**MATERIAŁ**

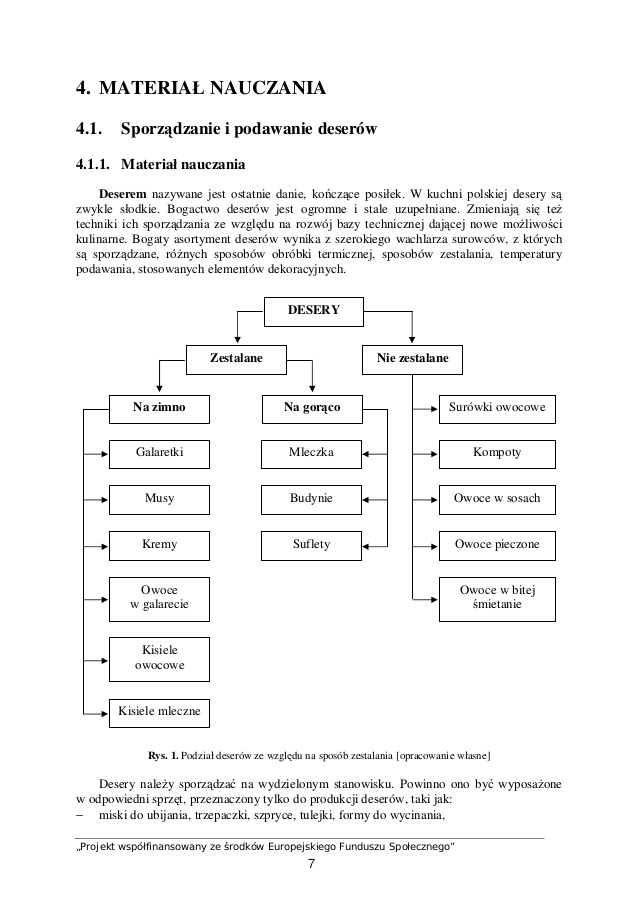


DESERY

Deserami nazywa się potrawy o smaku słodkim, których zadaniem jest uzupełnienie wartości odżywczej i energetycznej głównych posiłków. Desery podaje się na zakończenie posiłku, gdyż jako potrawy słodkie szybko dają uczucie sytości.

Bogaty asortyment deserów można podzielić ze względu na:

-sposób zestalenia



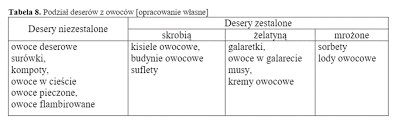
-czynnik zestalający,

-temperaturę podania ( gorące , zimne, mrożone)

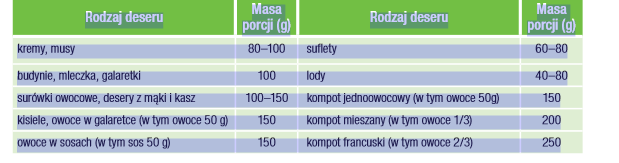
-główny składnik( owoce, mąki ,kasze, mleko, twaróg ,jogurty masło, jaja itp.)

-technikę obróbki kulinarnej

DESERY Z OWOCÓW



GRAMATURA DESERÓW



Przykłady deserów zestalanych na gorąco:

-mleczka czynnikiem zestalajacym ten deser jest białko jaja,które pod wpływem orzewania koaguluje, wiążąc płyn.Mleczka gotuje się w kompieli wodnej, czas ogrzewania to 40 min, a temp. Wewnątrz mleczka nie powinna przekroczyć 85 stopni, ponieważ przegrzane mleczko robi się twarde i zbite.

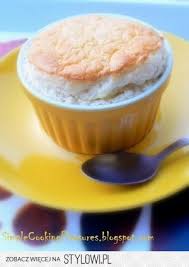
-kisiele czynnikiem zestalającym jest mąka ziemniaczana dodawana w ilości 4-8%, uprzednio rozprowadzona w płynie, a następnie wprowadzona do wrzącego płynu z dodatkami smakowymi(karmel, czekolada, kawa)



-budynie-czynnikiem zestalającm jest białko jaja, budynie mają strukturę biszkoptu isą gotowane w łażni wodnej ok. 40 min.żółtkauciera się z cukrem, a następnie dodaje składnik główny i ubitą pianę. Formy napełnia się do 2/3 objętości



-suflety- sporządza się z całych jaj lub samych białek z cukrem z dodatkiem substancji aromatyczno-smakowych oraz wymieszaniu z pozostałymi składnikaminp ryżem.Przygotowaną masę wykłada się do foremek jednoporcjowych, temp.wypieku powinna być stała i wynosić 200 stopni. Suflety podaje się bezpośrednio po upieczeniu gdyz podczas stygnięcia opadają



**PRZYKŁADY DESERÓW ZESTALANYCH NA ZIMNO:**

-musy-są deserem złożonym z przecieru owocowego spulchnionego pianą i utrwalonego żelatyną



-kremy – są deserem bardzo zbiżonym pod względem struktury do musów, różnią się jednak od nich tym ze zawierają w swoim składzie żótka ucierane z cukrem

-galaretki owocowe- sporządza się z klarownego soku lub wywaru z owoców, czynnikiem zestalającym jest żelatyna dodawana w ilości ok. 2 %



TECHNIKI SPORZĄDZANIA DESERÓW.

Techniki obróbki kulinarnej wykorzystywane w produkcji deserów to:

-flambirowanie-polega na oblaniu czy skropieniu potrawy alkoholem a następnie podpaleniu i utrzymaniu płomienia przez 30sek po czym zgaszeniu



-zamrażanie-dotyczy głównie deserów lodowych i sorbetów, polega na jednoczesnym zamrażaniu masy i napowierzaniu



-ubijanie- zwiekszenie puszystości, objętości przez napowietrzenie, w produkcji deserów ubija się żółtka, białka, śmietankę, masło

-gotowanie np. kisiele

-zapiekanie np. owoce, makarony



-pieczenie np. ciasta

-smażenie np. naleśniki, omlety



-parzenie np. ciasto parzone groszek ptysiowy



DESERY LODOWE

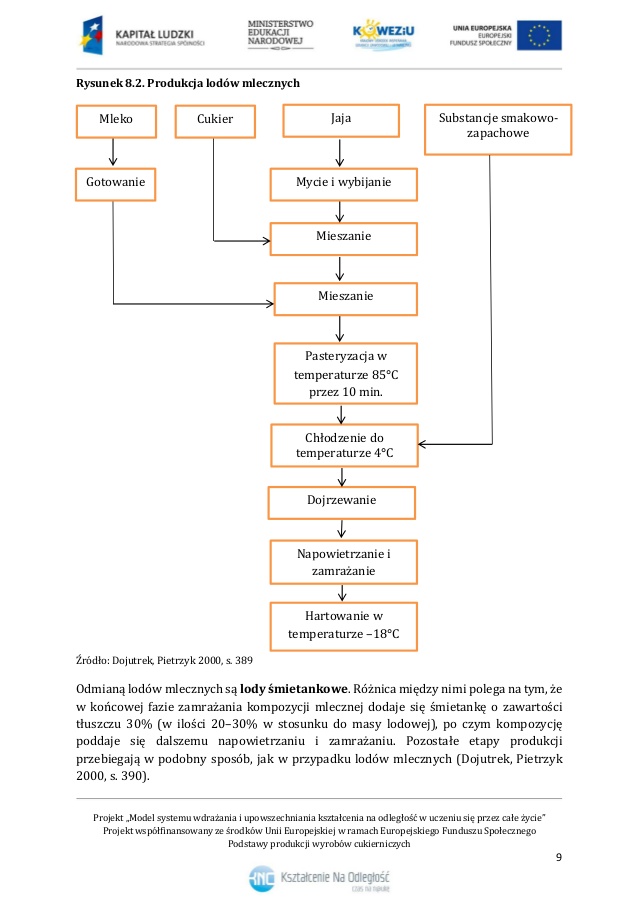
Lody -to desery mrożone otrzymywane z mieszanki, w której skład wchodzą mleko, proszek mleczny, śmietanki, cukier, jaja, tłuszcz mleczny lub roślinny oraz dodatki smakowo- zapachowe

Desery mrożone można podzielic na :

-lody

-sorbety, parfait, wodne- sorbety to mieszanki rozdrobnionych owoców i syropu cukrowego z dodatkiem alkoholu, ze względu na swój skład są mniej energetyczne niż lody mleczne czy kremowe

Schemat produkcji lodów



ZASADY DEKORACJI I PODAWANIA DESERÓW.

Ogólne zasady komponowania deserów obejmują dobór:

-kolorystyki

-smaków

-dodatków

-naczyń

Naczynia do serwowania deserów:

-talerze deserowe



-babeczki z ciasta kruchego



-miseczki z wafli



-pucharki do lodów

-kieliszki

- szklanki

**ZASADY PRODUKCJI I PRZECHOWYWANIA DESERÓW.**

*Desery powinny być spożywane bezpośrednio po wyprodukowaniu, ewentualnie przechowywane najwyżej kilka godzin i wydawane na zamówienie.Szczególna uwagę należy zwrócić na desery mrożone, głównie te z dodatkiem jaj.Jaja przed użyciem powinny być dezynfekowane, masa jajeczna zaparzana wrzącym mlekiem, syropem i dalej ubijana na parze w temp 80 stopni.*

Przykłady deserów: tiramisu, nalesniki a la Gundel, gruszka” Piękna Helena”

Przykłady deserów świata:

-Anglia –pudding

-Francja- suflety i creme brulee

-Szwajcaria-fondueczekoladowe

-Włochy- tiramisu, zabaglione, panna cotta

-Węgry- naleśniki a la Gundel

Turcja, Bułgaria- bakława

Materiały pochodzą: podręcznik Technologia gastronomiczna Anna Kmiołek, <https://docplayer.pl/5758543-Technologia-gastronomiczna-z-towaroznawstwem.html>, grafiki ze stron internetowych deserów , owoców, naczyń itp.

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAĆ NA ADRES SŁUŻBOWY DO 27 listopada.**

**ZADANIA**

**1.Na czym polega zestalanie deserów na ciepło i co stanowi ich czynnik zestalający?**

**2.Na czym polega flambirowanie owoców?**

**3.Porównaj suflet i budyń.**

**4.W czym podałbyś : lody, suflet, galaretkę owocowa a w czym sałatkę owocową i jaka była by ich gramatura .**