

TEMAT Sporządzanie deserów

Desery są to potrawy słodkie, ciepłe lub zimne, zazwyczaj podawane na zakończenie posiłku w celu uzupełnienia jego wartości odżywczej.

Są one zazwyczaj lekkostrawne, pulchne, nie drażniące ścian układu pokarmowego.

Dzielimy je na desery

- niezestalone (z mąk i kasz oraz owoców),
- zestalone na zimno, – zestalone na gorąco,
- desery lodowe,
- desery z ciast pieczonych.

Desery niezestalone są to potrawy gotowane, zapiekane lub smażone. Są wysokokaloryczne, należą do nich: pierogi, naleśniki, omlety, racuszki, knedle z nadzieniami s łódkimi, kasze podawane z słodkimi sosami lub owocami i zapiekanki z kasz z owocami. Podawane są na talerzyku deserowym, posypane cukrem lub polane słodkimi sosami albo śmietana. Do deserów niezestalonych należą również surówki owocowe, kompoty, owoce w słodkich sosach, bitej śmietanie, ciście, owoce pieczone i flambowane. Podawane są na szklanych talerzykach, w kompotierkach, salaterkach z drobnymi ciasteczkami.

Kompoty francuskie sporządzane są z wykwinnych owoców (moreli, ananasów, winogron) podawanych w kompotierkach z ewentualnym dodatkiem wina białego.

Galaretki owocowe i mleczne oraz owoce w galarecie sporządza się z dodatkiem żelatyny. Do zestalania używać można agaru lub pektyn. Do deserów zestalanych na zimno zaliczamy również musy i kremy. Aby żelatyna posiadała dobre właściwości żelujące należy ją namoczyć w zimnej wodzie, następnie podgrzewać (najlepiej w łaźni wodnej). Łącząc rozpuszczoną żelatynę z mlekiem w galaretkach mlecznych należy ją ostudzić do temperatury mleka.

Musy są deserami wykonanymi z przecieru owocowego, spulchnionego pianą z białek i zestalonego żelatyną. Czynnikiem spulchniającym jest piana z białek. Sporządza się je z gorszych gatunków owoców, dodaje aromaty i składnik smakowe, łączy z rozpuszczoną żelatyną, a następnie dodaje pianę z białek lub bitą śmietanę. Przed zestaleniem należy mus wyporcjować do kompotierek lub pucharków. Można je również wykładać do form wyłożonych herbatnikami lub biszkoptami. Dekorować owocami i bitą śmietaną.

Kremy są grupą deserów, sporządzanych podobnie jak musy. Dodatkowo składnikiem kremów są żółtka utarte z cukrem. Można je sporządzać na bazie przecierów owocowych lub soków ze świeżych owoców (kremy owocowe) albo śmietanki (kremy śmietankowe). Należą do deserów wykwinnych. Wymagają dużej wprawy przy sporządzaniu, aby struktura była jednolita, podobna do konsystencji bitej śmietanki.

Do sporządzania deserów zestalanych na gorąco wykorzystuje się właściwości zagęszczające skrobi i jaj. Kisiele owocowe są sporządzane na bazie przecierów lub soków owocowych, gotowanych z zawiesiną mąki ziemniaczanej i wody. Podstawą produkcji kisieli mlecznych jest mleko. Zagęszczane mąką ziemniaczaną lub ryżową. Można dodawać do nich żółtka, które nadają aksamitność struktury.

Budynie są deserem sporządzonym z masy, przygotowanej na bazie żółtek utartych z cukrem, wymieszanych z głównym składnikiem (bakaliami, serem, makiem, orzechami, ciastem parzonym). Składnikiem spulchniającym jest również piana z białek. Masę wyłożoną do specjalnej formy

gotujemy w kąpielii wodnej. Po ugotowaniu masa przyjmuje kształt formy. Podaje się zimne lub gorące z sosami albo posypane cukrem.

Mleczka sporządza się z mleka, jaj, cukru i dodatków smakowych. Otrzymaną masę podgrzewa się w foremkach w kąpielii wodnej ok. 40min. Konsystencja zmienia się na galaretowatą dzięki zagęszczającym właściwościom białka jaj. Podawane są na ciepło lub zimno z sosami, sokami lub karmelem.

Suflety są delikatnymi deserami spulchnianymi pianą z ubitych białek. W skład sufletów wchodzi przeciera owocowe, soki owocowe lub czekolada. Mogą zawierać żółtka utarte z cukrem. Podaje się je na gorąco w foremce, w której się piekły z dodatkiem czekolady, owoców lub alkoholu.

Lody są deserem zestalonym poprzez zamrażanie. Są sporządzane ze słodkiej masy owocowej lub śmietankowej. Przykładem deserów lodowych są **sorbety** (zmiksowane owoce z cukrem z dodatkiem wina lub szampana), „granit” (z soku owocowego, wraz z owocami grubo zmiksowanymi i cukrem gruboziarnistym), melba (lody waniliowe wraz z brzoskwinia zblanszowaną lub konserwową, udekorowane bitą śmietaną i przecierem z malin), cassate (włoski deser lodowy, sporządzany w specjalnej formie, składa się z kilku warstw lodów o różnych smakach, wewnątrz uzupełnia się bitą śmietaną z wiórkami czekoladowymi lub bakaliami, po zamknięciu formy deser mrozi się kilka godzin).

Desery z ciast pieczonych stanowią obszerną grupę wyrobów z różnych rodzajów ciast (biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, kruchych, drożdżowych, parzonych i ciasta francuskiego).

Pytania sprawdzające

Odpowiadając pytania, sprawdzisz, czy jesteś przygotowany do wykonania ćwiczeń.

- 1. Co to są desery?**
- 2. Jak dzieli się desery?**
- 3. Które z deserów należą do deserów niezestalanych?**
- 4. W jaki sposób sporządza się galaretki owocowe i owoce w galarecie?**
- 5. Co to jest kisiel mleczny i owocowy?**
- 6. Jak sporządza się budyń i suflet?**
- 7. Co to jest krem, jak się go wykonuje?**
- 8. Jaki jest asortyment ciast pieczonych?**
- 9. Co to są desery lodowe?**

Opracowała; Beata Lewińska