

# **Porady - desery**

Dodany przez patryshia

## **MELBA**

połówki brzoskwiń ugotowane w syropie z dodatkiem wanilii, ostudzone i ułożone w pucharkach na grubej warstwie lodów śmietankowo-waniliowych i pokryte galaretką malinową;

## **SORBET**

zmiksowane i zamrożone owoce;

## **PLOMBIERA**

śmietankowe lody z owocami kandyzowanymi zamrożone w specjalnej formie;

## **PARFAIT**

zamrożone, utarte żółtka z cukrem z dodatkiem piany, śmietany kremówki, żelatyny i owocami kandyzowanymi.

Pyszne desery lodowe można przygotować również w domu. UWAGA: lody przygotowane w domu należy zjeść w ciągu dwóch dni.

- W trakcie sporządzania kisieli owocowych należy używać garnków emaliowanych, narzędzi nierdzewnych, drewnianych i szklanych.
- Ciasta i desery zyskują na smaku, jeśli dodamy do nich otartą skórkę z cytryny.
- Galaretkę z owoców trzeba podawać tego samego dnia.
- Aby otrzymać krem śmietankowy o ścisłej konsystencji, część mąki pszennej można zastąpić mąką ziemniaczaną.
- Krem śmietankowy do babeczek po sporządzeniu ochładza się w temp. około 20 st. C, po czym napełnia się nim babeczki.
- Użycie do produkcji kremu nie przesianego cukru pudru powoduje występowanie w nim grudek. Zastosowanie natomiast gruboziarnistego cukru lub pomady pogarsza strukturę kremu.
- Bita śmietana jest wyrobem nietrwałym Po sporządzeniu powinna być użyta do dalszej produkcji. Wyroby, do których produkcji użyto krem z bitej śmietany należy przechowywać w temp. około 6 st. C nie dłużej niż 6 godzin.
- Dobierając deser do innych potraw, należy kierować się przede wszystkim wartością odżywczą, zwracając jednocześnie uwagę na jego smak, aromat i kolor.
- Do potraw mdłych najlepszy będzie deser kwaskowaty, potrawy o zdecydowanym smaku dobrze jest łączyć z deserami o smaku łagodnym.
- Aby budynie i galarety łatwo i bez uszkodzeń dały się włożyć z formy, należy przedtem zanurzyć formę na chwilę w gorącej wodzie lub przetrzeć gorącą ściereczką.
- Charakterystyczną dla musów konsystencję uzyskuje się dzięki dodaniu sztywno ubitej piany z białek lub zmieszania z rozpuszczoną w wodzie i zagotowaną żelatyną.
- W celu uzyskania prawidłowej konsystencji kisielu stosuje się 4-5 płaskich łyżek mąki ziemniaczanej na litr płynu.
- Jeżeli przyrządza się kisiel z naturalnego soku owocowego, najlepiej jest zagotować mąkę z częścią /1/22/3/ płynu /woda/, odstawić i szybko mieszając dodawać przetarte surowe owoce lub sok z surowych owoców.
- W celu przygotowania ciekawych w smaku odżywczych deserów w

postaci kisieli mlecznych, dodaje się do soków owocowych surowe żółtka jaj.

- Zmiana barwy kremu z jasnożółtej na zielonkawą może nastąpić wówczas, gdy po ugotowaniu w czasie ochładzania przetrzymywany był on grubą warstwą w naczyniu lub gdy proces gotowania kremu przebiegał zbyt długo w niskiej temperaturze. Stąd też wskazane jest, aby w celu ochłodzenia kremy te rozlewać w warstwy o grubości 2-3 cm.

- Bitą śmietana jest wyrobem nietrwałym. Wyroby, do których produkcji użyto krem z bitej śmietany, należy przechowywać w temp. około 6 st. C, nie dłużej niż 6 godzin.

- Użycie do produkcji kremu nie przesiekanego cukru pudru powoduje występowanie w nim grudek. Zastosowanie natomiast gruboziarnistego cukru lub pomady pogarsza strukturę kremu.

- Krem śmietankowy do babeczek po sporządzeniu ochładza się do temp. około 20 st. C, po czym napełnia się nim babeczki.

- W trakcie sporządzania kisieli owocowych należy używać garnków emaliowanych, narzędzi nierdzewnych drewnianych lub szklanych.

- Ciasta i desery zyskują na smaku, jeśli dodamy do nich otartą skórkę z cytryny.

- Galaretkę z owoców trzeba podawać tego samego dnia; przetrzymywanie jej dłużej może być niebezpieczne dla zdrowia.

- Galaretki, kremy i inne zastygające desery ozdabia się dopiero po stężeniu /inaczej ozdoby utopią się/.

- Charakterystyczną dla musów konsystencję uzyskuje się dzięki dodaniu sztywno ubitej piany z białek lub zmieszaniu z rozpuszczoną w wodzie i zagotowaną żelatyną.

- Aby otrzymać mus z mrożonych truskawek, nie trzeba ich najpierw rozmrażać - wystarczy zmiksować truskawki w kilka minut po wyjęciu z zamrażalnika.