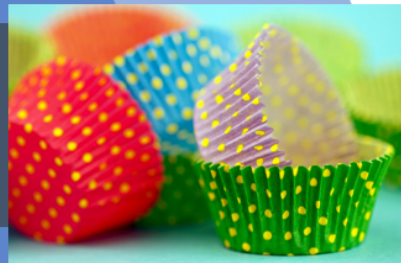


Desery II



Klasa II TŻiUG
Ostrożany 2020

- Zapoznaj się z materiałem zawartym na poniższych slajdach
- Odpowiedz na pytania:
 1. **Wymień asortyment deserów zestawianych na zimno**
 2. **Jakie zmiany zachodzą w żelatynie podczas produkcji galaretki.**
- Wybierz i wykonaj 2 dowolne desery do podania na gorąco.
- Zrób zdjęcia dobrej jakości
- Opisz i wyślij do swojego nauczyciela
- W temacie wiadomości wpisz nazwę deseru.

DESERY Z MĄKI, KASZ I OWOCÓW NIEZESTALANE

Desery z mąki obejmują potrawy mączne (przyrządzane z ciast wyrabianych w naczyniu i na stolnicy) gotowane, smażone, pieczone i zapiekane.

Do deserów z mąki zalicza się także wyroby ciastkarskie z ciast pieczonych. Asortyment deserów należących do potraw mącznych obejmuje:

- pierogi z owocami lub słodkim serem,
- knedle z owocami,
- naleśniki z serem lub owocami,
- jabłka w cieście,
- racuchy drożdżowe z owocami lub bez,
- makaron zapiekany z owocami lub słodką masą jajeczną.

Wymienione potrawy mogą stanowić również danie zasadnicze, ale wówczas porcje są dwa razy większe. Porcja deseru mącznego powinna ważyć 100–150 g.

Desery z mąki podaje się na talerzykach deserowych, polane śmietaną, słodkim sosem lub posypane cukrem pudrem.

Wskazany asortyment deserów z mąki, z wyjątkiem naleśników, występuje przede wszystkim w zakładach typu zamkniętego oraz niższej kategorii.

Naleśniki z owocami, bakaliami, bitą śmietaną oraz sosami zimnymi owocowymi lub gorącymi, np. czekoladowym czy waniliowym, podaje się w zakładach gastronomicznych wyższej kategorii na talerzach o średnicy 24–26 cm. Naleśniki można podawać również pływające, inaczej **flambirowane**.



Desery z kasz są mniej rozpowszechnione, ale ze względu na smak i wartość odżywczą mogą być czasem stosowane w żywieniu dietetycznym. Kasze używane do produkcji deserów to: kasza manna, ewentualnie kukurydziana, płatki owsiane, drobna kasza jęczmienna, ryż oraz kasza jaglana. Są to kasze na sypko lub półsypko, rozklejane oraz zapiekanki z kasz z owocami świeżymi, suszonymi, mrożonymi. Desery te podaje się na zimno lub gorąco z cukrem, bitą śmietanką i owocami, syropami owocowymi. Wielkość porcji oraz sposób podania podobnie jak w deserach mącznych.

Desery z owoców produkowane są w szerokim asortymencie, zestalane i niezestalane.

Do deserów niezestawianych z owoców należą:

- surówki owocowe – z owoców w całości oraz rozdrobnionych,
- kompoty – gotowane i surówkowe,
- owoce pieczone,
- owoce w sosach,
- owoce w bitej śmietance.

Surówki owocowe i kompoty zostały omówione w części 1 podręcznika, rozdział 7.

Owoce pieczone przyrządza się najczęściej z jabłek o masie ok. 150 g. Po umyciu z owoców usuwa się gniazda nasienne, napelnia marmoladą lub konfiturą i piecze w temperaturze ok. 180°C do miękkości. Ułożone w żaroodpornym naczyniu jabłka można przed pieczeniem skropić wodą, aby nie wysychały i nie pękały. Jabłka można również piec w folii aluminiowej, co zapobiega utracie wody, pękaniu owoców i rumienieniu powierzchni.

Jabłka pieczone podaje się na szklanych talerzykach posypane cukrem pudrem lub zapieczone z pianą z białek. Potrawa ma duże zastosowanie w żywieniu dietetycznym.



Jabłko pieczone



Gruszka w winie podana z lodami

Owoce w sosach to najczęściej jabłka lub gruszki, które gotuje się w półkach w syropie, a po ostudzeniu zalewa słodkim sosem, np. waniliowym, z wina czy czekoladowym. Ostudzone w syropie owoce układa się w kompotier-

kach. Do wgłębienia po wydrążonym gnieździe nasiennym można włożyć marmoladę, konfiturę, dżem lub masę, np. orzechową.

Porcja deseru wynosi 150 g, w tym owoców 100 g.

Owoce w bitej śmietance to deser, który przyrządza się ze świeżych, aromatycznych i barwnych owoców oraz bitej śmietanki. Po obróbce wstępnej układa się owoce w kompotierkach i dekoruje bitą śmietanką oraz owocami wchodzącymi w skład deseru. Porcja deseru wynosi 100 g, w tym owoców powinno być 50 g.



GRUSZKI W SOSIE WANILIOWYM

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 5 porcji

gruszki 750 g,
woda 650 ml,
cukier 160 g,
kwasek cytrynowy do smaku,
sos waniliowy 250 g

- Oplukać gruszki, obierać partiami, wydrążać gniazda nasienne, wkładać do zimnej zakwaszonej wody, aby nie ściemniały.
- Zagotować wodę z cukrem, wkładać do syropu po jednej warstwie gruszek, ugotować partiami do miękkości.
- Przyrządzić sos waniliowy z połowy normatywu surowcowego przewidzianego w ćwiczeniu do pkt 3.1.
- Ułożyć ostudzone gruszki w kompotierkach, polać zimnym sosem waniliowym.

JABŁKA W CIEŚCIE	Sposób wykonania
Normatyw surowcowy na 5 porcji	
mąka 100 g, mleko 100 ml, jaja 1 szt., olej (do ciasta) 20 g, jabłka 300 g, olej 90 ml, cukier puder 70 g	- Przyrządzić ciasto: – mąkę przesiać, – dodać olej i jajo, – wymieszać na jednolitą masę, – wlać mleko i dobrze wyrobić. - Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w krążki o grubości 0,5 cm. - Krążki jabłek zanurzać w cieście i wkładać na rozgrzany tłuszcz. - Smażyć na złoty kolor z obu stron. - Podawać bezpośrednio po usmażeniu, posypane cukrem pudrem. - Porcja potrawy powinna ważyć 100 g.

DESERY FLAMBIROWANE

Desery flambirowane, czyli płonące, przygotowuje się z dodatkiem niewielkich ilości mocnego alkoholu, który się podpala. Alkohol nadaje aromat i uszlachetnia smak potrawy.

Desery oraz inne potrawy płonące przygotowuje się tuż przy stole gościa na wózku do flambirowania.

Do najpopularniejszych deserów płonących należą:

- owoce – banany, brzoskwinie, ananasy, wiśnie, gruszki,
- naleśniki,
- omlety.

Na przygotowanie deserów płonących składają się następujące czynności:

- przygotowanie karmelu (z masła i cukru);
- połączenie karmelu ze składnikami sosu, np. sokiem, likierem;
- włożenie owoców, naleśników, omletów;
- flambirowanie – wlanie i podpalenie alkoholu;
- przełożenie deseru na talerze;
- dekoracja, serwowanie.

Na jedną porcję potrawy używa się 20–40 ml alkoholu. Do flambirowania nie powinno się stosować czystego spirytusu, ponieważ obniża smak potraw.

Nie należy wlewać alkoholu bezpośrednio z butelki na patelnię ze względu na możliwość wybuchu.

Do owoców można stosować wódki wytrawne z owoców będących składnikami deseru. Rum dobrze harmonizuje z ananasami i bananami, ale można

wykorzystać także likier pomarańczowy. Do naleśników również stosuje się likier pomarańczowy, brzoskwiniowy, bananowy. Do przygotowania deserów płonących używa się też brandy, koniaku, whisky.

BANANY FLAMBIROWANE*	Sposób wykonania
Składniki na 2 porcje banany 4 połówki, cukier 20 g, masło 20 g, sok pomarańczowy 40 ml, sok cytrynowy 20 ml, dżem truskawkowy 1 łyżka, likier Grand Marnier 20 ml, likier Cointreau 20 ml, koniak 20 ml, lody waniliowe 50–100 g, wiórki migdałowe 1 łyżka	• Cukier rozpuścić na patelni, dodać masło i skarmelizować. • Dodać sok cytrynowy i pomarańczowy. • Dodać dżem truskawkowy. • Włożyć banany i polać przygotowanym sosem. • Owoce polać Grand Marnier i Cointreau, podgrzewać ok. 3 minut. • Dodać koniak i flambirować. • Ułożyć na talerzu lody i dwie połówki banana. • Polać deser przygotowanym sosem i posypać migdałami.
* H. Leitner, <i>Poradnik dla kelnera</i> , WSiP, Warszawa 1993	
NALEŚNIKI FLAMBIROWANE	
Składniki na 2 porcje naleśniki 4 szt., cukier 20 g, masło 20 g, sok pomarańczowy 90 ml, sok cytrynowy 20 ml, likier Grand Marnier 20 ml, likier Cointreau 20 ml, koniak 20 ml, wiórki migdałowe 1 łyżka	• Cukier rozpuścić na patelni, dodać masło i skarmelizować. • Dodać sok cytrynowy i pomarańczowy, odczekać, aby się wymieszały. • Dodać Grand Marnier i Cointreau. • „Chwycić” naleśnik między ząbki widelca i zwinąć, następnie rozwinąć na patelni, polać sosem, złożyć w trójkąt i odłożyć na talerzyk pomocniczy. • Potem ułożyć na patelni wszystkie naleśniki, wlać koniak i flambirować. • Przełożyć naleśniki na talerz, polać sosem, dekorować wiórkami migdałowymi.
* H. Leitner, <i>Poradnik dla kelnera</i> , WSiP, Warszawa 1993	

1. Jaki rodzaj potraw nazywa się deserami?
2. Według jakich kryteriów klasyfikuje się desery?
3. Scharakteryzuj asortyment deserów niezestawianych z mąki, kasz i owoców według technik obróbki cieplnej.
4. Scharakteryzuj desery flambirowane.
5. Korzystając ze zdobytych wiadomości, scharakteryzuj wartość odżywczą deserów z mąki, kasz i owoców.
6. Przedstaw na schemacie blokowym technikę wykonania sosów, w których wykorzystuje się właściwości zagęszczające jaj.
7. Przedstaw podział deserów ze względu na surowiec główny, podaj przykłady.

DESERY ZESTALANE NA ZIMNO

Asortyment deserów zestalanych na zimno tworzą galaretki owocowe i mleczne, owoce w galaretkce, musy, kremy oraz kisiele mleczne i owocowe. Do zestalania tych deserów (oprócz kisieli) wykorzystuje się najczęściej żelatynę.

Do zestalania można również stosować agar.

Zasady produkcji galaretek i kisieli owocowych zostały omówione w części 1 podręcznika, rozdział 7, zaś kisieli mlecznych w rozdziale 8.

Agar

Jest to wielocukier otrzymywany z alg morskich. Dostępny najczęściej w postaci proszku. Agar należy namoczyć w zimnej wodzie i pozostawić do zwiększenia objętości. Następnie dodać ciepłej wody i kilka minut podgrzewać. Przed dodaniem do wyrobu należy go przecedzić. Agar jest stosowany m.in. w produkcji deserów dla wegetarian.

Żelatyna

Żelatynę otrzymuje się z kolagenu w postaci proszku lub listków. W zimnej wodzie żelatyna pęcznieje, a ogrzewana rozpuszcza się i tworzy roztwór koloidalny nazywany zolem. Podczas zestalania roztwór żelatyny przechodzi w żel, cząsteczki wody są wiązane między cząsteczkami żelatyny, tworząc rodzaj siateczki.



Zalanie zimną wodą
żelatyny w proszku



Pęcznienie żelatyny



Rozpuszczanie żelatyny
w kąpieli wodnej

Żelatynę poddaje się napęcznieniu w niewielkiej ilości wody, a następnie dolewa wody gorącej i rozpuszcza. Aby ułatwić rozpuszczanie, naczynie z żelatyną umieszcza się w gorącej kąpieli wodnej, mieszając roztwór. Aby nie wprowadzać zbyt dużo pary do potrawy i uzyskać przy tym esencjonalny smak, żelatynę rozpuszcza się czasami wyłącznie w wodzie, w której się moczyła.

Kisiele owocowe i mleczne zagęszcza się mąką ziemniaczaną. Technika produkcji tych deserów może sugerować, że są zestalane na ciepło. Skrobia ogrzewana w środowisku wodnym tworzy kleik będący roztworem koloidalnym. Podczas studzenia powstaje żel, w którym cząsteczki wody są wiązane między cząsteczkami skrobi tworzącej rodzaj siateczki, co powoduje zagęszczenie potrawy.



Kisiel mleczny

Charakterystyka musów i kremów

Musy to desery, których podstawę stanowią przetarte lub zmiiksowane owoce, spulchnione pianą z białek i utwalone żelatyną. Poziomki i truskawki dodaje się do musu po zmiksowaniu, maliny należy przetrzeć przez gęste sito. Jabłka piecze się w skórkach i przeciera. Do przeciera można dodać składniki aromatyczne, takie jak np. wanilia, skórka cytrynowa lub pomarańczowa.

Produkcja musów obejmuje następujące etapy:

- przygotowanie przeciera z owoców,
- namoczenie żelatyny,
- doprawienie przeciera do smaku,
- ubicie piany z białek,
- upłynnienie żelatyny,
- wymieszanie przeciera z żelatyną,
- wymieszanie piany z białek z gęstniejącym przecierem,
- porcjowanie, studzenie i dekorowanie musu.



Przykłady podawania musów



Przykłady podania musów

Musy dobrej jakości powinny mieć jednolitą konsystencję, bez grudek piany i żelatyny, nie mogą podpływać płynem powstałym z piany. Są to desery lekkie i puszyste, z wyczuwalnym smakiem użytych owoców, ewentualnie dodatków smakowych.

O konsystencji musu decydują:

- temperatura żelatyny łączonej z przecierem – powinna być zbliżona do temperatury przecieru, co ułatwia dokładne wymieszanie się składników;
- gęstość przecieru w chwili dodawania ubitej piany z białek – powinna przypominać gęstość śmietany.

Musy należy produkować partiami, gdyż ich zestalenie następuje dość szybko. Porcje nakładane z zestalonego musu nie wyglądają estetycznie.

Masa porcji musu wynosi 80–100 g.

Kremy są deserem zbliżonym strukturą do musów, ale różnią się tym, że zawierają żółtka utarte z cukrem. W skład kremów wchodzi także: piana ubita z białek, ewentualnie bita śmietanka, żelatyna, niekiedy zaparzone żółtka oraz rozklejona mąka ziemniaczana. Składnikami aromatyczno-smakowymi mogą być: miazga lub sok owocowy, napar z kawy, karmel, wanilia, zrumienione orzechy.

Produkcja kremów obejmuje następujące etapy:

- namoczenie żelatyny,
- przygotowanie składników aromatyczno-smakowych,

- ubicie śmietanki lub rozklejenie mąki ziemniaczanej,
- utarcie żółtek z cukrem,
- połączenie żółtek ze składnikami aromatyczno-smakowymi i żelatyną,
- ubicie piany z białek,
- upłynnienie żelatyny,
- połączenie masy z żółtek z żelatyną,
- dodanie piany i śmietanki, wymieszanie,
- porcjowanie, studzenie i dekorowanie kremu.

Podobnie jak przy produkcji musów jakość kremów zależy od właściwej temperatury żelatyny oraz od odpowiedniej gęstości masy w chwili łączenia z pianą i śmietanką.

Masa porcji kremu wynosi 80–100 g.

Sposób podania musów i kremów. Musy i kremy dekoruje się bitą śmietanką, owocami stanowiącymi składnik smakowy deseru. Można je podawać ze słodkimi sosami, syropem owocowym, z dodatkiem drobnych ciasteczek.

Kremy i musy podaje się w szklanych pucharkach lub kompotierkach, ustawionych na talerzykach wyłożonych serwetkami. Mogą być też serwowane na płaskich talerzach.

KISIEL MALINOWY	Sposób wykonania
Normatyw surowcowy na 5 porcji	
maliny 200 g, woda 500 ml, cukier 140 g, mąka ziemniaczana 50 g, kwasek cytrynowy 0,5 g	• Przeprowadzić obróbkę wstępną owoców. • Zagotować 350 ml wody, włożyć owoce do wrzącej wody, gotować 5 minut. • Przetrzeć maliny przez sito, przelewając wywarem. • Do wywaru dodać cukier i przecier, zagotować. • Sporządzić zawiesinę ze 150 ml wody i mąki ziemniaczanej. • Wlewać powoli zawiesinę do gorącego wywaru, mieszając, zagotować. • Kisiel wyporcjować, wystudzić. • Porcja potrawy powinna ważyć 150 g.
MUS TRUSKAWKOWY	
Normatyw surowcowy na 5 porcji	
truskawki 170 g, cukier puder 70 g, białka 2 szt., żelatyna 7 g, woda zimna przegotowana 40 ml, śmietanka 30% 80 g	• Żelatynę namoczyć w 40 ml wody. • Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek, zmiksować. • Ubić śmietankę, odstawić w chłodne miejsce. • Ubić pianę z białek, utrwalić, dodając stopniowo cukier. • Uplłynić w kąpieli wodnej żelatynę. • Połączyć zmiksowane truskawki z rozpuszczoną żelatyną. • Dodać pianę z białek i ubitą śmietankę. • Porcja potrawy powinna ważyć 80 g.

KREM BAWARSKI

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 4 porcje

mleko 400 cm³,
śmietanka 30% 125 cm³,
cukier 30 g,
żółtka 3 szt.,
wanilia 1/4 laski,
żelatyna 8 g

- Namoczyć żelatynę w niewielkiej ilości przegotowanej zimnej wody.
- Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę.
- Zagotować mleko z dodatkiem laski wanilii.
- Rozpuścić żelatynę w gorącym mleku.
- Wlewać gorące mleko do masy z żółtek, ciągle ubijając.
- Ochłodzić masę do lekkiego stężenia.
- Ubić schłodzoną śmietankę.
- Do tężejącej masy dodać ubitą śmietankę, lekko miesząc.
- Wyporcjować deser do pucharków.



1. Gotowanie mleka z wanilią



2. Ucieranie żółtek z cukrem



3. Dodawanie żelatyny do mleka



4. Łączenie mleka z masą jajeczną



5. Ubijanie śmietanki



6. Łączenie masy z ubitą śmietanką

KREM TRUSKAWKOWY

Normatyw surowcowy na 5 porcji

żółtka 1 1/2 szt.,
białka 2 szt.,
truskawki 120 g,
cukier 80 g,
kwasek cytrynowy 0,3 g,
żelatyna 6 g,
śmietanka 30% 80 g,
woda zimna przegotowana 30 ml

- Żelatynę namoczyć w wodzie.
- Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek, owoce zmiksować.
- Ubić śmietankę oraz pianę z białek, odstawić w chłodne miejsce.
- Upłynnić w kąpeli wodnej żelatynę.
- Żółtka utrzeć z cukrem, dodać zmiksowane truskawki i płynną żelatynę, ciągle miesząc.
- Gdy konsystencja masy osiągnie gęstość śmietany, dodać pianę z białek i ubitą śmietankę, lekko wymieszać.
- Krem natychmiast porcjować do pucharków.
- Porcja potrawy powinna ważyć 80 g.

DESERY ZESTALANE NA GORĄCO

Do deserów zestalanych na gorąco należą:

- budynie,
- suflety,
- mleczka.

Budynie zostały omówione w części 1 podręcznika, rozdział 9.

Budynie słodkie to potrawy gotowane, spulchnione pianą z ubitych białek, które przygotowuje się na bazie maku, orzechów, białego sera, bakalii i ciasta ptysiowego.

Budynie można podzielić na dwie grupy, zależnie od ich składników:

- I grupa – budyń orzechowy i makowy, żółtka utarte z cukrem łączy się z dodatkiem syrkim, przyprawami smakowymi i spulchnia pianą;
- II grupa – budyń z sera i bakaliowy, zawiera emulsję z utartego masła i żółtek, składnik skrobiowy (bulkę namoczoną w mleku lub mąkę), bakalie lub ser, składniki smakowe oraz czynnik spulchniający – pianę z białek.

Sposób podania. Desery te podaje się najczęściej gorące ze słodkimi **so-**
sami, syropem owocowym. Niektóre budynie mogą być serwowane na zimno, np. z sera, maku, orzechów. Porcja budyniu waży 100 g.

Suflety słodkie sporządza się na podstawie przecierów lub soków owocowych, spulchnia pianą ubitą z białek i piecze w temperaturze 180–200°C.

Suflety podaje się natychmiast po wyjęciu z piekarnika, gdyż stygnąc, opadają. Dlatego przygotowuje się je zawsze porcjami. Porcja sufletu waży 80 g.

Sposób podania. Naczynie z sufletem polanym słodkim sosem ustawia się na talerzu lub tacy.

Mleczka sporządza się z mieszaniny mleka, całych jaj, cukru i dodatku smakowego. Jako składnik smakowy stosuje się wanilię, karmel, napar z kawy, kakao. Foremki napelnione masą wstawia się do kąpieli wodnej i ogrzewa do zestalenia mleczka. Temperatura wewnątrz masy nie powinna przekroczyć 85°C, woda kąpieli powinna delikatnie wrzeć. Czas ogrzewania wynosi ok. 40 minut. Podczas ogrzewania następuje koagulacja białek jaj, ich przechodzenie z zolu w żel i związanie płynu z białkiem. Mleczko zbyt krótko ogrzewane jest częściowo płynne. Mleczko gotowane zbyt długo jest twarde, zbite, a po naruszeniu z masy wydziela się płyn, który powstaje podczas ścięcia się białek jaj. Potrawa powinna mieć galaretowatą konsystencję i jednolity wygląd w przekroju. Porcja mleczka powinna ważyć 100 g.

Sposób podania. Ostudzone mleczko wyklada się z foremki na talerzyk lub talerz, polewa syropem owocowym lub śmietanką.

BUDYŃ BAKALIOWY

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 10 porcji

bulka czerstwa 140 g,
mleko 450 ml,
masło 60 g,
jaja 6 szt.,
cukier 180 g,
rodzynki 30 g,
migdały 30 g,
skórka pomarańczowa 80 g,
skórka cytrynowa 20 g,
masło do formy 20 g,
bulka tarta 5 g

- Namoczyć w mleku bułkę czerstwą, odcisnąć, rozetrzeć lub zemeć.
 - Migdały sparzyć, obrać ze skórki, opłukać. Rodzynki opłukać. Bakalie osączyć.
 - Pokroić w drobną kostkę skórkę pomarańczową i cytrynową.
 - Utrzeć masło, dodawać stopniowo żółtka, rozartą bułkę i cukier.
 - Na końcu wymieszać masę z bakaliami i pianą z białek.
 - Wyłożyć masę do przygotowanej formy, gotować 45 minut.
 - Podawać z sosami: szodonowym, waniliowym.
- Porcja budyniu powinna ważyć 100 g, sosu 50 g.

MLECZKO KARMELOWE

Normatyw surowcowy na 5 porcji

cukier na karmel 25 g,
woda 100 ml,
mleko 330 ml,
cukier 55 g,
jaja 2 szt.,
cukier wanilinowy 5 g

- Przyrządzić karmel:
 - cukier zrumienić na ciemnożółty kolor,
 - ostrożnie wlać 100 ml wody, mieszając, zagotować,
 - rozpuścić karmel, odparować do 60 ml.
- Do zimnego mleka dodać cukier, jaja, karmel i cukier wanilinowy.
- Składniki rozmieszać różgą na jednolitą masę.
- Wyporcjować masę do filiżanek lub miseczek, przykryć każdą folią aluminiową.
- Do brytfanny wlać gorącą wodę do połowy wysokości naczyń, powoli ogrzewać ok. 30–40 minut.
- Skrzepnięte mleczko podawać po wystudzeniu.
- Porcja deseru powinna ważyć 100 g.



SUFLET JABŁKOWY

Normatyw surowcowy na 5 porcji

jabłka kwaśne 220 g,
cukier puder 100 g,
sok z cytryny 10 g,
skórka otarta z cytryny 5 g,
białka 3 szt.,
masło 5 g

- Upiec jabłka w piekarniku, przetrzeć przez sito.
- Dodać do przecieru połowę cukru, wymieszać i ogrzewać do częściowego odparowania wody.
- Wysmarować masłem foremki do pieczenia.
- Ubić pianę z białek, utrwalić pozostałym cukrem.
- Połączyć z przecierem, dodać sok i skórkę z cytryny, lekko ubić.
- Przełożyć masę do foremek, po 60 g na porcję.
- Piec w nagrzanym do temperatury 180–200°C piekarniku.
- Podawać gorący, nie wyjmować z foremek.

DESERY MROŻONE

Do deserów mrożonych należą lody, sorbety i parfait (czyt. parfe).

Produkcja lodów wymaga zachowania właściwych warunków sanitarno-higienicznych, stąd w gastronomii nie produkuje się lodów. W zakładach gastronomicznych przygotowuje się desery z lodów produkowanych przemysłowo. Podaje się je z własnymi dodatkami, układając w estetyczne kompozycje.



Sposoby podania lodów

Desery lodowe mogą zawierać – oprócz lodów:

- kawałki owoców,
- sosy: owocowe, czekoladowy, waniliowy,
- syropy owocowe,
- krem bitą śmietaną.

- likiery,
- rurki waflowe,
- elementy dekoracyjne z ciasta ptyśowego,
- bakalie.

Znanym deserem lodowym jest **melba**. Melbę sporządza się z lodów waniliowych, na których jest ułożona połówka brzoskwini. Deser udekorowany jest bitą śmietanką i przecierem lub syropem z malin.

Parfait to odmiana lodów, które składają się z masy mleczno-jajecznej, wymieszanej z bitą śmietaną oraz dodatkami aromatycznymi, takimi jak kawa, czekolada, przecier owocowy.

Sposób podania. Lody podaje się w pucharkach szklanych lub metalowych, w kieliszkach koktajlowych oraz w wydrążonych łupinach egzotycznych owoców: połówkach ananasa, orzecha kokosowego, granatu. Naczynia z lodami stawia się na dopasowanych wielkością, wyłożonych serwetką szklanych talerzykach. Lody serwuje się również na płaskich talerzach o średnicy 20–28 cm, a nawet 30 cm.



Strudel jabłkowy z lodami

Lody podaje się obecnie nie tylko jako składnik deserów lodowych. Serwuje się zestawienia zimnych lodów z ciepłym deserem, na przykład waniliowe z pieczonym jabłkiem i sosem waniliowym lub tartą jabłkową, szarlotką. Inne zestawienie to banan obsmażany w cieście z lodami czekoladowymi.

Sorbety to odmiana lodów owocowych, które stają się coraz popularniejsze, gdyż są mniej kaloryczne od lodów tradycyjnych.

Sorbety produkuje się z syropu z wody i cukru z dodatkiem:

- przecieru z owoców świeżych lub konserwowych,
- soku owocowego lub likierów,
- soku z cytryny,
- szampana lub wina,
- niewielkiej ilości białek – w celu zwiększenia lepkości.



Sorbet

Popularne smaki sorbetów to: pomarańczowy, cytrynowy, grejpfrutowy i szampański (z wina musującego i syropu połączonego w proporcjach 1:1 oraz cytryny).

Sposób podania. Sorbety, udekorowane np. listkami mięty, podaje się w naczyniu z delikatnego szkła, np. w kieliszku koktajlowym albo do porto. Kieliszek z sorbetem stawia się na talerzu wyłożonym serwetką. Sorbety mogą być serwowane w postaci kulek lub zeszkrobanych wiórków.

Sorbety podawane są nie tylko jako deser, ale i dla zaostżenia oraz zmiany smaku między zakąską a daniem głównym. Smak tak podanego sorbetu musi harmonizować z oferowanymi daniami. Do tego typu sorbetów dodaje się warzywa.

MELBA

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 1 porcję

lody waniliowe 80 g,
brzoskwinia z konserwy 1/2 szt.,
bita śmietanka 40 g,
syrop malinowy 10 g

- Ułożyć kulki lodów w pucharku szklanym.
- Przykryć lody połową brzoskwini, udekorować bitą śmietanką i syropem.
- Porcja deseru waży ok. 200 g.



SORBET TRUSKAWKOWO-POMARAŃCZOWY

Normatyw surowcowy na 4 porcje

truskawki 500 g,
sok z pomarańczy 100 cm³,
cukier 100 g,
woda 250 cm³,
skórka otarta z pomarańczy 5 g

- Przyrządzić syrop z cukru i wody, ostudzić.
- Zmiksować na gładką masę truskawki, sok i skórkę.
- Dodawać porcjami syrop, cały czas miksując.
- Przełożyć masę do szklanego naczynia.
- Zamrażać masę 3 godziny, mieszając co 30 minut.