть до 80°, непрерывно помешивая деревянной лопаткой,

Замочить желатин в холодной питьевой воде и, когда он набухнет, залить небольшим количеством горячего молока. Ввести растворенный желатин в яично-молочную смесь при температуре 55—65°.

Желатин можно заменить другими желирующими веществами: на 100 г яично-молочной смеси можно взять 0,3 г агара или 1 г крахмала.

Агар промыть в проточной воде, чтобы он набух, растворить его и, процедив через марлю, ввести в яично-молочную смесь. Тщательно перемешать смесь. Раствор агара должен иметь температуру 80—85°.

В яичную смесь ввести крахмал в виде клейстера. Для этого крахмал нужно смешать с холодной водой (1 : 1), размешать, добавить кипящее молоко. Молока должно быть в 2—2½ раза больше, чем теста.

Полученную массу проварить на слабом огне до тех пор, пока не исчезнет запах муки.

Приготовленную яично-молочную смесь процедить через марлю или частое сито и охладить, поставить посуду со смесью на лед или в холодную воду. Охлажденную смесь оставить для созревания на 2—4 часа при температуре от 0 до 4°.

Созревание, т. е. выдерживание смеси после охлаждения при низкой температуре, хорошо влияет на ее вязкость, взбиваемость; качество мороженого при этом повышается. Перед замораживанием в смесь нужно добавить ванилин, предварительно растертый с сахарной пудрой. Ваниль в палочках необходимо вводить во время проваривания смеси.

#### **103. Мороженое сливочное**

Молоко 30, сливки 40, яйца 9, сахар 20, желатин 0,5, ванилин 0,015 или ваниль 1/20 палочки.

Приготовить это мороженое так же, как и мороженое молочное.

#### **104. Пломбир сливочный**

Молоко 9, сливки 63, яйца 9, молоко сгущенное с сахаром 25, сахар 5, желатин 0,5, ванилин 0,015 или ваниль 1/20 палочки, цукат 10, вино виноградное 5.

В готовое молочное мороженое ввести взбитые сливки, цукаты, нарезанные мелкими кубиками и смоченные в вине, розовый мускат, выдержать все это в течение 2 часов и хорошо размешать.

### 105. Мороженое шоколадное

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 98, какао-порошок 2, сахар 2.

Какао хорошо растереть с сахаром, добавить горячее молоко (три части), хорошо размешать. Охладить до 2—4° и ввести в яично-молочную смесь перед ее замораживанием (102).

### 106. Мороженое кофейное

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 98, кофе 2, сахар 2.

Одну весовую часть размолотого кофе смешать с тремя частями воды, добавить сахар, нагреть до кипения, процедить, охладить и ввести кофейный настой в яично-молочную смесь (102).

### 107. Мороженое крем-брюле

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 100, карамель (жженный сахар) 2<sup>1</sup>.

Сахар смешать с молоком или сливками в соотношении 1:1,5. Полученную массу, непрерывно помешивая, нагреть на плите до тех пор, пока она не приобретет густой консистенции, светло-коричневой окраски и характерного аромата. Затем эту массу соединить со сливочным мороженым.

### 108. Мороженое ореховое

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 90, орехи грецкие (ядро) 10.

Орехи (ядро) очистить от оболочки, равномерно нарезать и обжарить в жарочном шкафу или окарамелизовать на плите до образования коричневого цвета. Подготовленные орехи измельчить в ступке и ввести в яично-молочную смесь (102), замороженную до консистенции густой сметаны, и хорошо размешать. Вместо орехов это мороженое можно приготовить с миндалем.

<sup>1</sup> Для изготовления крема-брюле сахар, сливки или молоко взять из общего количества продуктов, предусмотренных раскладкой для изготовления мороженого.

### **109. Мороженое сливочное со свежими ягодами**

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 85,  
земляника или малина, или вишня, или абрикосы 15.

Спелые ягоды перебрать, промыть, освободить от косточек, залить горячим 50%-ным сахарным сиропом. Через 3 часа ягоды нарезать на мелкие кусочки и ввести в яично-молочную смесь (102), замороженную до консистенции густой сметаны.

Смесь с ягодами хорошо размешать. Ягоды можно ввести в мороженое в виде пюре.

### **110. Мороженое плодоягодное**

Земляника 20, сахар 30, желатин 0,4, кислота лимонная 0,2, эссенция фруктовая 0,01, вода 52.

Свежие ягоды (землянику, малину, ежевику, черную смородину, вишню, сливу или клюкву) перебрать, очистить от плодоножек, промыть в кипяченой холодной воде, протереть через частое сито или на протирочной машине. В отдельную посуду через марлю отжать ягодный сок и поставить в холодное место для хранения.

Выжимки залить горячей водой и процедить. В полученный ягодный раствор положить сахар и подогреть до 90°.

В приготовленную смесь влить горячий раствор желатина и охладить до 0—2°.

Перед замораживанием основной раствор соединить с плодоягодным пюре или соком (при одинаковой температуре охлаждения), влить лимонную кислоту и фруктовую эссенцию.

Замораживать смесь нужно, как сливочное мороженое, при температуре не выше 18°.

### **111. Мороженое лимонное, апельсиновое, мандариновое**

Сок лимонный, апельсиновый или мандариновый 5,  
сахар 30, желатин 0,7, кислота лимонная 0,2, эссенция 0,01, вода 66.

В горячий сахарный сироп положить цедру лимона, апельсина или мандарина и постепенно охладить до 0 или 2°. Затем влить лимонный сок и лимонную кислоту, пред-

варительно разведенную холодной кипяченой водой. Приготовленную смесь процедить через марлю или частое сито и заморозить.

### **112. Мороженое десертное**

Мороженое 100, соус 30, фрукты 30—50.

В десертное мороженое входят все виды мороженого: сливочное, шоколадное, фруктовое и т. п.

Подавать это мороженое можно с различными гарнирами или ликеро-водочными изделиями, или ароматическими соусами, которые представляют собой специально приготовленные смеси из нескольких видов фруктов с добавлением ароматических веществ.

В качестве гарниров применять свежие или консервированные фрукты и ягоды, орехи, взбитые сливки.

Мороженое оформить гарнирами и соусами, предварительно охлажденными до 2—4°, непосредственно перед подачей.

### **113. Мороженое ассорти с фруктами**

Мороженое сливочное 40, сливочное со свежими ягодами 40, шоколадное 40, фрукты консервированные 20, сироп от фруктов 15.

Два-три сорта мороженого положить в виде шариков или груш в вазочку. На мороженое положить консервированные фрукты, нарезанные ломтиками, или ягоды и полить сиропом.

### **114. Мороженое с персиками**

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 75, персики консервированные 25, сироп от персиков 20, сахар 5, миндаль или орехи грецкие 10, сливки 25.

Миндаль погрузить в кипяток на 4—5 минут, затем очистить от кожицы, мелко нарубить и обжарить. Одновременно приготовить густой сахарный сироп, в который добавить сироп от консервированных персиков.

При подаче положить 2—3 шарика сливочного мороженого в вазочку, а на него поместить разрезанные пополам консервированные персики. Все это полить подготовленным сиропом и посыпать миндалем. Вокруг фруктов из бумажной трубочки выпустить хорошо взбитые сливки.

Мороженое можно подать с консервированными грушами, абрикосами, свежей земляникой, малиной.

#### **115. Мороженое с фруктово-сливочным гарниром**

Мороженое сливочное или сливочное со свежими ягодами 120, земляника или малина, или вишня, или слива, или персики 15, сахарная пудра 9, масло сливочное 5, яйца (белки) 4.

Ягоды или плоды перебрать, промыть холодной кипяченой водой, размять и хорошо растереть, взбить сливочное масло (до консистенции густой сметаны), добавить сахарную пудру, растертые ягоды и плоды, все вместе соединить, хорошо размешать, затем ввести белки и взбить до получения пышной массы.

При подаче 2—3 шарика мороженого положить в вазочку и украсить из кондитерского мешочка подготовленной массой.

#### **116. Мороженое с вином**

Мороженое плодоягодное 120, вино виноградное (десертное) 30.

При подаче 2—3 шарика мороженого положить в вазочку или креманку и полить охлажденным вином.

#### **117. Мороженое «Коньячный аромат»**

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 120, молоко 20, яйца (желтки) 6, сахар 6, коньяк 5, мускатный орех 0,1.

При подаче 3 шарика мороженого положить в вазочку и сверху полить охлажденным коньячным соусом.

Для соуса взбить яйца (желтки), добавить мускатный орех, сахар и все тщательно размешать, затем развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, проварить до консистенции сливочного мороженого, после чего охладить. В соус влить коньяк.

#### **118. Мороженое с шоколадно-ореховым гарниром**

Мороженое сливочное или шоколадное 120, орехи грецкие (ядро) 6, какао-порошок 3, сахар 10, сливки 15.

Орехи (ядро) положить в кипящую воду на 4—5 минут, снять с них кожицу, подсушить в жарочном шкафу (до золотистого цвета) и истолочь в ступке. Соединить

толченые орехи с сахарным песком и какао, все хорошо растереть, добавить кипящие сливки, полученную массу тщательно размешать и охладить.

При подаче 3 шарика мороженого положить в вазочку и полить густым шоколадно-ореховым соусом.

### 119. Мороженое «Сюрприз»

Мороженое сливочное или пломбир сливочный 100, яйца (белки) 55, сахарная пудра 45, бисквит 50, фрукты 50.

На металлическое блюдо положить ломтики выпеченного бисквита, а на них консервированные яблоки или груши, нарезанные тонкими пластинками. Поверх фруктов положить хорошо замороженное сливочное мороженое в виде овальных палочек или брусков. Затем на мороженое уложить тонкий слой фруктов, а на них ломтиками бисквит.

Поверхность и бока подготовленного мороженого с бисквитом и фруктами покрыть взбитыми с сахарной пудрой белками, пользуясь для этого кондитерским мешком.

Подготовленное блюдо быстро запечь (в течение 1½—2 минут) в жарочном шкафу при температуре 260°, чтобы яичные белки быстро подрумянились. Готовое блюдо посыпать сахарной пудрой и немедленно подать.

При подаче можно налить вокруг мороженого коньяк или спирт и зажечь его.

### 120. Бабка с мороженым

Хлеб бородинский 30, пломбир сливочный с цукатами или фруктами 100, сливки 40, фрукты 50; для сиропа: ликер 5 или вино виноградное 25, вода 10, сахар 10.

Нарезать бородинский хлеб ровными прямоугольными ломтиками, промочить его сиропом с ликером или виноградным вином и уложить по стенкам пломбирной формы на одну порцию таким образом, чтобы один край заходил за другой. На дно формы также положить один круглый ломтик хлеба. Приготовить пломбир сливочный с цукатами или фруктами, наполнить им форму с хлебом, тщательно закрыть крышкой (край промазать маслом и заморозить).

Замороженную бабку положить на вазу или блюдо и украсить ее взбитыми сливками и фруктами.

## 121. Мороженое фисташковое

Молоко 70, яйца 15, сахар 25, фисташки (ядро) 10.

Яйца тщательно растереть с сахаром, соединить с горячим кипящим молоком и, непрерывно помешивая, нагреть смесь до тех пор, пока она слегка не загустеет (примерно до 70—80°).

Фисташки (ядро) слегка ошпарить кипятком, очистить от оболочки, затем подсушить в жарочном шкафу, измельчить в ступке, залить кипящим молоком (приблизительно 20% нормы), проварить в течение 5—6 минут, после чего соединить с основной яично-молочной смесью и заморозить.

## 122. Мороженое «Шпинат с яйцом»

Мороженое фисташковое 100, желе молочное 40, пюре абрикосовое 10, бисквит 20.

Приготовить фисташковое мороженое. В формочки в виде половины яйца влить молочное желе, когда оно застынет, вынуть из него середину и наполнить образовавшуюся ямку абрикосовым пюре, а затем половинки соединить в виде целого яйца.

Положить в вазочку мороженое, на него сделанное из желе яйцо, вокруг уложить бисквиты, нарезанные треугольниками.

## ПАРФЕ

Парфе представляет собой особую разновидность мороженого, которое готовится из густых взбитых сливок.

В состав парфе входят взбитые сливки, яично-молочная смесь, ваниль, кофе, какао, шоколад, орехи, фисташки и фруктово-ягодное пюре.

При изготовлении парфе 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. Во избежание попадания рассола внутрь формы края крышек промазывают жиром.

Формы помещают в кадки с мелко наколотым льдом, пересыпанным солью и уложенным слоем толщиной 10—15 см, сверху засыпают такой же льдосоляной смесью и закрывают плотной тканью. Замораживание следует производить в течение 2—2½ часов без перемешивания.

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

### **123. Парфе ванильное**

Сливки 70, сахар 15, яйца (желтки) 9, ванилин 0,015 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, молоко 20.

Яичные желтки растереть с сахаром и ванилью, развести горячим молоком, непрерывно помешивая. Проварить смесь до загустения, затем процедить и охладить.

Хорошо взбитые сливки соединить с охлажденной смесью, тщательно размешать и разлить в подготовленные гофрированные формы для замораживания.

### **124. Парфе ореховое**

Сливки 60, сахар 15, молоко 12, яйца (желтки) 9, орехи грецкие (ядро) 10.

В яичные желтки положить сахар, подготовленные и измельченные орехи и все вместе тщательно растереть. Полученную массу развести горячим молоком, проварить до загустения и охладить. В остальном процесс вести так же, как при изготовлении парфе ванильного.

### **125. Парфе фисташковое**

Сливки 60, сахар 15, молоко 15, яйца (желтки) 9, фисташки (ядро) 10.

Фисташки залить горячей водой, очистить от кожицы и измельчить пестиком в ступке.

В яичные желтки, растертые с сахаром, положить фисташки, хорошо размешать, соединить с горячим молоком и проварить смесь до загустения, непрерывно помешивая. В дальнейшем готовить так же, как описано выше (123).

### **126. Парфе кофейное**

Сливки 70, сахар 15, молоко 15, яйца (желтки) 9, кофе 4.

В горячее молоко положить молотый натуральный кофе, прокипятить в течение 5 минут и дать настояться.

Яичные желтки растереть с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения и охладить. Охлажденную смесь ввести во взбитые сливки, разлить в подготовленные формы и заморозить.

### **127. Парфе шоколадное**

Сливки 65, сахар 15, молоко 15, яйца 9, шоколад или какао-порошок 3.

В смешанные с сахаром яичные желтки всыпать какао или шоколад в порошке, хорошо растереть, развести массу горячим молоком, проварить и охладить.

Соединить яично-молочную смесь со взбитыми сливками, разлить парфе в подготовленные гофрированные формы и заморозить так же, как описано выше (123).

### **128. Парфе земляничное**

Сливки 80, земляника садовая 10, сахарная пудра 15.

Землянику перебрать, промыть, протереть через сито или на протирочной машине. Сливки охладить, взбить до образования густой однородной пены, ввести земляничное пюре, сахарную пудру и хорошо размешать.

Приготовленную смесь разложить в формы, плотно закрыть и заморозить так же, как описано выше (123).

Пудру можно вводить непосредственно в земляничное пюре.

## **РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД**

### **129. Ананас с сиропом**

Ананас 100, сахар 30, ром или ликер 5.

Предварительно обработанный ананас нарезать кружочками или ломтиками толщиной 2—3 мм (4—5 на порцию) и разложить их на вазе веером или свернуть трубочками.

Отдельно в соуснике подать крепкий сахарный сироп с ромом; ром можно заменить ликером.

### **130. Ананас с сахарной пудрой**

Ананас 100, сахарная пудра 20; для сиропа: ром 5, сахар 30, вода 15.

Подготовить и подать так же, как и ананас с сиропом. Ананас можно подать иначе: предварительно обработанный ананас нарезать кружочками, а затем уложить в вазу, чередуя кружочки и свернутые из них трубочки. Подготовленный ананас плотно закрыть кожурой, срезанной сплошной кольцевой лентой, и положить верхнюю часть с листьями.

Отдельно в соуснике подать крепкий сироп с ромом и в вазочке сахарную пудру.

### **131. Апельсины и мандарины с сахаром и вином**

Апельсины или мандарины (очищенные от кожицы) 100, сахар 40, вино виноградное 10.

Очищенные от кожицы и нарезанные кружочками апельсины или мандарины (последние можно разделить на дольки) положить горкой в вазочку, посыпать сахаром и залить вином (розовым мускатом или портвейном).

Сахарный песок или сахарную пудру можно подать на розетке отдельно.

### **132. Арбуз с сахаром**

Арбуз очищенный 250, сахар 20.

Разрезать арбуз на 4—6 частей, в зависимости от размера, а затем отдельные куски — на ломтики толщиной 1—2 см. Подать так же, как и дыню с сахаром.

### **133. Гоголь-моголь**

Яйца (желтки) 2 шт., сахар 25, цедра лимонная 0,02, ликер апельсиновый 10, ром 10, вино розовый мускат 15, печенье 60 или бисквит в пачках 60, или меренги 60.

Отделить желтки от белков, желтки положить в фарфоровую посуду, добавить сахар, ввести апельсиновую или лимонную цедру, натертую на мелкой терке, хорошо растереть. После этого влить апельсиновый ликер или ром, или вино розовый мускат и взбить до консистенции густой

сметаны. При отпуске выложить в креманку. Отдельно можно подать бисквитное печенье или бисквит в пачках, или меренги.

### **134. Дыня с сахаром**

Дыня очищенная 200, сахар 20.

Дыню промыть и удалить корку. Мякоть разрезать вдоль на две или четыре части, в зависимости от размера дыни, и тщательно очистить от семян. Каждый кусок дыни нарезать ломтиками толщиной 1 см и аккуратно разложить их на плоской вазе.

Отдельно на розетке подать сахарную пудру.

### **135. Зефир абрикосовый**

Абрикосы 50, яйца (белки) 20, сахар 30, желатин 1.

Абрикосы промыть, сварить и протереть через сито или на протирочной машине. В полученное пюре всыпать сахар и варить до тех пор, пока пюре не загустеет.

Одновременно взбить белки и соединить их с кипящим абрикосовым пюре. В эту массу ввести растворенный в воде желатин, размешать, переложить в кондитерский мешок, затем выпустить ее в креманки или вазочки и охладить.

При подаче зефир можно полить фруктовым соком или сиропом с вином. Зефир можно приготовить из слив, персиков, яблок и других фруктов.

### **136. Инжир в сметане или в сливах с орехами**

Инжир свежий 80 или сушеный 40, или консервированный 70, или быстрозамороженный 80, сметана 30 или сливки 40, сахарная пудра 25, орехи 10, кислота лимонная 0,2.

Свежий инжир промыть в питьевой воде, положить в посуду, залить горячей или холодной водой так, чтобы плоды были слегка покрыты водой, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и охладить.

Сушеный инжир предварительно перебрать, довести до кипения, снять с плиты и дать настояться в течение 20 минут. В дальнейшем приготовить так же, как и свежий инжир.

Свежий быстрозамороженный инжир промыть питьевой водой, разложить на фарфоровом блюде и постепенно оттаять.

Подсушить орехи, измельчить в ступке. Сметану растереть с сахарной пудрой и орехами (половина нормы). Это блюдо готовится также со сливками. До этого сливки предварительно взбить, после чего соединить с сахарной пудрой и орехами.

Инжир разложить в креманки или вазочки, залить подготовленной сметаной или сливками и посыпать измельченными орехами.

### **137. Салат сладкий из свежих быстрозамороженных абрикосов, айвы и яблок**

Абрикосы 35, айва 35, яблоки 30, сахар 20, сок лимонный 10 или кислота лимонная 0,2, лимон  $\frac{1}{10}$  шт., корица 0,01, цедра лимонная 0,02.

Абрикосы, айву и яблоки оттаять, нарезать ломтиками, положить в фарфоровую или фаянсовую посуду, влить приготовленный охлажденный сироп, ввести лимонный сок или лимонную кислоту, аккуратно перемешать, а затем разложить в вазочки или салатники. При подаче сверху положить кусочек лимона.

Для сиропа всыпать в посуду сахар, залить горячей водой (40 г на порцию), добавить корицу, лимонную цедру и кипятить 5—6 минут.

### **138. «Снежки» в ванильном соусе**

Яйца (белки) 2 шт., сахар 20, ванилин 0,05 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, кислота лимонная 0,1; для соуса: молоко 100, яйца (желтки) 1 шт., сахар 20, сахарная пудра 5, мука 2.

В хорошо охлажденные и взбитые белки положить сахарную пудру, лимонную кислоту и хорошо размешать. Подготовленную белковую массу, разделанную в виде шариков или клецек, десертной или столовой ложкой опустить в кипящую воду так, чтобы изделия не слипались.

«Снежки» варят в течение 3—5 минут. Готовые «снежки» осторожно вынуть шумовкой на сито; после того как стечет вода, разложить их в креманки или салатницы и залить сладким ванильным соусом; можно подать «снежки» с фруктово-ягодными сладкими соусами.

Ванильный соус приготовить так же, как яично-молочную смесь для мороженого, но с добавлением муки.

«Снежки» можно варить в кипящем молоке; после варки молоко используют для молочного соуса.

#### **139. Чернослив в сметане или в сливках с орехами**

Чернослив 60, сметана 30 или сливки 40, сахарная пудра 25, орехи 10.

Чернослив перебрать, промыть теплой водой, положить в предназначенную посуду, залить горячей водой, нагреть до кипения, а затем снять с огня, закрыть крышкой и оставить до полного охлаждения и набухания. Выложить чернослив на фарфоровое или фаянсовое блюдо, вынуть из него косточки, разложить в креманки или вазочки в виде горки и залить сметаной или сливками, посыпать орехами.

Сливки и сметану подготовить так же, как описано ниже (148).

#### **140. Чернослив, фаршированный яблоками**

Чернослив 40, яблоки 60, кислота лимонная 0,2; для сиропа: вино виноградное 7, сахар 15, вода 15.

Чернослив перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой и варить до готовности, а затем охладить.

Промытые яблоки нарезать мелкими кубиками и, если они недостаточно кислые, добавить лимонную кислоту.

Из чернослива удалить косточки, после чего нафаршировать яблоками, положить в креманку и залить сиропом.

Фаршированный чернослив можно подавать со взбитыми сливками (30 г сливок и 15 г сахарной пудры на порцию).

#### **141. Яблоки печеные**

Яблоки очищенные 140, сахар 20; для сиропа: сахар 20, клюква 5, вода 15. Выход 150.

Яблоки вымыть в холодной воде и удалить из них колончатой выемкой сердцевину и семена. Подготовленные яблоки уложить на противень. В отверстие яблок насыпать сахар, сбрызнуть водой и запечь в жарочном шкафу в течение 15—20 минут (в зависимости от сорта яблок).

Положить печеные яблоки в креманки, вазочки или на пирожковые тарелки, полить сиропом и посыпать сахарной пудрой.

#### **142. Яблоки в тесте жареные**

Яблоки 70, мука 20, яйца 21, молоко 20, сметана 5, сахар 3, соль 0,2, масло топленое 10, сахарная пудра 5; для соуса: курага 10, сахар 15.

Подготовить яблоки, как описано выше (141), затем очистить их и нарезать кружочками. Одновременно приготовить тесто. В желтки, отделенные от белков, положить сахар, соль, сметану, муку, тщательно размешать, добавить молоко, взбитые в густую пену белки и аккуратно размешать.

Кусочки подготовленных яблок наколоть на поварскую иглу или вилку, погрузить в тесто, быстро переложить в посуду с разогретым жиром и обжарить до образования золотистой корочки.

Некоторые сорта яблок после жарки следует поставить на 5 минут в жарочный шкаф до полного размягчения.

При подаче яблоки в тесте уложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой. Кроме того, отдельно можно подать абрикосовый сладкий соус.

Для приготовления абрикосового соуса курагу перебрать, хорошо промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой и варить. Готовую курагу протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и кипятить несколько минут, пока пюре не загустеет.

#### **143. Яблоки в слое**

Яблоки 100, сахар 15, мука 35, масло сливочное или маргарин 20, яйца или меланж 5, сахарная пудра 5, кислота лимонная 0,2, соль 2—3.

Яблоки вымыть и вынуть колончатой выемкой сердцевину и семена, очистить кожуру.

Слоеное тесто раскатать в виде пласта толщиной 0,5 см, нарезать на квадратики или ромбы такой величины, чтобы в них можно было завернуть яблоки.

На подготовленные квадратики слоеного теста положить яблоки, в отверстие яблок насыпать сахар. Завернуть яблоко в тесто, углы кусочка теста, смазанные яйцом, соединить. Для украшения сделать из теста фигурные накладки.

На противень, смоченный холодной водой, положить полуфабрикаты, смазать яйцом, посыпать сахаром и выпекать в жарочном шкафу в течение 20—25 минут при температуре 230—250°.

Готовые яблоки переложить на пирожковую тарелку и посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления слоеного теста муку просеять на стол с мраморной или деревянной крышкой. От общего количества муки отделить 80% и, придав муке вид горки, сделать в середине углубление. Холодную воду влить в посуду, добавить соль, лимонную кислоту, яйцо или меланж, хорошо размешать, чтобы соль и кислота растворились. После этого вылить в углубление горки из муки и равномерно замесить тесто.

После этого оставить тесто на 30—40 минут для полного набухания.

Оставшуюся муку смешать со сливочным маслом или маргарином; при смешивании жир должен быть вязким, густым. После соединения жира с мукой придать тесту форму прямоугольника и охладить при температуре 12—14°.

Готовое тесто раскатать равномерным пластом толщиной 20—25 мм. На середину пласта положить подготовленное сливочное масло или маргарин, обтянуть его так, чтобы форма напоминала конверт. Для того чтобы масло не вытекало при раскатке, нужно тщательно защищать тесто.

Закрытый пласт с маслом раскатать скалкой, вращающейся на оси при равномерном и легком нажиме. Затем сложить в четыре слоя, вторично раскатать, положить на лист, закрыть салфеткой и охладить в течение 30—40 минут.

Слойку раскатывать 3—4 раза, при каждом раскатывании охлаждать 30—40 минут. Во время раскатки стол и поверхность теста посыпать мукой.

#### **144. Яблоки или груши со сливами и орехами**

Яблоки 115 или груши 110, сливки или сметана 40, сахарная пудра 25, орехи грецкие (ядро) 10.

Промытые, очищенные от кожицы яблоки или груши разрезать пополам, удалить семена и сварить в подкисленной лимонной кислотой воде до готовности. Сливки

или сметану взбить, заправить сахарной пудрой с добавлением мелко нарезанных и поджаренных орехов (половина нормы). Охлажденные яблоки или груши положить в вазочки, залить подготовленными сливками или сметаной, сверху посыпать оставшимися орехами.

#### **145. Яблоки с рисом**

Яблоки очищенные 70, рис 15, молоко 45, масло сливочное 5, сахар 10, ванилин 0,01, яйца 4, кислота лимонная 0,2, цедра 2, гвоздика 0,01; для соуса: курага 10, сахар 15.

Подготовленные яблоки очистить от кожицы, положить в горячую воду, добавить лимонную кислоту, цедру лимона и гвоздику и сварить до готовности.

Рис перебрать, тщательно промыть в теплой воде, погрузить на пять минут в кипяток и откинуть на сито. Положить рис в посуду и варить до готовности в молоке, смешанном со сливочным маслом, сахаром и ванилином.

В готовую рисовую кашу положить перебранный изюм, яйца, хорошо размешать, закрыть посуду крышкой и поставить на 15—20 минут в жарочный шкаф.

Перед подачей рис разложить в смазанные маслом круглые или кольцевые формы, а затем выложить на пирожковые тарелки. Сверху на рис положить горячие яблоки и полить густым абрикосовым соусом.

#### **146. Яблоки в вине, фаршированные саго**

Яблоки очищенные 100, саго 20, сахар 40, вино виноградное 20, вода 20, сок лимонный 10, кислота лимонная 0,2.

Яблоки промыть, колончатой выемкой удалить сердцевину, очистить, вторично промыть в подкисленной лимонной кислотой воде и сварить до готовности.

Одновременно перебрать саго, промыть его в холодной кипяченой воде, сварить до готовности, откинуть на сито, положить в посуду, всыпать сахар, влить розовый мускат, разведенный пополам с водой, добавить лимонный сок и кипятить 5—6 минут. В вазочки положить яблоки, середину их наполнить саго вместе с сиропом. Подавать холодными или горячими.

#### **147. Яблоки в сладком яичном соусе**

Яблоки очищенные 70, яйца 20, сахар 30, вино виноградное белое (сухое) 10, мадера 10, цедра 3, сок лимонный 10.

Подготовленные яблоки разложить в креманки или вазочки и залить сладким яичным соусом.

Для соуса яичные белки отделить от желтков, желтки влить в посуду и добавить белок (примерно  $\frac{1}{5}$  часть к общему количеству желтков), всыпать сахар, влить вино (половину нормы) и варить на водяной бане, непрерывно взбивая кондитерским венчиком.

Перед окончанием варки в соус влить оставшееся вино, лимонный сок, добавить лимонную цедру и тщательно перемешать.

Готовый соус должен хорошо держаться на кондитерском венчике, иметь светло-желтый цвет, кисло-сладкий вкус и запах вина и лимона.

#### **148. Яблоки или груши в сметане с орехами**

Яблоки или груши 80, сметана 30 или сливки 40, сахарная пудра 25, орехи 10.

Подготовленные яблоки и груши сварить. Орехи подсушить и измельчить. Сметану растереть с сахарной пудрой и орехами (половина нормы). Это блюдо можно приготовить и со сливками. Для этого сливки предварительно взбить, после чего соединить с сахарной пудрой и орехами.

Яблоки или груши разложить в креманки или вазочки, залить подготовленной смесью и посыпать орехами.

Это блюдо можно приготовить из любых консервированных фруктов. Если используют свежие быстрозамороженные фрукты, то плоды предварительно размораживают. Размораживание производят в холодильном шкафу при температуре  $1-4^{\circ}$  в течение 6—8 часов или при температуре  $15-17^{\circ}$  в течение 3—4 часов. Если плоды упакованы в стеклянную или жестяную герметически укупоренную тару, то для размораживания их держат в течение часа в воде, которая должна иметь температуру  $20^{\circ}$ . Воду при этом часто меняют.

## **149. Ягоды с сахаром**

Вишни или черешни, или сливы, или черника, или земляника садовая, или малина, или виноград 150, сахар 15.

Ягоды спелые перебрать, промыть холодной кипяченой водой, из слив и вишен вынуть косточки, разложить в креманки или вазочки и посыпать сахарной пудрой.

Сахар можно подать отдельно на розетке. Виноград подать без сахара.

## **150. Ягоды с молоком, сливками или сметаной**

Малина или земляника 100, молоко 150 или сливки 100, или сметана 50, сахарная пудра 20.

Малину или землянику перебрать, удалить плодо-пожки, промыть кипяченой холодной водой и уложить горкой в вазочки.

Сахарную пудру подать отдельно на розетке, а молоко или сливки — в молочнике.

## **РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА ИЗ МУКИ И КРУПЫ**

### **151. Бабка яблочная**

Яблоки 70, хлеб пшеничный 65, молоко 30, яйца 10, сахар 20, масло сливочное 10, корица 0,2, выход 180; для соуса: курага 10, сахар 15, вода 20.

Яблоки очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахаром. Пшеничный хлеб без корки разрезать на прямоугольные ломтики толщиной 0,5 см. Размеры ломтиков должны соответствовать размеру и форме посуды, в которой запекается бабка. Оставшийся хлеб (половина нормы) нарезать мелкими кубиками и подсушить.

Ломтики хлеба смочить с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, плотно уложить смоченной стороной внутрь на дно и стенки смазанной маслом формы.

Подсушенные кусочки хлеба перемешать с яблоками, добавить корицу (в порошок), заполнить этой смесью форму, покрыть ломтиками хлеба, после чего запечь в жарочном шкафу.

После выпекания бабку выдержать в форме 10 минут, а затем аккуратно выложить на блюдо или тарелку и полить абрикосовым соусом.

### **152. Блинчики с яблоками**

Мука пшеничная 30%-ная или 72%-ная 10, молоко 100, яйца  $\frac{1}{4}$  шт., сахар 3, соль 0,3, масло сливочное 2; для фарша: яблоки свежие 60, сахар 15, корица в порошке 0,25, масло сливочное 5.

Замесить жидкое тесто на молоке. Яйца, соль, сахар смешать в кастрюле и развести холодным молоком. В полученную смесь всыпать муку, тщательно размешать и процедить.

Поджарить блинчики только с одной стороны, после чего снять ножом.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками, положить в сотейник, одновременно всыпать сахар, закрыть сотейник крышкой и припустить яблоки до готовности. В подготовленные яблоки добавить корицу и слегка перемешать.

Начинку положить на середину поджаренной стороны блинчиков и завернуть края, придав блинчикам форму небольшого конверта. Обжарить блинчики на масле с обеих сторон.

При отпуске блинчики посыпать сахарной пудрой.

### **153. Блинчики с вареньем или повидлом**

Блинчики готовые 100, варенье 40 или повидло 40, масло топленое (для обжаривания блинчиков) 5, сахарная пудра 5.

Приготовить блинчики так же, как описано в предыдущем рецепте.

### **154. Блинчики с сахаром**

Готовые блинчики 100, масло топленое (для обжаривания блинчиков) 5, сахарная пудра 20.

Готовые блинчики сложить в 3—4 раза таким образом, чтобы поджаренная сторона находилась внутри, и обжарить на масле с обеих сторон. При отпуске блинчики посыпать сахарной пудрой.

### 155. Вафли со сливками или кремом

Мука в/с 200, масло сливочное 50, яйца 5 шт., сливки 100, молоко 150, ванилин 0,02, соль 4.

Сливочное масло размять, положить в посуду, добавить в него муку (20% от общего количества муки), поставить посуду в холодное место и взбить деревянной веселкой до образования густой однородной массы.

В приготовленную массу, непрерывно помешивая, постепенно ввести желтки, а затем всыпать оставшуюся муку, положить сахар, ванилин, размешать и развести тесто молоком. После этого в подготовленное тесто влить сначала взбитые сливки, затем взбитые белки и вновь осторожно размешать. Посуду с готовым тестом поставить на лед или положить в холодную воду. Выпечь тесто в специальной вафельной доске, смазанной жиром, в течение 3—5 минут. При отпуске вафли начиняют взбитыми сливками, кремом и т. п.

### 156. Гренки с фруктами

Хлеб пшеничный в/с 50, яйца 8, молоко 35, масло сливочное 10, сахар 10, фрукты консервированные 30; для соуса: сироп от фруктов 25, сахар 10, курага 10.

С батона срезать корку и нарезать хлеб овальными ломтиками толщиной 5—6 см (на одну порцию 2—3 штуки). Ломтики хлеба пропитать смесью из яиц, молока и сахара и обжарить на масле с обеих сторон.

Курагу сварить, затем протереть, соединить с сахаром и добавить воду. В полученный сироп положить нарезанные консервированные фрукты.

При отпуске жареный хлеб уложить на мельхиоровое блюдо или тарелку, сверху оформить прогретыми в сиропе фруктами и полить абрикосовым соусом или фруктово-ягодным сиропом с виноградным вином.

### 157. Запеканка рисовая с вареньем

Рис 50, молоко 100, вода 50, яйца  $\frac{1}{2}$  шт., сахар 10, масло сливочное 5, ванилин 0,01, соль 2, варенье 50.

Перебранный рис промыть, всыпать в кипящую воду, варить до полуготовности и откинуть на сито. Затем отделенный от жидкости рис положить в кастрюлю, залить молоком, размешать, закрыть крышкой и продолжать

варить до готовности. Снять с плиты, положить сахар, сливочное масло, ванилин или ваниль, яичные желтки, немного соли, хорошо размешать, после этого ввести взбитые белки и вновь осторожно перемешать.

Приготовленную массу выложить на мельхиоровую порционную сковороду, смазанную маслом, разровнять, посыпать сверху сахаром и поставить в жарочный шкаф. При отпуске полить горячим вареньем.

#### **158. Каша манная с фруктами**

Молоко 200, крупа манная 55, масло сливочное 10, яйца  $\frac{1}{4}$  шт., сахар 20, ванилин 0,01, миндаль или орехи очищенные 15, фрукты консервированные 75; для соуса: курага 25, сахар 15.

В горячее кипяченое молоко положить сахар, добавить соль, затем всыпать предварительно просеянную манную крупу и варить 8—10 минут до получения каши средней густоты. В готовую кашу положить нарезанные орехи, ванилин, масло сливочное, яичные желтки и хорошо размешать.

Приготовленную массу выложить слоем на мельхиоровую сковороду, смазанную маслом, затем положить слой молочных пенек и консервированных фруктов и снова слой каши.

Поверхность каши разровнять, посыпать сахаром и слегка прижечь раскаленным железным прутом. Подготовленную таким образом кашу запечь в жарочном шкафу до образования на поверхности тонкого слоя карамели темно-коричневого цвета.

Перед отпуском поверхность запеканки украсить разогретыми фруктами, в середине которых горкой положить молочные пенки. Отдельно в соуснике подать абрикосовый соус.

#### **159. Кольца (саварен) с фруктами**

Мука пшеничная 30%-ная 25, молоко 8, масло сливочное 10, яйца  $\frac{1}{5}$  шт., сахар 1,5, соль 0,2, дрожжи 1; для промочки: сироп от консервированных фруктов 20, сахар 15, вино 3, фрукты консервированные 30; для соуса: курага 10, сахар 15. Выход 140.

Молоко подогреть до 30—35°, растворить в нем дрожжи, затем всыпать муку (40% от общего количества), размешать и поставить в теплое место. Через 1—1½ часа,

когда опара поднимется, ввести в нее яйца, сахар и перемешать, затем всыпать оставшуюся муку, хорошо перемешать, добавить масло, пряности и вторично перемешать. После этого разровнять приготовленное тесто, посыпать сверху мукой, закрыть салфеткой и вновь поставить в теплое место на 1—2 часа для брожения. За это время дважды произвести обминку теста.

Выпечь изделия в жарочном шкафу в течение 40—45 минут в специальных формах, которые предварительно смазать маслом и наполнить тестом до половины.

Перед выпечкой тесто в формах оставить на 10—15 минут для расстойки.

Готовые изделия вынуть из формы, пропитать теплым фруктовым сиропом и положить на противни.

Для приготовления сиропа в жидкость от консервированных фруктов добавить сахар, нагреть ее до кипения и затем влить вино.

При отпуске выпеченное кольцо (саварен) сверху украсить красиво нарезанными консервированными фруктами и залить сиропом.

#### **160. Корзиночки из песочного теста**

Мука 515, мука на подпыл 41, сахар 310, яйца (желтки) или меланж 72, соль 1, аммоний или сода 0,6 (норма дана из расчета 20 порций).

Просеянную муку, смешанную с аммонием или пищевой содой, положить горкой на мраморный или деревянный стол и по середине ее сделать углубление.

Равномерно, без комочков, размять сливочное масло до консистенции густого картофельного пюре. В отдельную посуду положить желтки, всыпать сахар и хорошо взбить, ввести ваниль или фруктовую эссенцию, добавить соль, затем взбитые желтки с сахаром соединить со сливочным маслом, хорошо растереть, положить в углубление и постепенно замешивать тесто до образования однородной массы.

После этого тесто сформовать в виде батона, посыпать сверху мукой и дать выстояться в течение 40 минут.

Песочное тесто раскатать ровным пластом толщиной около 5 мм, вырезать круглые лепешки диаметром 9 см. Положить в гофрированные формочки и обжарить тесто большими пальцами с таким расчетом, чтобы равномерно были заполнены как дно, так и все углубления гофрировки.

Обжатые формочки с тестом расставить на железный противень и выпечь при температуре 240—250°. Готовые корзиночки вынуть из формочек и охладить.

#### **161. Корзиночки с ягодами**

Корзиночки готовые 2 шт., земляника садовая или малина 50, соус из клубники или малины 30.

Землянику или малину перебрать, освободить от стеблей и промыть в холодной питьевой воде.

При подаче положить в корзиночки ягоды и полить соусом из тех же свежих ягод.

#### **162. Корзиночки с яблоками**

Корзиночки готовые 2 шт., яблоки 50, кислота лимонная 0,2, сахар 10; для соуса: курага 10, сахар 15.

Яблоки промыть, удалить сердцевину и семена, очистить от кожицы. Яблоки (50% нормы) нарезать ломтиками, положить в сотейник, добавить сахар, лимонную кислоту и припускать до готовности. Если яблоки плохо развариваются, то добавляют воду. Остальные яблоки сварить до готовности целыми.

При подаче корзиночки наполнить яблочным фаршем, сверху положить тонко нарезанные полукружочки из цельного яблока и залить густым абрикосовым пюре.

#### **163. Пирог из вафель с каймаком**

Сливки 700, сахар 250, варенье 50, лимонный сок 2—3; для вафель: мука в/с 200, масло сливочное 50, яйца 5 шт., молоко 150, ванилин 0,02, соль 4 (норма взята из расчета на 7 порций).

Смешать жидкие сливки (шесть частей) с сахаром и ванилью и уварить их так, чтобы осталось не более половины, затем процедить, поставить на лед и, помешивая, влить лимонный сок. Когда каймак охладится, добавить взбитые в густую пену сливки (одна часть) и все тщательно перемешать.

Приготовить вафли, как описано выше (155). Положить на холодное блюдо слой вафель, смазать их вареньем и залить каймаком, затем вновь положить слой вафель, варенья и каймака, обровнять поверхность и бока и охладить.

## 164. Профитроли

Мука пшеничная 15,3, масло сливочное 7,7, яйца  $\frac{1}{2}$  шт., соль 0,2, сахар 0,4, вода 15.

Влить в кастрюлю горячую воду, положить сливочное масло, сахар, соль, нагреть до кипения, всыпать предварительно просеянную муку и хорошо перемешать.

Подготовленное тесто прогреть в течение 2—3 минут, после чего снять и, непрерывно взбивая, постепенно ввести в него яйца (по 1—2 шт.).

Кондитерский мешок наполнить (до половины) приготовленным тестом и выпустить профитроли на слегка посыпанные мукой или смазанные маслом листы в виде маленьких кружков диаметром 1—1,5 см на расстоянии не менее 2 см друг от друга.

Выпечь профитроли в жарочном шкафу в течение 7—10 минут до образования на их поверхности светло-коричневой корочки.

## 165. Профитроли со сливками

Профитроли готовые 30, сливки 100, пудра сахарная 20, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки.

Приготовить профитроли (164). Сливки тщательно взбить и смешать с сахарной пудрой ( $\frac{3}{4}$  нормы) и ванилью. При подаче креманку наполнить сливками, а на них положить профитроли и посыпать сахарной пудрой.

## 166. Профитроли в ванильном соусе

Профитроли готовые 25—30, яйца (желтки) 10, сахар 20, мука 2, молоко 70, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки.

Для приготовления ванильного соуса яичные белки отделить от желтков, желтки влить в посуду, всыпать сахар, муку, добавить ваниль и тщательно растереть до образования однородной массы.

После этого массу развести молоком и, непрерывно помешивая деревянной веселкой, проварить до загустения, а затем процедить через сито или марлю и охладить. При отпуске в креманку или вазочку влить соус и положить профитроли.

### **167. Профитроли в шоколадном соусе**

Профитроли готовые 25—30, яйца (желтки) 10, сахар 20, мука 2, шоколад и какао-порошок 6, молоко 70.

Приготовить профитроли так же, как описано выше (164, 165), но добавить в соус какао-порошок или шоколад. Оформить блюдо так же, как профитроли в ванильном соусе.

### **168. Пудинг сухарный**

Сухари ванильные 40, молоко 80, яйца 21, сахар 15, изюм 15, масло сливочное 5; для соуса: курага 10, сахар 15.

Ванильные сухари нарезать кусочками в виде кубиков, положить в посуду, залить горячим молоком, смешанным с желтками и сахаром, закрыть посуду крышкой и оставить на 15 минут для набухания. Изюм перебрать и тщательно промыть. Белки взбить до образования густой пены.

В приготовленную смесь положить изюм, сухари, перемешать, после чего ввести взбитые белки и осторожно перемешать.

Подготовленную массу выпечь в смазанных маслом формочках. При подаче пудинг полить соусом из абрикосов.

### **169. Пудинг из пшеничного хлеба с яблоками**

Хлеб пшеничный 50, яйца  $\frac{1}{2}$  шт., молоко 80, яблоки 60, сахар 20, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, масло сливочное 5, сухари 3; для соуса: курага 10, сахар 15, вода 25.

Пшеничный хлеб (без корки) нарезать кубиками размером 3—4 мм, положить в кастрюлю и залить теплым кипяченым молоком, смешанным с желтком и сахаром.

Яблоки (антоновские) очистить, нарезать ломтиками и смешать с подготовленным хлебом. В дальнейшем готовить так же, как описано выше (168).

При подаче полить пудинг абрикосовым соусом.

### **170. Пудинг яблочный с орехами**

Яблоки 65, молоко 100, яйца 20, сахар 15, орехи грецкие (ядро) 25, крупа манная 8, масло сливочное 5; для соуса: курага 10, сахар 15, вода 25.

Очищенные и слегка подсушенные в жарочном шкафу орехи положить в кастрюлю, залить молоком и варить

несколько минут, непрерывно помешивая. После этого всыпать в молоко манную крупу, вновь довести до кипения и прекратить нагревание.

В подготовленную смесь положить яичные желтки, растертые с сахаром, нарезанные кубиками яблоки, добавить немного соли, размешать, ввести взбитые белки и вторично осторожно перемешать.

Массу разложить в конусные формы, смазанные маслом, и поставить в посуду с горячей водой так, чтобы уровень воды доходил до половины формы, закрыть форму крышкой и при медленном кипении припускать в течение 20—25 минут.

К пудингу подать сладкий соус (абрикосовый, из взбитых яиц с сахаром и др.).

#### **171. Пудинг из саго с яблоками и вареньем**

Саго 40, масло сливочное 5, яблоки 30, яйца 1 шт., сахар 15, молоко 60, варенье 30.

Саго перебрать, промыть, положить в кипящую слегка подсоленную воду и, помешивая деревянной веселкой, сварить до полуготовности, затем откинуть саго на сито, переложить в кастрюлю, залить молоком и сварить до готовности.

В сваренное саго положить яичные желтки, растертые с сахаром, мелко нарезанные антоновские яблоки, сливочное масло, хорошо перемешать, разложить в формы, смазанные маслом. В дальнейшем готовить так же, как описано выше (170).

При подаче пудинг полить предварительно разогретым вареньем.

#### **172. Пудинг из манной крупы с черносливом**

Крупа манная 15, чернослив 25, сахар 15, яйца 21, молоко 60, масло сливочное 3, кислота лимонная 0,01; для соуса: курага 10, сахар 15, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки.

Просеянную манную крупу всыпать в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, варить до загустения. Затем нагревание прекратить, в кашу положить сахар, чернослив, сваренный до полуготовности в подкисленной воде и мелко нарезанный, яичные желтки. Хорошо размешать.

После этого в подготовленную массу ввести взбитые белки, вторично ее перемешать, разложить в смазанные

маслом формы. В дальнейшем готовить так же, как описано выше (166).

При подаче пудинг из манной крупы с черносливом полить абрикосовым соусом или подать его отдельно в соуснике.

#### **173. Пудинг из манной крупы с яблоками**

Крупа манная 15, яблоки 40, сахар 15, яйца 21, молоко 60, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, масло сливочное 3; для соуса: курага 10, сахар 15, вода 25.

Приготовить так же, как описано выше (170). Яблоки нарезать мелкими кубиками.

#### **174. Пудинг из манной крупы с изюмом**

Крупа манная 15, сахар 15, изюм 15, яйца 20, ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки, масло сливочное 3; для соуса: курага 10, сахар 15, вода 25.

Изюм перебрать и промыть теплой водой. В остальном готовить так же, как и пудинг яблочный с орехами.

#### **175. Пудинг из каштанов**

Каштаны 60, молоко 50, масло 10, яйца 1 шт., сахар 5, изюм 10, цукаты 10, сухари 5, сахар 140, соус от 30 до 50.

Очищенные каштаны обварить кипятком, удалить с них кожицу, после чего нарезать тонкими дольками. В подготовленные каштаны влить молоко (половину нормы) и припустить до размягчения в посуде, закрытой крышкой. Готовые каштаны протереть на протирочной машине или вручную через сито.

В приготовленное пюре влить оставшееся молоко, добавить сахар и проварить смесь до тех пор, пока она не загустеет. После тепловой обработки в пюре положить сливочное масло, мелко нарезанные сухари и затем охладить. В охлажденное пюре ввести яичные желтки, цукат, изюм, добавить немного соли, хорошо перемешать, а затем соединить массу со взбитыми белками и вновь осторожно размешать.

Подготовленную массу разложить в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные сухарями, и выпечь.

При отпуске полить фруктово-ягодным или ванильным или сладким яичным соусом.

#### **176. Пудинг паровой из творога, соус абрикосовый**

Творог 100, яйца 1 шт., крупа манная 5, молоко 40, сахар 15, масло сливочное 5, ванилин 0,02 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки; для соуса: курага 15, сахар 10, вода 25.

Хорошо отжатый творог протереть через сито или на протирочной машине. В посуду влить молоко, нагреть его до кипения, всыпать манную крупу, прокипятить 4—5 минут до получения полужидкой каши.

В приготовленную кашу положить масло, творог, желтки, сахар, ванилин или ваниль, непрерывно помешивая. Затем немного охладить, ввести взбитые белки и вновь осторожно перемешать. Взять фарфоровые или фаянсовые конусные кружки, смазать маслом, заполнить подготовленной массой на  $\frac{3}{4}$  их высоты.

Кружки поставить в глубокие сотейники с горячей водой с таким расчетом, чтобы вода доходила до половины кружек. Сотейник закрыть крышкой и при слабом кипении припускать в течение 20—25 минут.

При отпуске, осторожно встряхивая, выложить на вазочку или сотейник, полить соусом. Соус можно подавать отдельно.

#### **177. Пудинг рисовый паровой со сладким яично-винным соусом**

Рис 30, молоко 60, масло сливочное 5, сахар 15, цукаты 10, яйца  $\frac{1}{2}$  шт., ванилин 0,02 или ваниль  $\frac{1}{10}$  палочки; для соуса: яйца  $\frac{1}{3}$  шт., сахар 25, вино белое 10, мадера 10, сок лимонный 10 или кислота лимонная 0,01, цедра лимонная 2—3.

Рис перебрать, промыть, положить в кипящую воду и сварить до полуготовности. Затем рис откинуть на сито, когда жидкость стечет, положить в кастрюлю, залить молоком, при периодическом помешивании проварить в течение 8—10 минут.

Яичные желтки растереть с сахаром, соединить с сваренным рисом, одновременно положить нарезанные мелкими кубиками цукаты, ванилин или ваниль, хорошо размешать. После этого в приготовленную массу ввести взбитые белки, вторично осторожно перемешать. Быстро раз-

ложить в подготовленные фаянсовые кружки и припустить на пару.

При отпуске пудинг полить сладким яично-винным соусом (147) или подать его отдельно.

#### **178. Пудинг из бананов**

Бананы 80, вино розовый мускат 15, крупа манная 6, яйца 1 шт., молоко 60, цедра 1, сок лимонный 10 или кислота лимонная 0,01, сахар 15; для соуса: слива 20, ром 5, сахар 20, вода 20.

В посуду влить молоко, нагреть его до кипения, после чего всыпать манную крупу и варить до получения полужидкой каши.

Приготовленную кашу соединить с яичными желтками, растертыми с сахаром.

Одновременно бананы очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, смочить белым вином или розовым мускатом с добавлением лимонного сока, добавить лимонную цедру, соединить с готовой кашей и хорошо размешать.

После этого в охлажденную приготовленную массу ввести взбитые белки, вторично осторожно перемешать.

Разложить в подмазанные маслом фарфоровые или фаянсовые кружки и припустить.

При отпуске выложить на вазочки и полить фруктовым соусом с вином.

#### **179. Трубочки сухие со сливками, кремом или зефиром**

Мука в/с 100, сахарная пудра 120, яйца 1 шт., молоко 20, ванилин 0,01, взбитые сливки или крем 100.

Яйца отбить в посуду, всыпать сахарную пудру, хорошо размешать деревянной веселкой, добавить муку, ваниль и вторично тщательно перемешать. После этого развести молоком приготовленное тесто.

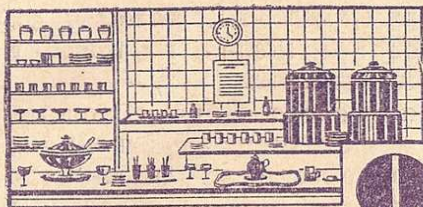
Выпечь изделия в виде тонких блинчиков диаметром 8—10 см. Горячие блинчики свернуть в конусообразные трубочки, положить на сито и до отпуски хранить в сухом месте.

При отпуске трубочки наполнить взбитыми сливками, кремом или зефиром и посыпать сахарной пудрой.



# Напитки





## Общие сведения

Многие напитки содержат так называемые тонизирующие вещества, возбуждающие сердечную и нервную деятельность. К таким веществам относятся алкалоиды чая, кофе (кофеин) и какао (теобромин). Вещества эти в малых количествах не вредны и даже благотворно действуют на организм; при употреблении в больших количествах они могут принести вред. Особенно осторожно следует применять возбуждающие средства в питании детей.

В чае и кофе содержится также значительное количество дубильных веществ (танинов), которые оказывают положительное воздействие на пищеварительный тракт.

В какао и шоколаде, кроме тонизирующих веществ, содержится значительное количество жиров и белков, поэтому эти напитки очень питательны.

Пищевая ценность напитков значительно повышается тем, что в них добавляют сахар, сливки, молоко и т. д.

Большую роль в питании играет молоко. В состав молока входят все необходимые организму пищевые вещества. Оно содержит белки, жиры, углеводы (молочный сахар) и минеральные соли в виде эмульсии или раствора, в связи с чем они легко усваиваются организмом. Белки молока связывают дубильные вещества чая, кофе, смягчают их вяжущий вкус, обусловленный содержанием танина. Кроме того, молоко, особенно летом, богато витаминами. Очень ценен минеральный состав молока: в нем содержится кальций, фосфор, железо и другие минеральные соли.

Вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в напитках, и органические кислоты (например, лимона) придают им приятный вкус и аромат.

Напитки, приготовляемые в предприятиях общественного питания, можно подразделить на горячие (чай,

кофе, какао и др.) и холодные (крюшоны, квасы и др.). Температура горячих напитков при подаче их посетителям должна быть примерно 75°, холодных — 6—7°.

Все напитки, за исключением кваса и браги, рекомендуется готовить по возможности непосредственно перед отпуском, так как при хранении готовых напитков, особенно горячих, в большинстве случаев ухудшается их качество.

В настоящее время в крупных столовых и ресторанах для приготовления и отпуска чая, кофе, какао используют термостаты, настольные кипятильники, кофеварки. В ближайшие годы в предприятиях общественного питания для приготовления и отпуска горячих напитков будут установлены специальные автоматы.

Выход указанных ниже горячих напитков предусмотрен в размере 200 г, за исключением кофе по-восточному, молока с земляничным пюре и некоторых других, выход которых должен быть равен 100—150 г.

Отпуск напитков, за исключением кофе, рекомендуется производить в тонких стаканах емкостью 250 см<sup>3</sup>. Для отпуска кофе наиболее удобны чашки емкостью 100—200 см<sup>3</sup>. Для отпуска холодных напитков, помимо тонких стаканов, рекомендуется использовать прессованные стаканы, имеющие бортик.

При изготовлении напитков, особенно таких, которые не подвергаются тепловой обработке, квас, брага и др., необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенические требования.

\* \* \*

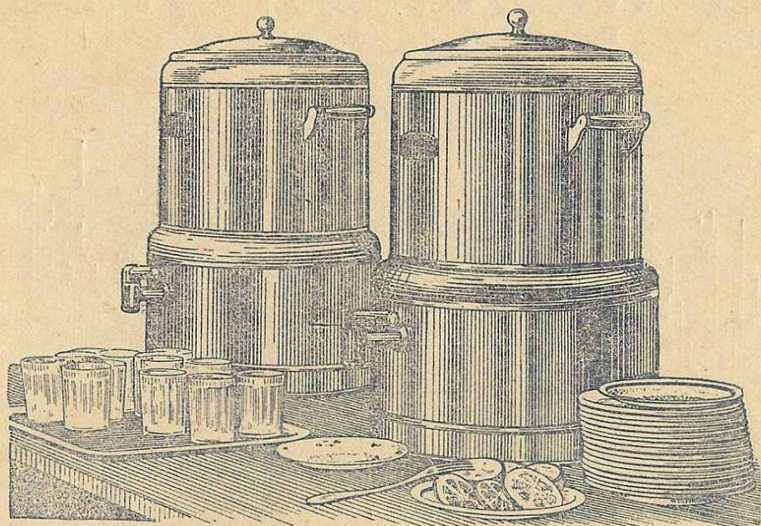
## ЧАЙ

Чай — это завяленные, а затем скрученные и подсушенные листья вечнозеленого чайного дерева, произрастающего во многих странах — Китае, Индии, на острове Цейлон и др.

Прекрасные сорта чая выращиваются и в нашей стране — в Грузинской ССР, на Черноморском побережье Краснодарского края, а также в Азербайджанской ССР, в Крыму, в Закарпатье и в южных частях республик Средней Азии.

Сбор чайного листа начинают с четвертого года жизни растения, при этом отбирают самые молодые побеги с нераспустившимися листовыми почками, которые наиболее богаты кофеином и танином.

Чай содержит от 2 до 3% кофеина — тонизирующего вещества, возбуждающего деятельность сердца и нервной системы, что вызывает у человека ощущение бодрости.



Термостаты для отпуска горячих напитков

Кроме кофеина, в чае имеются танин, эфирные масла и другие вещества, придающие чаю приятный вкус и своеобразный аромат.

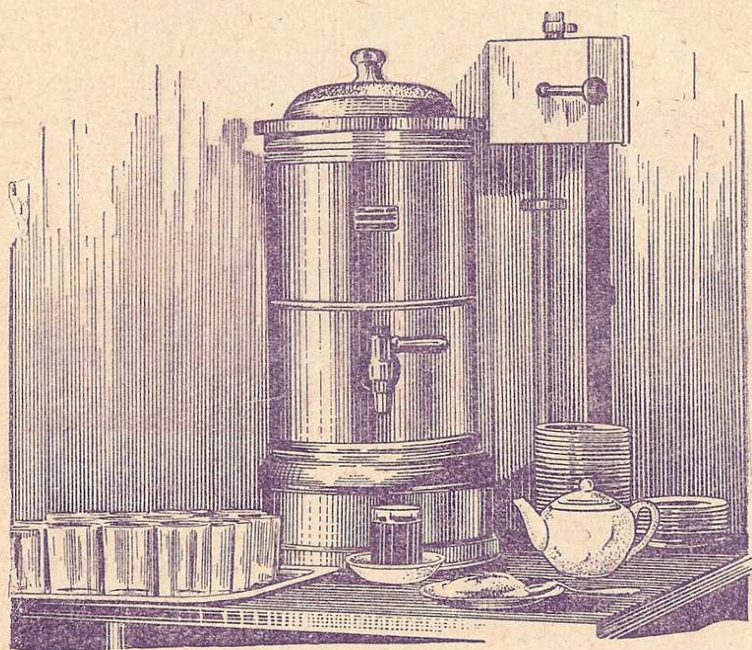
Существует много разнообразных сортов чая, отличающихся друг от друга своим вкусом, ароматом и настоем. Наиболее распространен черный байховый чай — грузинский, азербайджанский, краснодарский, китайский, индийский, цейлонский. Высшими сортами байховых чаев у нас являются «Букет Грузии», «Букет Азербайджана», а также чай высшего сорта и сорта экстра.

Помимо черного байхового чая, в республиках Средней Азии используется чай зеленый байховый, который обладает своеобразным ароматом, дает светло-зеленый настой и хорошо утоляет жажду.

Хранить чай следует в хорошо проветриваемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%. При хранении в сыром помещении чай быстро поглощает влагу, что способствует развитию в нем плесени.

Чай легко воспринимает посторонние запахи, поэтому его нельзя хранить вместе с сильно пахнущими продуктами — сыром, рыбой, пряностями и т. п.

Вскрытую для текущего расхода пачку чая необходимо пересыпать в чайницу или другую посуду с плотно закрывающейся крышкой.



Настольный кипятильник для отпуска чая

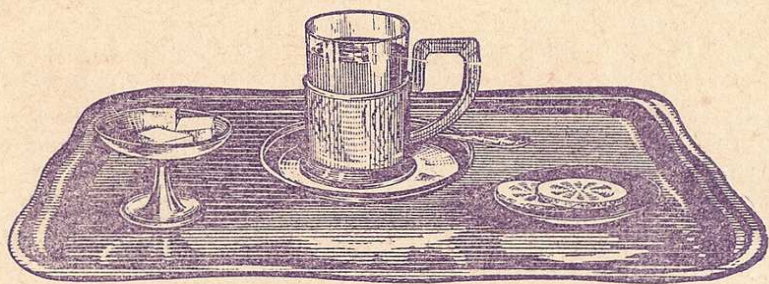
При правильном хранении чай в течение 6 месяцев, считая со дня его выпуска с чайной фабрики, не теряет своих вкусовых качеств.

По истечении гарантийного шестимесячного срока хранения необходимо определить возможность дальнейшего хранения и реализации чая.

Чтобы получить чай крепким, вкусным, душистым, необходимо строго соблюдать правила его заварки. Непра-

вильная заварка может уничтожить многие ценные свойства чая, особенно его вкус и аромат.

Заваривать чай следует небольшими порциями, по мере спроса посетителей. Нельзя кипятить заваренный чай или долго держать его на плите. Не разрешается применять при заварке чая питьевую соду или жженный сахар, так как это портит вкус чая.



Отпуск чая в стакане

Чай заваривают в фарфоровом или эмалированном чайнике. Использовать для этой цели котлы, кастрюли или другую кухонную посуду нельзя.

Хорошо вымытый фарфоровый или эмалированный чайник перед заваркой в нем чая необходимо ополоснуть кипятком, положить чай по норме на определенное количество стаканов и залить кипятком примерно на  $\frac{1}{3}$  объема чайника.

Для сохранения тепла и лучшего настоя чайник следует накрыть салфеткой или полотенцем и оставить в таком виде на 5 минут. После этого нужно долить чайник кипятком. Общее количество кипятка, наливаемого в чайник для заварки чая, берется из расчета  $50 \text{ см}^3$  на каждый стакан, при норме  $0,75 \text{ г}$  на стакан.

При отпуске чая в стакане емкостью  $250 \text{ см}^3$  заваренный чай наливают в стакан примерно на  $\frac{1}{5}$  его объема и затем доливают кипятком до нормы ( $200 \text{ см}^3$ ).

При массовом отпуске чая допускается долив кипятка непосредственно в эмалированный чайник или термостат с тем, чтобы производить розлив в стаканы за один прием. В этом случае необходимо строго соблюдать норму добавляемого кипятка, чтобы сохранить качество напитка.

### 1. Чай с сахаром, вареньем, медом, повидлом, лимоном

Чай 0,75, сахар 15 или варенье, мед, повидло 30, лимон  $\frac{1}{10}$  шт.

Заварить чай, как это указано выше, разлить в стаканы, поставить на блюдца, на которые положить чайные ложки.

Сахар, варенье, мед, повидло, лимон подать отдельно на розетке. К чаю рекомендуется подавать кусковой сахар.

При сервировке заказного чайного стола (для группы посетителей) на его середину поставить вазы с пирожным или печеньем, сахарницу, на которую положены щипцы, розетки или хрустальные блюдца с тонко нарезанным лимоном.

Около десертной тарелки положить десертный нож, вилку и чайную салфетку, после чего подать чай в чашках с блюдцами или в стаканах.

### 2. Чай с молоком или сливками

Чай 0,75, сахар 15, молоко 75 или сливки 50.

Заварить и подать чай, как указано выше. Сливки или молоко кипяченое с пенкой подать отдельно горячими в сливочнике или в керамиковом горшочке, который поставить на десертную тарелку.

### 3. Чай парами чайников

Чай 3, сахар 20.

В чайнике емкостью 250—350 см<sup>3</sup> (малый чайник) заварить чай как обычно, в другой чайник емкостью 1000—1400 см<sup>3</sup> (большой доливной чайник) налить кипятка.



Отпуск чая парами чайников

Отдельно подать к чаю сахар, мед, варенье, а также ба-  
ранки, пирожки и другие мучные изделия.

Чай парами чайников подают в чайных.

#### **4. Чай одним чайником**

На чайник емкостью 800—1000 см<sup>3</sup> чай зеленый от  
3 до 9 г.

В чайник емкостью примерно 800 см<sup>3</sup> положить зеле-  
ный чай, залить небольшим количеством кипятка и по-  
ставить чайник в теплое место для настоя. Перед подачей  
чайник долить кипятком.

Чай, заваренный в одном чайнике, преимущественно  
зеленый, подают в республиках Средней Азии.

#### **5. Чай охлажденный**

Чай 0,75, сахар 20, лед пищевой 20, лимон или апель-  
син  $\frac{1}{10}$  шт.

Заварить крепкий чай, как это указано выше, пере-  
лить через марлю или ситечко в фарфоровую посуду, до-  
бавить сахар и охладить.

Подавать в стаканах или чашках. В чай можно доба-  
вить пищевой лед, положить по ломтику лимона или  
апельсина или подать его отдельно.

#### **6. Чай охлажденный с фруктовым или ягодным соком**

Чай 0,75, сахар 20, сок фруктовый или ягодный 50,  
лед пищевой 20, лимон или апельсин  $\frac{1}{10}$  шт.

Приготовить и охладить чай, как указано выше, доба-  
вить фруктовый или ягодный сок и размешать.

Подать чай в стаканах или чашках, положив ломтик  
лимона или апельсина. В чай можно добавить пищевой  
лед.

### **КОФЕ**

Натуральный кофе — это семена (зерна) плодов тро-  
пического кофейного дерева. Напитки из натурального  
кофе обладают тонким, приятным ароматом и вкусом.  
Умеренное количество натурального кофе, содержащего  
кофеин, полезно для здоровья человека.

Существует множество сортов и разновидностей кофе, отличающихся своим вкусом, ароматом и настоем. Чем выше сорт кофе, тем экстрактивнее его настой и сильнее аромат.

В предприятия общественного питания кофе поступает в зернах (сырой или обжаренный) и молотый (натуральный или с добавлением цикория).

Сырые необжаренные зерна натурального кофе для приготовления напитка непригодны, так как дают невкусный и неароматный настой. Поэтому сырые кофейные зерна сначала обжаривают, а затем измельчают в кофемолке.

Обжаривать кофейные зерна в предприятиях общественного питания можно на чугунных или железных сковородах при непрерывном помешивании до образования темно-коричневого цвета. Из недожаренного или пережаренного кофе напиток получается невкусный.

Молоть кофе для обычной его варки надо не очень мелко и не очень крупно.

Очень мелко молоть кофе рекомендуется для варки его по-восточному. Такой кофе переливают в кофейные чашки, не процеживая.

Молоть кофе надо, по возможности, перед самой его варкой, что способствует получению напитка более высокого качества.

Молотый кофе можно смешивать с цикорием (на стакан 6 г кофе и 2 г цикория).

Хранить кофе следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении. Кофе (особенно молотый), так же, как и чай, легко воспринимает посторонние запахи, поэтому его нельзя хранить вместе с другими сильно пахнущими продуктами (сельди, сыр, пряности и др.).

Готовый молотый кофе, упакованный в жестяные банки, можно хранить не свыше 12 месяцев, в бумажных коробках — не свыше 6 месяцев и в бумажных пакетах — не свыше 3 месяцев.

## 7. Кофе черный

Кофе натуральный 6, цикорий 2, сахар 20, лимон  $\frac{1}{10}$  шт.

Варить кофе следует в кофеварках, в больших кофейниках или, в крайнем случае, в кастрюлях, специально предназначенных для этой цели.

Закладывать натуральный кофе или кофе, смешанный с цикорием, в кофеварку, кофейник или кастрюлю следует строго по норме на определенное количество стаканов (6 г кофе и 2 г цикория или 8 г кофе без цикория на стакан напитка).

Кофеварку, кофейник или кастрюлю перед заваркой кофе сполоснуть горячей водой, после чего налить по норме воду, положить молотый кофе, прокипятить 3—5 минут, а затем дать отстояться в течение 5—8 минут.

При варке в кастрюле готовый кофе после отстаивания следует процедить через частое сито или через ткань (марлю и др.), после чего разлить в порционные кофейники, стаканы или чашки.

Варить кофе нужно небольшими порциями, по мере спроса потребителя.

Для сохранения качества напитка не рекомендуется длительно кипятить кофе или многократно его подогревать.

Подавать черный кофе следует в порционных кофейниках, в чашках или стаканах. Чашки должны быть емкостью не более 100 см<sup>3</sup>. Стаканы или чашки, или стаканы в подстаканниках поставить на блюде, на которое положить чайную или кофейную ложку.

Сахар к черному кофе подать отдельно на розетке или в сахарнице.

К черному кофе, в соответствии с заказом, можно подать на розетке лимон, нарезанный тонкими ломтиками, а также коньяк или ликер, налитые в графины или специальные рюмки.

## **8. Кофе с молоком или сливками**

Кофе натуральный 6, цикорий 2, сахар 25, молоко 75 или сливки 50.

Сварить черный кофе, как указано выше, разлить в порционные кофейники, стаканы или чашки. Отдельно подать горячее молоко или сливки и сахар.

При массовом приготовлении сахар и молоко можно добавлять в кофе в процессе его приготовления. После добавления сахара и молока кофе вновь довести до кипения, а затем разлить в стаканы.

## 9. Кофе на молоке (по-варшавски)

Кофе 6, цикорий 2, сахар 25, молоко 100.

Сварить черный кофе, как указано выше, взяв меньшее количество воды. В сваренный процеженный черный кофе добавить сахар, топленое молоко и вновь довести до кипения.

При отпуске в стакан с налитым кофе положить горячую молочную пенку, полученную при топлении молока.

## 10. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)

Кофе 6, цикорий 2, сахар 20, сливки 35%-ной жирности 25, сахарная пудра 5.

Сварить черный кофе, после процеживания добавить в него сахар и вновь довести до кипения.

Взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки осторожно положить ложкой в стакан с налитым кофе или выпустить их из кондитерского конверта.

Во взбитые сливки можно добавить ванилин и посыпать их мелко измельченным шоколадом.

## 11. Кофе по-восточному

На чашку емкостью 100 см<sup>3</sup> кофе 10, сахар 15.

Мелко смолотый натуральный кофе положить в специальную кофейную кастрюлю, до-

Кофе со взбитыми сливками

бавить сахар, залить холодной водой и нагреть до кипения.

Сваренный кофе подать в той же кастрюле на стол и разлить в кофейные чашки емкостью не более 100 см<sup>3</sup> не процеживая.

Отдельно в хрустальном стаканчике (стопке) можно подать холодную кипяченую воду.

## 12. Кофе с мороженым

Кофе натуральный 8, сахар 20, мороженое сливочное 50.

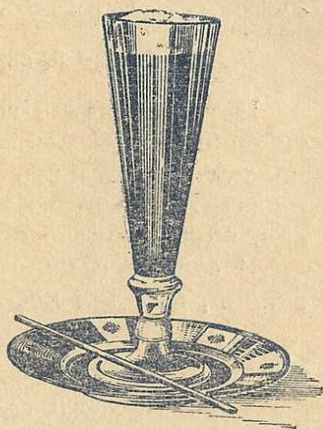
Сварить черный кофе, процедить, добавить сахар и охладить.

В стакан или бокал положить шарик сливочного мороженого, залить охлажденным кофе и немедленно подать.

### **13. Кофе с мороженым и взбитыми сливками**

Кофе натуральный 8, сахар 15, мороженое сливочное 50, сливки 35%-ной жирности 25, сахарная пудра 5.

Приготовить кофе с мороженым, как указано в предыдущей рецептуре. При подаче в стакан или фужер с налитым кофе и мороженым положить взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки.



Кофе с мороженым

### **14. Кофе с ликером**

Кофе 8, сливки или молоко 100, ликер ванильный 30, сахар 25.

Приготовить кофе на молоке или сливках (по-варшавски) и охладить. После этого добавить ванильный ликер и разлить в чашки или бокалы. Бокал поставить на тарелку, положить на нее натуральную или искусственную соломинку.

## **КАКАО И ШОКОЛАД**

Какао-порошок готовят из бобов тропического дерева какао.

Обжаренные и очищенные от оболочек бобы какао измельчают и прессуют, отжимая из них часть масла; после этого какао вновь измельчают в порошок, который в дальнейшем используется для приготовления напитка.

Какао, сваренное на молоке с добавлением сахара, — вкусный и питательный напиток.

Какао, так же как и чай или кофе, следует хранить в закрытой посуде и не ставить рядом с остропахнущими продуктами.

### **15. Какао на молоке**

Какао 8, сахар 25, молоко 150.

Порошок какао засыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, влить немного горячей воды или молока и растереть ложкой до образования однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, влить молоко и довести до кипения.

В стакан с налитым какао можно положить взбитые сливки, как для кофе со взбитыми сливками.

### **16. Какао с яичным желтком**

Какао 8, сахар 25, молоко 150, яйца (желтки)  $\frac{1}{2}$  шт.

Приготовить какао, как указано выше. Сырые яичные желтки растереть с сахаром и постепенно развести небольшим количеством сваренного какао, затем соединить с оставшимся какао. После этого какао, смешанное с желтком, нагреть, не доводя до кипения ( $65-70^{\circ}$ ), слегка взбить венчиком и немедленно подать.

### **17. Какао с мороженым**

Какао 8, сахар 25, мороженое 50, молоко 100.

Сварить какао, как указано выше, и охладить. В стакан или фужер положить шарик сливочного мороженого, залить подготовленным какао и немедленно подать.

### **18. Шоколад**

Шоколад в порошке или в плитках 12, сахар 25, молоко 180.

Шоколад в порошке приготовить так же, как какао. Шоколад в плитках следует предварительно измельчить.

### **19. Шоколад охлажденный со взбитыми сливками**

Шоколад 12, сахар 20, сливки 35%-ной жирности 25, сахарная пудра 5, лед пищевой 20, молоко 160.

Сварить шоколад на молоке с добавлением сахара и охладить. После этого разлить в стаканы, добавить мелко наколотый пищевой лед, положить сверху взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки.

## МОЛОКО И СЛИВКИ

Молоко — высокопитательный и легко усвояемый пищевой продукт.

Помимо отпуска молока в натуральном виде, его можно использовать для приготовления различных напитков.

Сырое пастеризованное молоко, доставляемое во флягах, необходимо кипятить. Чтобы молоко не пригорело, рекомендуется кипятить его в посуде с толстым дном. При кипячении молока происходит его убыль (укипание) в среднем в размере 5% от общего количества молока, взятого для кипячения; для получения 200 г (стакана) кипяченого молока надо брать 210 г сырого или пастеризованного.

### 20. Молоко со сливочным маслом

Молоко 210, масло сливочное 5—10 г.

Для повышения калорийности молока в него можно добавлять сливочное масло.

В горячее молоко положить сливочное несоленое масло, размешать и немедленно подать.

### 21. Молоко с яичным желтком

Молоко 180, сахар 10, яйца (желтки) 1 шт.

Яичный желток тщательно растереть с сахаром и, перемешивая, медленно влить горячее молоко или сливки.

Такой напиток можно подать как горячим, так и холодным. Для охлаждения смесь нужно поставить на лед или в холодильный шкаф.

### 22. Молоко с фруктовым или ягодным соком

Молоко 150, сок фруктовый или ягодный (вишневый, сливовый, черносмородиновый) 50, сахар 25.

В холодное пастеризованное молоко, налитое в стакан, добавить сахар или сахарный сироп, фруктовый или ягодный сок, размешать и немедленно подать.

Фруктовый или ягодный сок можно заменить соответствующим сиропом, не добавляя в молоко сахара.

### **23. Молоко с джемом или вареньем**

Молоко 160, джем или варенье высшего сорта 40.

Молоко с джемом или вареньем готовят, как описано в предыдущей рецептуре, заменяя фруктовый или ягодный сок джемом или вареньем без косточек.

### **24. Молоко с мороженым и фруктовым соком**

Молоко 125, мороженое сливочное 50, сок фруктовый или ягодный (сливовый, черносмородиновый и др.) 25.

В стакан положить мороженое, добавить фруктовый сок, влить холодное пастеризованное молоко, быстро размешать и немедленно подать.

### **25. Молоко с мороженым и кофе**

Молоко 125, мороженое сливочное 50, сахар 20, кофе натуральный 4, вода для приготовления кофейного экстракта 25.

Приготовить, как указано выше (22), заменив фруктовый или ягодный сок кофейным экстрактом.

Для получения кофейного экстракта заварить крепкий кофе, прокипятить 3—4 минуты, процедить, добавить сахар и вновь довести до кипения, а затем охладить.

### **26. Молоко с земляничным пюре**

Молоко 150, пюре из свежей земляники 40, сахар 25.

Землянику перебрать и протереть через частое сито. В полученное пюре добавить сахар, влить пастеризованное молоко и взбить венчиком. Подать молоко с земляничным пюре в охлажденном виде.

### **27. Сливки с апельсиновым соком**

Сливки 150, яйца (желтки)  $\frac{1}{2}$  шт., сахар 25, сок апельсиновый 25.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить апельсиновый сок, долить пастеризованными сливками, размешать и разлить в бокалы.

## **28. Сливки с ликером**

Сливки 100, ликер кофейный 50.

В бокал влить ликер, долить пастеризованными сливками и размешать.

## **ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ С ВИНОМ**

Эти напитки хорошо согревают организм, поэтому их рекомендуется готовить преимущественно в зимнее время. Стаканы перед тем, как разлить в них напиток, прогревают в горячей воде.

Подавать такие напитки следует в стаканах с подставочниками. На блюдце, на которое поставлен стакан, следует положить чайную ложку.

## **29. Чай с красным вином**

Чай 0,75, сахар 25, вино красное крепкое 50.

Заварить крепкий чай, процедить, добавить сахар, красное столовое вино, довести до кипения и разлить в стаканы.

## **30. Пунш молочный**

Молоко 175, коньяк или ликер 25, сахарная пудра 10, мускатный орех 0,1.

В подогретый стакан положить сахарную пудру, добавить коньяк или ликер, размешать и долить горячим молоком. Сверху посыпать измельченным мускатным орехом. Подать пунш в горячем виде.

## **31. Напиток «Спортивный»**

Сахар 25, вода для сиропа 100, корица и гвоздика по 0,1, мускатный орех 0,05, вино столовое красное 100, лимон, апельсин или яблоко  $\frac{1}{10}$  шт.

Сварить сахарный сироп с добавлением пряностей (корица, гвоздика, мускатный орех, цедра лимона или апельсина), влить в сироп вино, довести до кипения и процедить.

В стакан с напитком положить ломтик лимона, апельсина или яблока.

## 32. Напиток «Застольный»

Вино столовое красное 180, коньяк 20, сахар 20, лимон или апельсин  $\frac{1}{10}$  шт., корица и гвоздика по 0,1, мускатный орех 0,05.

В красное столовое вино положить пряности (корица, гвоздика, мускатный орех, цедра лимона) и сахар, довести до кипения и процедить, после чего добавить коньяк и разлить в стаканы, положив ломтик лимона или апельсина. Подать напиток в горячем виде.

## 33. Грог

Коньяк 75, сахарная пудра 10, лимон  $\frac{1}{10}$  шт.

В подогретый стакан положить сахарную пудру, влить коньяк и долить кипятком. После этого в напиток положить ломтик лимона и подать.

## 34. Грог с медом

Коньяк 75, мед 20, лимон  $\frac{1}{10}$  шт.

Приготовить так же, как грог с коньяком, заменив сахарную пудру медом.

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ С ВИНОМ

**Крюшон.** Наиболее распространенным холодным напитком с добавлением вина является крюшон.

В любой крюшон, в зависимости от сезона, кладут свежие или консервированные фрукты, разрезанные или разделенные на дольки (персики, абрикосы, груши, апельсины, мандарины), свежие или свежемороженые ягоды, преимущественно клубнику.

Подавать крюшон следует хорошо охлажденным, кроме того, в отдельный хрустальный салатник кладут наколотый пищевой лед.

Для получения крюшона обычно смешивают два сорта вина, например шампанское и белое столовое вино, после чего добавляют сахар, фрукты или ягоды и крюшон охлаждают.

Подают крюшон в хрустальной крюшоннице (вазе), или в хрустальном кувшине.

**Коктейль.** Коктейль — это напиток, приготовленный путем смешивания виноградного вина, ликеро-водочных изделий, коньяка с добавлением сахарного сиропа и пищевого льда.

Большинство коктейлей готовят в специальном стакане с плотно закрывающейся крышкой (шекере). Смешивание или сбивание составных частей коктейля в шекере требует большого навыка, поэтому приготовление коктейлей должно производиться специально обученными работниками. Исключение составляют коктейли, которые готовят в бокалах или другой посуде путем простого смешивания составных частей и добавления консервированных фруктов.

Большинство коктейлей принято пить через соломинку (искусственную или натуральную), которую подают вместе с напитком.

Коктейли могут быть различны как по крепости (содержанию спирта), так и по вкусовым качествам. Одни из них служат для возбуждения аппетита (это обычно крепкие коктейли), другие — как освежающие и утоляющие жажду напитки.

### **35. Брюшон «Ассорти»**

Советское шампанское полусухое 800, белое столовое вино 800, ликер «Южный» 100, коньяк 100, клубника 400, сахар, сахарная пудра или густой сахарный сироп по вкусу.

В хрустальную вазу (крюшонницу) или в хрустальный кувшин влить бутылку шампанского и такое же количество белого столового вина, добавить ликер, коньяк, сахар по вкусу, свежую клубнику и все это охладить.

### **36. Коктейль шампанский**

Лед пищевой 60, сок лимонный 15, сахарный сироп 15, ликер «Южный» 30, коньяк 20, советское шампанское 50, фрукты консервированные 40.

В бокал или фужер емкостью 250 см<sup>3</sup> положить мелко наколотый пищевой лед, отжать лимонный сок, влить сахарный сироп, ликер, коньяк и советское шампанское. Все это перемешать, после чего положить в бокал или фужер консервированные фрукты.

## **СОКИ ПЛОДОЯГОДНЫЕ И ДРУГИЕ НАПИТКИ**

Натуральные плодоягодные соки готовят из винограда, вишен, черной смородины, яблок, абрикосов, апельсинов, мандаринов, лимонов, гранатов и других плодов и ягод. Они вкусны, питательны и богаты витаминами.

В предприятиях общественного питания рекомендуется использовать преимущественно соки, вырабатываемые пищевой промышленностью, где для их производства имеется специальная аппаратура.

В столовых, кафе, ресторанах плодоягодные соки можно приготовить исключительно для текущей потребности путем простого отжима плодов и ягод и последующего фильтрования сока через марлю или сита (волосяные или из нержавеющей металла). Полученные соки можно также использовать для приготовления пунша и различных сладких блюд.

### **37. Сок томатный**

Для получения томатного сока следует использовать только свежие, здоровые и зрелые томаты ярко-красного цвета. После тщательной промывки томаты измельчить, нагреть примерно до  $60^{\circ}$  в посуде из нержавеющей стали и профильтровать через марлю или сито, отделив семена и кожицу. Полученный томатный сок вновь нагреть до  $85^{\circ}$  и охладить.

### **38. Витаминный напиток из плодов шиповника**

Целые сушеные плоды шиповника 10 или кожура плодов 5, сахар 10.

Целые плоды шиповника промыть холодной водой, залить кипятком и кипятить 10 минут, после чего снять с огня и оставить для настаивания на сутки. Настой процедить.

Если напиток готовится из кожуры плодов шиповника, то после ополаскивания холодной водой кожуру следует растереть в ступке, залить кипятком и кипятить в посуде с закрытой крышкой в течение 10 минут, после чего оставить для настаивания на 2—3 часа, а затем процедить.

К напитку подать отдельно кусковой сахар.

### 39. Квас хлебный

На 100 л кваса: сухарей 4 кг, сахара (включая на колер) 5,5 кг, дрожжей 150 г, настоя мяты или мятной эссенции 15 г.

Хорошо поджаренные, но не пережженные ржаные сухари надо измельчить до величины частиц 5—6 мм и постепенно засыпать, непрерывно помешивая, в предварительно вскипяченную и охлажденную до 80° воду, налитую в подготовленную тару. На 4 кг сухарей (для получения 100 л кваса) взять 70 л воды.

Засыпанные в воду сухари оставить на 1—1½ часа в теплом месте для настоя, периодически помешивая веслом.

Полученный настой (сусло) слить в другую тару, а сухари вновь залить теплой водой, взятой в этом случае в количестве 50 л, вновь оставить на 1—1½ часа для второго настаивания. После этого сусло слить и соединить с первым настоем.

В сусло, полученное в результате первого и второго настаиваний, добавить сахар и дрожжи, разведенные небольшим количеством того же сусла. Сахар рекомендуется добавлять в сусло в виде предварительно сваренного густого сиропа. Кроме того, для улучшения вкуса кваса в сусло добавить настой мяты или мятную эссенцию в количестве 15 г.

Температура сусла при закладке дрожжей должна быть 23—25° и на таком уровне поддерживаться в течение всего процесса брожения, который продолжается 8—12 часов.

Для получения более приятной коричневой окраски кваса добавить сахарный колер (сахар, уваренный до темно-коричневого цвета).

В летнее время квас после окончания брожения охладить до 10—12°, а затем уже разлить в бочки, предварительно вымытые и пропаренные горячей водой.

Налитые квасом бочки укупорить и хранить в холодном помещении при температуре не выше 10°. Выдерживать квас в бочках не менее суток.

Цвет готового кваса коричневый, вкус кисло-сладкий, аромат ржаного хлеба.

#### 40. Морс клюквенный

На 100 л морса: 6,5 кг сахара, 9 л морса, полученного после отжима клюквы, 200 г лимонной кислоты, 25 г клюквенной эссенции.

Для приготовления морса отобрать целные доброкачественные ягоды клюквы, тщательно их промыть холодной водой, размять деревянным пестиком и отжать сок (морс).

Полученный морс профильтровать, смешать с кипяченой охлажденной водой, температура которой должна быть не выше 15°, добавить сахарный сироп, лимонную кислоту, эссенцию и перемешать. Можно добавить пищевую краску (амарант).

Цвет готового морса должен быть красный, вкус и аромат — свойственные клюкве, внешний вид морса не прозрачный, но без осадка.

#### 41. Брага безалкогольная

На 100 л браги: сахара (включая 16% на колер) 6 кг, кваса сухого 3,5 кг, солода ржаного 2,5 кг, хмеля 0,1 кг, дрожжей 0,02 кг.

Процесс приготовления браги в начальной стадии (получение сусла) аналогичен приготовлению хлебного кваса.

За время настаивания хлебных припасов и охлаждения сусла приготовить хмелевой отвар, дрожжевую закваску и сахарный сироп.

Для приготовления хмелевого отвара необходимо прокипятить в воде хмель (из расчета 0,1 кг хмеля на 2 л воды) в течение 50 минут, затем охладить и отжать через марлю.

В охлажденную смесь сусла добавить отвар хмеля, сахарный сироп и дрожжевую закваску, хорошо перемешать и оставить для брожения на 3—4 суток в помещении с температурой 18—20°. По окончании брожения брагу разлить в подготовленные бочки.

Вкус и аромат готовой браги хлебно-хмелевые.

## СОДЕРЖАНИЕ

От издательства . . . . .	3
---------------------------	---

### Сладкие блюда

Общие сведения . . . . .	7
Обработка сырья . . . . .	15
Приготовление сладких блюд . . . . .	19
Кисели . . . . .	19
1. Кисель из клюквы, смородины, брус- ники . . . . .	20
2. Кисель из клюквы с молоком или сливками (густой) . . . . .	21
3. Кисель из клубники, земляники, ма- лины, ежевики . . . . .	21
4. Кисель из вишни . . . . .	22
5. Кисель из кизила, алычи, мирабели, крыжовника . . . . .	22
6. Кисель из черных слив . . . . .	23
7. Кисель из свежих абрикосов . . . . .	23
8. Кисель из свежих абрикосов с моло- ком или сливками (густой) . . . . .	23
9. Кисель из персиков . . . . .	24
10. Кисель из яблок . . . . .	24
11. Кисель из яблок с сиропом (густой) . . . . .	24
12. Кисель из яблок и дыни . . . . .	25
13. Кисель из свежей черники . . . . .	25
14. Кисель из ревеня . . . . .	26
15. Кисель из голубики . . . . .	26
16. Кисель из сушеных яблок . . . . .	26
17. Кисель из кураги . . . . .	27
18. Кисель из кураги с молоком или сливками . . . . .	27
19. Кисель из сушеной черники . . . . .	27
20. Кисель из шиповника . . . . .	28
21. Кисель из повидла, джема, варенья . . . . .	28
22. Кисель из ягодного экстракта . . . . .	28
23. Кисель из красного вина . . . . .	29
24. Кисель из хлебного кваса . . . . .	29
25. Кисель из морса или фруктовой воды . . . . .	29
26. Кисель из плодоягодных сиропов . . . . .	29
27. Кисель из натурального плодоягод- ного сока . . . . .	30

28. Кисель из консервированных фруктовых соусов . . . . .	30
29. Кисель из концентратов (сухого киселя) . . . . .	30
30. Кисель молочный (густой) . . . . .	30
31. Кисель миндальный . . . . .	31
Компоты . . . . .	31
32. Компот из свежих яблок или груш . . . . .	33
33. Компот из айвы . . . . .	34
34. Компот из апельсинов или мандаринов . . . . .	34
35. Компот из персиков . . . . .	34
36. Компот из абрикосов или слив . . . . .	35
37. Компот из черешни или вишни . . . . .	35
38. Компот из малины, клубники, земляники . . . . .	35
39. Яблоки или груши в сиропе . . . . .	36
40. Груши в хересе с миндалем . . . . .	36
41. Яблоки в красном вине . . . . .	36
42. Компот из апельсинов и яблок . . . . .	37
43. Компот из консервированных фруктов . . . . .	37
44. Ананас консервированный в сиропе . . . . .	37
45. Компот из свежих и консервированных фруктов . . . . .	38
46. Компот из смеси сушеных фруктов . . . . .	38
47. Компот из сушеных фруктов или ягод . . . . .	38
48. Компот из чернослива, кураги и изюма . . . . .	39
49. Компот из кураги, чернослива и винных ягод . . . . .	39
50. Компот из чернослива или урюка . . . . .	39
51. Компот из свежих быстрозамороженных яблок, персиков, вишен . . . . .	39
52. Компот из свежей быстрозамороженной айвы и чернослива . . . . .	40
53. Компот из свежих быстрозамороженных хурмы и слив . . . . .	40
Желе, муссы и самбуки . . . . .	40
54. Желе из клюквы или смородины . . . . .	42
55. Желе из малины или земляники . . . . .	43
56. Желе из вишни . . . . .	43
57. Желе из кизила . . . . .	43
58. Желе из лимонов . . . . .	44
59. Желе из апельсинов . . . . .	44
60. Желе из свежих плодов и ягод . . . . .	44
61. Желе из консервированных персиков . . . . .	45
62. Желе из свежих мандаринов и консервированных слив . . . . .	45
63. Желе из сушеной черники . . . . .	45
64. Желе из ягодного экстракта . . . . .	46
65. Желе из фруктово-ягодного сиропа . . . . .	46
66. Желе из фруктовой эссенции . . . . .	46

67. Желе из свежего ананаса . . . . .	46
68. Желе молочное . . . . .	47
69. Желе миндальное . . . . .	47
70. Мусс клюквенный . . . . .	47
71. Мусс земляничный . . . . .	48
72. Мусс клубничный или малиновый . . . . .	48
73. Мусс из яблочного соуса (консервы) . . . . .	49
74. Мусс из консервированных ананасов . . . . .	49
75. Мусс лимонный . . . . .	49
76. Мусс апельсиновый или мандари- новый . . . . .	50
77. Мусс из хурмы . . . . .	50
78. Мусс из яблок или груш . . . . .	50
79. Мусс фруктовый на манной крупе (без желатина) . . . . .	51
80. Мусс из фейхоа . . . . .	51
81. Самбук яблочный . . . . .	52
82. Самбук из свежих абрикосов . . . . .	52
83. Самбук из кураги . . . . .	53
84. Самбук из свежих слив . . . . .	53
Кремы . . . . .	53
85. Крем ванильный сливочный . . . . .	55
86. Крем земляничный . . . . .	55
87. Крем кофейный . . . . .	56
88. Крем шоколадный . . . . .	56
89. Крем ореховый . . . . .	56
90. Крем сливочный с бисквитом и изюмом . . . . .	56
91. Крем ванильный из сметаны . . . . .	57
92. Крем «Карамель» . . . . .	57
93. Бабка (шарлот) из взбитых сливок . . . . .	58
Воздушные пироги (суфле) . . . . .	58
94. Суфле ванильное . . . . .	60
95. Суфле ореховое . . . . .	60
96. Суфле шоколадное . . . . .	60
97. Суфле яблочное . . . . .	60
98. Суфле ягодное . . . . .	61
99. Суфле из абрикосов или слив . . . . .	61
100. Суфле из чернослива . . . . .	61
101. Суфле из каштанов . . . . .	62
Мороженое . . . . .	62
102. Мороженое молочное . . . . .	63
103. Мороженое сливочное . . . . .	64
104. Пломбир сливочный . . . . .	64
105. Мороженое шоколадное . . . . .	65
106. Мороженое кофейное . . . . .	65
107. Мороженое крем-брюле . . . . .	65
108. Мороженое ореховое . . . . .	65
109. Мороженое сливочное со свежими ягодами . . . . .	66
110. Мороженое плодоягодное . . . . .	66
111. Мороженое лимонное, апельсиновое, мандариновое . . . . .	66
112. Мороженое десертное . . . . .	67

113. Мороженое ассорти с фруктами . . .	67
114. Мороженое с персиками . . . . .	67
115. Мороженое с фруктово-сливочным гарниром . . . . .	68
116. Мороженое с вином . . . . .	68
117. Мороженое «Коньячный аромат» . . .	68
118. Мороженое с шоколадно-ореховым гарниром . . . . .	68
119. Мороженое «Сюрприз» . . . . .	69
120. Бабка с мороженым . . . . .	69
121. Мороженое фисташковое . . . . .	70
122. Мороженое «Шпинат с яйцом» . . .	70
Парфе . . . . .	70
123. Парфе ванильное . . . . .	71
124. Парфе ореховое . . . . .	71
125. Парфе фисташковое . . . . .	71
126. Парфе кофейное . . . . .	72
127. Парфе шоколадное . . . . .	72
128. Парфе земляничное . . . . .	72
Разные сладкие блюда из плодов и ягод . .	72
129. Ананас с сиропом . . . . .	72
130. Ананас с сахарной пудрой . . . . .	73
131. Апельсины и мандарины с сахаром и вином . . . . .	73
132. Арбуз с сахаром . . . . .	73
133. Гоголь-моголь . . . . .	73
134. Дыня с сахаром . . . . .	74
135. Зефир абрикосовый . . . . .	74
136. Инжир в сметане или в сливках с орехами . . . . .	74
137. Салат сладкий из свежих быстроза- мороженных абрикосов, айвы и яблок . .	75
138. «Снежки» в ванильном соусе . . . .	75
139. Чернослив в сметане или в сливках с орехами . . . . .	76
140. Чернослив, фаршированный яблоками .	76
141. Яблоки печеные . . . . .	76
142. Яблоки в тесте жареные . . . . .	77
143. Яблоки в слойке . . . . .	77
144. Яблоки или груши со сливками и орехами . . . . .	78
145. Яблоки с рисом . . . . .	79
146. Яблоки в вине, фаршированные саго .	79
147. Яблоки в сладком яичном соусе . . .	80
148. Яблоки или груши в сметане с орехами . . . . .	80
149. Ягоды с сахаром . . . . .	81
150. Ягоды с молоком, сливками или сметаной . . . . .	81
Разные сладкие блюда из муки и крупы . .	81
151. Бабка яблочная . . . . .	81
152. Блинчики с яблоками . . . . .	82
153. Блинчики с вареньем или повидлом .	82
154. Блинчики с сахаром . . . . .	82

155. Вафли со сливками или кремом . . . . .	83
156. Гренки с фруктами . . . . .	83
157. Запеканка рисовая с вареньем . . . . .	83
158. Каша манная с фруктами . . . . .	84
159. Кольца (саварен) с фруктами . . . . .	84
160. Корзиночки из песочного теста . . . . .	85
161. Корзиночки с ягодами . . . . .	86
162. Корзиночки с яблоками . . . . .	86
163. Пирог из вафель с каймаком . . . . .	86
164. Профитроли . . . . .	87
165. Профитроли со сливками . . . . .	87
166. Профитроли в ванильном соусе . . . . .	87
167. Профитроли в шоколадном соусе . . . . .	88
168. Пудинг сухарный . . . . .	88
169. Пудинг из пшеничного хлеба с ябло- ками . . . . .	88
170. Пудинг яблочный с орехами . . . . .	88
171. Пудинг из саго с яблоками и вареньем	89
172. Пудинг из манной крупы с черно- сливом . . . . .	89
173. Пудинг из манной крупы с яблоками	90
174. Пудинг из манной крупы с изюмом	90
175. Пудинг из каштанов . . . . .	90
176. Пудинг паровой из творога, соус абрикосовый . . . . .	91
177. Пудинг рисовый паровой со сладким яично-винным соусом . . . . .	91
178. Пудинг из бананов . . . . .	92
179. Трубочки сухие со сливками, кремом или зефиром . . . . .	92

## Напитки

Общие сведения . . . . .	95
Чай . . . . .	96
1. Чай с сахаром, вареньем, медом, по- видлом, лимоном . . . . .	100
2. Чай с молоком или сливками . . . . .	100
3. Чай парами чайников . . . . .	100
4. Чай одним чайником . . . . .	101
5. Чай охлажденный . . . . .	101
6. Чай охлажденный с фруктовым или ягодным соком . . . . .	101
Кофе . . . . .	101
7. Кофе черный . . . . .	102
8. Кофе с молоком или сливками . . . . .	103
9. Кофе на молоке (по-варшавски) . . . . .	104
10. Кофе со взбитыми сливками (по- венски) . . . . .	104
11. Кофе по-восточному . . . . .	104
12. Кофе с мороженым . . . . .	104
13. Кофе с мороженым и взбитыми сливками . . . . .	105
14. Кофе с ликером . . . . .	105

Какао и шоколад . . . . .	105
15. Какао на молоке . . . . .	106
16. Какао с яичным желтком . . . . .	106
17. Какао с мороженым . . . . .	106
18. Шоколад . . . . .	106
19. Шоколад охлажденный со взбитыми сливками . . . . .	106
Молоко и сливки . . . . .	107
20. Молоко со сливочным маслом . . . . .	107
21. Молоко с яичным желтком . . . . .	107
22. Молоко с фруктовым или ягодным соком . . . . .	107
23. Молоко с джемом или вареньем . . . . .	108
24. Молоко с мороженым и фруктовым соком . . . . .	108
25. Молоко с мороженым и кофе . . . . .	108
26. Молоко с земляничным пюре . . . . .	108
27. Сливки с апельсиновым соком . . . . .	108
28. Сливки с ликером . . . . .	109
Горячие напитки с вином . . . . .	109
29. Чай с красным вином . . . . .	109
30. Пунш молочный . . . . .	109
31. Напиток «Спортивный» . . . . .	109
32. Напиток «Застольный» . . . . .	110
33. Грог . . . . .	110
34. Грог с медом . . . . .	110
Холодные напитки с вином . . . . .	110
35. Крюшон «Ассорти» . . . . .	111
36. Коктейль шампанский . . . . .	111
Соки плодоягодные и другие напитки . . . . .	112
37. Сок томатный . . . . .	112
38. Витаминный напиток из плодов шиповника . . . . .	112
39. Квас хлебный . . . . .	113
40. Морс клюквенный . . . . .	114
41. Брага безалкогольная . . . . .	114

*Павел Васильевич Абатуров, Николай Павлович Цыпленков*

# СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ

Издание второе

Редактор А. А. Каганова

Техн. редактор Д. М. Медриш, Корректор Н. К. Ерошина  
Переплет, титул и заставки художника А. Я. Терещенко

Т-06859. Подписано в печать 20/VI 1959 г. Формат 84 × 108<sup>1</sup>/<sub>32</sub>

Печ. л. 6,15. Уч.-изд. л. 5,89. Тираж 200 000 экз.

Цена 3 р. 55 к. Заказ 1165.

Ленинградский Совет народного хозяйства. Управление  
полиграфической промышленности. Типография № 1  
«Печатный Двор» имени А. М. Горького,  
Ленинград, Гатчинская, 26.