**ЖЕЛЕ.**

Желе приготавливают из фруктово-ягодных отваров, соков, сиропов, экстрактов, эссенции, молока, варенья. В застывшем виде это блюдо представляет собой прозрачную студнеобразную массу (молочное желе непрозрачное). Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготавливалось. Густота и плотность желе зависят от температуры и количества желирующего вещества: *желатина, агара или агароида.*

**Пищевой желатин**– продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают. В сухом виде желатин представляет крупку или пластинки влажностью до 16 %.

**Агар и агароид** вывариваются из красных морских водорослей. Экстракт осветляют, сушат и измельчают. Выпускают в виде порошка, крупки, хлопьев, пленок или пластинок влажностью до 18 %.

Процесс приготовления желе состоит из подготовки желирующего продукта; приготовления сиропа, растворения желирующего продукта в сиропе, охлаждения желе до 20 °С и разливания в формы, застывания при температуре 2–8 °С; подготовки к подаче. Для приготовления 1 л желе требуется 30 г желатина или 12 г агара, которые промывают в холодной воде и замачивают для набухания (желатин 1–1,5 ч, агар и агароид 1–3 ч). При этом берут охлажденной кипяченой воды в 8—10 раз больше, чем желатина, так как при набухании он увеличивается в объеме и массе в 6–8 раз. Сиропы для фруктово-ягодных желе приготавливают так же, как и для киселей. Отжатые соки вводят в желе после растворения желатина.

Готовое жидкое желе разливают в охлажденные порционные формочки или большие формы (на несколько порций), а также в глубокие лотки и охлаждают в холодильнике при температуре 2–8 °С в течение 1–1,5 ч. Застывшее желе нарезают на порционные квадратные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек.

Для этого их опускают на 2–3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, переворачивая, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем отпускают по 100, 150 г.

Хранят готовое желе в холоде не больше 12 ч, так как оно уплотняется и приобретает резинистую консистенцию, после чего размягчается и выделяет жидкость.

Желе можно приготовить многослойным. Для этого в форму постепенно заливают различное по цвету желе (клюквенное, молочное, яблочное, черносмородиновое) после того, как каждый предыдущий слой полностью застынет. Кроме того, желе иногда приготавливают в вырезанных корках апельсинов, мандаринов, арбузов.

Желе должно иметь студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, либо в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

**МУСС И САМБУК.**

Мусс – это еще не застывшее желе, которое перед охлаждением взбивают до образования легкой пышной пены. Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию, представлять собой пышную застывшую массу сладкую на вкус с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Самбук представляет собой мусс, приготовленный из пюре яблок и абрикосов. Он отличается от мусса тем, что в него вводят сырые яичные белки. Для приготовления 1 кг самбука берут 20 г желатина.

**МУСС КЛЮКВЕННЫЙ.**

В отвар, приготовленный из выжимок клюквы, добавляют сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный желатин, клюквенный сок и процеживают. Смесь охлаждают до 25–30 °С, переливают в неокисляющуюся посуду и взбивают в холодном помещении до образования пышной пены. Взбитую, увеличившуюся в 4–5 раз массу быстро раскладывают в охлажденные формы и ставят в холодное помещение для окончательного остывания.

**САМБУК ИЗ АБРИКОСОВ.**

Желатин замачивают. Абрикосы перебирают, промывают, разрезают и вынимают косточки, помещают в посуду, добавляют немного горячей воды (на 1 кг абрикосов 200 г) и проваривают 5—10 мин. Размягченные абрикосы протирают и получают абрикосовое пюре. Если самбук готовят из кураги, то ее сначала замачивают, потом варят и протирают. Пюре соединяют с сахарным песком, лимонной кислотой, яичными белками и взбивают массу на холоде до увеличения ее в 2–3 раза. Набухший желатин вместе с водой нагревают, помешивая, до 40–50 °С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую массу быстро разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают до застывания, вынимают и отпускают так же, как и мусс, поливая сверху сиропом (на порцию 100 г).

Для приготовления сиропа в воде (15 г) растворяют сахар (Юг), добавляют виноградное вино (5 г) и охлаждают. На порцию самбука берут 20 г сиропа.

Самбук представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую с упругой консистенцией. Вкус сладкий с кисловатым привкусом и запахом абрикосового пюре.

**ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА**

К горячим сладким блюдам относят *пудинги, яблоки в тесте, яблочную бабку, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты.* Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–55 °С.

**ГРЕНКИ С ФРУКТАМИ.**

В посуду выливают молоко и соединяют его с сырыми яйцами и сахаром, перемешивают. Батон белого хлеба нарезают поперек на тонкие ломтики, с которых срезают корки, и смачивают с двух сторон в яично-молочной смеси. Гренки обжаривают основным способом на сливочном масле до образования румяной корочки и выкладывают по 2 шт. на десертную тарелку, сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом.

**ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ.**

Для приготовления блюда выбирают яблоки среднего размера. Их промывают, удаляют ,сердцевину с семенами выкладывают на противень. В середину отверстий каждого яблока вводят небольшое количество сахара и на противень наливают немного воды. Подготовленные яблоки ставят в жарочный шкаф и запекают 10–20 мин до мягкого состояния, но при этом яблоки должны сохранить свою форму. Печеные яблоки выкладывают в креманки по 1–2 шт. на порцию. Подают с сахарной пудрой или вареньем, поливают ягодным сиропом или молоком.

**БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ.**

Блинчики выпекают из жидкого без дрожжевого теста. Выкладывают поджаренной стороной вверх и на нее кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. Подают после жаренья в горячем виде, положив на тарелку по 2 шт. на порцию, посыпают сахарной пудрой. Так же приготавливают и отпускают блинчики с яблочным фаршем. Если блинчики выпекают с обеих сторон, то их свертывают в 4 раза, выкладывают на тарелку по 2–3 шт. на порцию и поливают вареньем.

**ПУДИНГ РИСОВЫЙ.**

*Количество продуктов на одну порцию весом 250 г:*

рис – 48 г, молоко – 75 г, вода – 80 г, сахар – 15 г, яйцо – 1/2 шт., сливочное масло – 10 г, изюм – 10 г, сухари – 5 г, сметана – 5 г, ванилин – 0,02 г, фруктовый сладкий соус – 50 г.

Рис и изюм перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую рисовую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до 60 °С, вводят масло, желтки яиц, растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивая, чтобы они не осели. Форму или противень смазывают маслом и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя не более чем на 3/4, так как пудинг при тепловой обработке увеличивается в объеме. Поверхность смазывают сметаной или поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С, постепенно снижая ее до 200 °С. После того как пудинг поднимется, доводят до готовности в течение 25–30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5—10 мин, после чего пудинг начнет отставать от стенок посуды. Вынув из формы, нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках пудинг подают целиком, выкладывают на тарелку и поливают сладким абрикосовым или ягодным соусом.

Рисовый пудинг можно приготовить, проваривая его на водяной бане, для чего используют рассыпчатую рисовую кашу.

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными.

Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов.

Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

**КАША ГУРЬЕВСКАЯ (ПУДИНГ МАННЫЙ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ)**

Молоко наливают в плоскую широкую посуду и ставят в жарочный шкаф с температурой 240–260 °С. Когда на молоке образуется румяная пенка, его снимают. Получив несколько пенок, их хранят до подачи готового блюда. На смеси молока и воды варят вязкую манную кашу, в которую добавляют сахар и сливочное масло. Кашу охлаждают до температуры 50–60 °С. .Белки яиц отделяют от желтков и взбивают. Если Гурьевску кашу кладут орехи, то их раскалывают, очищают и нарезают. В охлажденную кашу вводят желтки яиц, ванилин, орехи и хорошо перемешивают, после чего добавляют взбитые белки и еще раз перемешивают.

Готовую массу раскладывают на смазанные маслом порционные сковороды в несколько слоев, перекладывая ее молочными пенками. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают несколько раз раскаленной поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара. После этого Гурьевску кашу запекают в жарочном шкафу 5–7 мин, затем отпускают в этой же порционной посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами. Отдельно в соуснике подают горячий абрикосовый соус.

Гурьевская каша должна иметь золотистую легкую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.