

## Лекция № 33,34

**Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.**

**НАПИСАТЬ КОНСПЕКТ**

### КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ СЛАДКИХ БЛЮД

Все сладкие блюда по температуре подачи подразделяются на горячие и холодные. Температура подачи горячих блюд — 50 — 55 °С, холодных — 10—14 °С. Однако деление это условно, так как многие блюда подают как в горячем, так и в холодном (печеные яблоки, фрукты в сиропе, блинчики с вареньем и др.) виде.

К холодным сладким блюдам относятся: свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, железированные блюда — кисели, желе, муссы, самбуки, кремы; чизкейк, взбитые сливки, замороженные сладкие блюда.

Свежие фрукты и ягоды сохраняют после сбора витаминную активность, вкус и аромат. Поэтому они относятся к наиболее ценным десертным блюдам. Их используют в свежем и замороженном виде. Свежие фрукты и ягоды подают с сахаром, сиропом, сливками, молоком, карамелизованными или глазированными в шоколаде.

Компоты готовят из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают. Технологический процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения. К железированным блюдам относят кисели, желе, муссы, самбуки и кремы. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию так как в них добавляют железирующие вещества. Железированные блюда бывают невзбитые (кисели, желе) и взбитые (муссы, самбук и кремы).

Кисели готовят из фруктов и ягод — свежих, сухих и консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, из молока, хлебного кваса, повидла, варенья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата — сухого киселя.

В зависимости от консистенции кисели подразделяют на густые, средней густоты, жидкие и полужидкие.

Желе готовят из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, эссенции, молока и 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 железирующего вещества.

Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу. Можно приготовить муссы и без желатина — с манной крупой.

Самбук является разновидностью мусса. Железирующими веществами в этих блюдах являются пектин фруктов и желатин.

Поэтому закладку желатина уменьшают до концентрации 1,5 %. Взбитые белки придают готовым изделиям дополнительную пышность.

Крем — это железированное блюдо, которое готовят из взбитых сливок 35%-ной жирности или сметаны и яично-молочной сладкой смеси. Железирующим продуктом является

желатин (20 г на 1 кг «крема»), И зависимости от введенных наполнителей приготавливают крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, ягодный.

Сливки не только используют для приготовления кремов, но и отпускают как самостоятельное десертное блюдо.

На предприятиях общественного питания реализуют мороженое промышленного производства (пломбир, сливочное), а на месте непосредственно перед отпуском готовят мягкое мороженое.

К горячим сладким блюдам относятся пудинги, суфле (воздушные пироги), сладкие каши, блюда из яблок, блинчики и др.

### **Требования к качеству сладких блюд**

Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12—15С, горячих — 55, мороженого — 4—6°С.

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражены вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т. д.); незначительные дефекты консистенций (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов и выпечных изделий; частично переварены фрукты в компотах; непривлекательный внешний вид (мутные компоты, сиропы); пленка на киселях; неаккуратно разложены фрукты, желе); незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабозаколерованы выпечные изделия и т. д.).

**Свежие плоды.** Они должны быть зрелыми, доброкачественными и тщательно вымытыми.

**Компоты.** Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды — смородина, вишня и др.)- Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и немятыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сироп; вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, а форма других сохранилась, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки); попадают плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

**Фрукты в сиропе.** Яблоки и груши должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.

Основные дефекты: поверхность яблок и груш потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде); плоды деформированы (переварены), жесткие (недоваренные); сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена рецептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп). Густые кисели должны иметь плотную консистенцию, сохранять форму, не растекаться; полужидкие — консистенцию густой сметаны. Фруктово-ягодные кисели, приготовленные из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т. д.), должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а кисели из протертых плодов могут быть мутными и цвет их может несколько измениться.

Основные дефекты: кисель жидкий (переварили или положили мало крахмала); наличие комков (неправильно заварили крахмал); на поверхности пленка (не посыпали сахаром перед охлаждением); кисель из отжатых соков не имеет аромата, цвета и вкуса свежих ягод сок кипятили, а не ввели сырым в конце приготовления); кисель из соков и сиропов

мутный (долго хранили, использовали маисовый крахмал); в киселях из протертых фруктов попадают крупные частицы (плохо протерли); молочные кисели имеют запах подгорелого молока, отсутствует аромат ванилина; на поверхности густого киселя выделилась вода (долго хранили); клюквенный кисель имеет фиолетовую окраску (варили в алюминиевой посуде).

**Желе.** Консистенция желе должна быть студнеобразной, но не грубой и не резинистой, на изломе должна сохраняться форма. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Использование искусственных красителей при изготовлении желе запрещается.

Основные дефекты: ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили); желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме); лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью); мало сладкое (недостаточное количество сахара).

**Муссы.** Мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу бледной окраски (клюквенный — розовый, яблочный и лимонный — белые или слабо-желтые). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, с небольшой кислинкой.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая {мало взбили}; куски бесформенные (переохладили при взбивании).

**Самбуки.** Консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий, с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов.

**Кремы.** Пористая, упругая масса, нарезанная на куски прямоугольной формы и отлитая в формах. Запах и цвет соответствующие наполнителям или ароматизаторам.

**Пудинги.** Они должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаренную корочку, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Если пудинг не пропечен, то внутри он липкий, сырой, на воткнутый нож или лучинку прилипает непропеченная масса.

**Каша гурьевская.** Поверхность должна быть золотистой (иногда ее прижигают в виде сетки), консистенция пышной, нежной. Дефекты - оседание каши после выпечки, заварившиеся комочки крупы внутри, подгорелая поверхность и др.

**Яблоки с рисом.** Рис должен быть аккуратно сформован в виде низкого цилиндра.

Поверхность яблок светлая, полностью покрыта соусом.

**Яблоки в тесте.** Они должны иметь вид румяного пончика с золотистой корочкой, с запеченным внутри яблоком. Тесто должно быть пышное, желтое на изломе; яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-желтое или белое мягкое.

**Шарлотка яблочная.** На поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

#### **Значение сладких блюд в питании**

Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов — Сахаров. Однако за счет сахаров должна покрываться примерно 1/4 всей потребности в углеводах, а остальная часть — за счет крахмала. Если в рационе содержится большое количество очищенных (рафинированных) углеводов, в организме образуются жиры. Поэтому блюда этой группы не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар".

Не следует забывать, что сахар тормозит выделение желудочного и усиливает выделение поджелудочного сока. Поэтому желательно подавать сладкие блюда через некоторое время после основных блюд обеда.

В состав многих сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность. Однако роль сладких (десертных) блюд определяется не их калорийностью, а высокими вкусовыми свойствами. Особую ценность представляют те блюда, в состав которых входят свежие плоды и ягоды, так как они являются источником витаминов С, Р, минеральных элементов, органических кислот, ряда биологически активных веществ.

Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты *пектиновыми веществами*, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ.

Многие сладкие блюда богаты *липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен*, — метионином, холином, инозитом и др.

Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста.

*Метионина* много в твороге. *Холином* богаты желтки, которые входят в состав сливочных и сметанных кремов. *Инозитом* богаты апельсины. Важным источником Р-активных веществ являются такие блюда, в состав которых входят виноград, черная смородина, черноплодная рябина, сливы.

Степень зрелости фруктов, ягод влияет на их кулинарное назначение. Более плотные, твердые по консистенции фрукты используют для приготовления салатов, сладких блюд, где требуется нарезка, например для компотов. Фрукты мягкой консистенции лучше подходят для приготовления горячих сладких блюд, фруктовых пюре. Такой подход позволяет рационально использовать сырье.

В случае производственной необходимости допускается некоторая взаимозаменяемость продуктов, предусмотренных рецептурой. Замену производят с учетом норм взаимозаменяемости и, таким образом, чтобы не нарушить требования рецептуры.

Например, для приготовления суфле нельзя заменить натуральное яйцо меланжем, так как потребуются из яйца отделить белок для взбивания, а из меланжа его не выделишь. В этом случае яйцо можно заменить сухим белком. А для приготовления сладкой запеканки, шарлотки или теста для блинчиков яйцо вполне допустимо заменить меланжем.

### ***Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов***

Смысл десерта - не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании - это не просто сладкое блюдо, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему совершенно неправильно и неразумно именовать десертом сладкие тяжелые блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, все виды бланманже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисельные, чем сладкие. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и

кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

### **Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов**

Десерт - завершающее блюдо стола, для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно - сладкие деликатесы. Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи - третьими или пятыми. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь блюдо должно выглядеть впечатляюще. Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром. Подача по температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой - промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

### **Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов**

На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставке с полуфабрикатов на предприятия общественного питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы и др. Простые в использовании, как правило, смеси для десертов производятся в виде порошка с добавлением других ингредиентов, таких как сахар, кукурузный крахмал, сухие дрожжи, обезжиренное сухое молоко и натуральные ароматизаторы. централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых блюд и изделий (муссов, самбука, желе, компонентов фруктовых салатов, морсов, сиропов, цукатов и т.д.) на каком-то одном предприятии или в специализированном цехе и поставка продукции.

### **Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов**

ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые»

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»,
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. №475-ст)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6. ГОСТ Р1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
7. ГОСТ Р1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
8. ОСТ Р50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9. ОСТ Р51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
10. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№15), СанПиН 2.3.2.2575-10