
Porady - desery

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2304 razy.

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 ściślej 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 śmietaną 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 przesiekane 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 utopia 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.