

ДЕСЕРТЫ

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ
И МАЛЫШЕЙ

Пальчики
оближешь!

Советы

бабушки

Агафьи



Советы бабушки Агафьи

Агафья Звонарева

**Десерты для взрослых и
малышей. Пальчики оближешь!**

«Центрполиграф»

2015

УДК 641.55
ББК 36.997

Звонарева А. Т.

Десерты для взрослых и малышей. Пальчики оближешь! /
А. Т. Звонарева — «Центрполиграф», 2015 — (Советы бабушки
Агафьи)

Бабушка Агафья научит вас готовить самые разнообразные десерты: желе и суфле, кисели и парфе, кремы и соусы, низкокалорийные десерты для худеющих гурманов, выпечка, специальные десерты для детишек разных возрастов и даже безопасные лакомства для диабетиков. А также непривычные десертные супы и напитки... Пользуясь нашей книгой, вы приготовите йогуртовый торт и шоколадную колбасу, фруктово-овощной смузи и лед из тропических фруктов, арбузные леденцы и снежки из яблок, суп из чернослива и пикантные сливы в коньяке, желе из васильков и много разных вкусностей. Пальчики оближешь!

УДК 641.55
ББК 36.997

© Звонарева А. Т., 2015
© Центрполиграф, 2015

Содержание

Предисловие	6
Десерты к завтраку	7
Пудинги	7
Желе, суфле	9
Различные сладкие блюда	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Агафья Звонарева
Десерты для взрослых и
малышей. Пальчики оближешь!

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2015

© Художественное оформление, ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2015

Предисловие

Десерт – это блюдо, завершающее трапезу. Десерты могут быть разными по консистенции, компонентам, вкусу, размеру порций, но одно их свойство никогда не меняется – они всегда сладкие.

Десерты подают по-разному: они могут быть порционными, холодными или горячими, всевозможная сладкая выпечка, муссы, торты, а также большой выбор фруктов и шоколада.

Для приготовления идеальных десертов прекрасно подходят разные виды шоколада. Рекомендуется использовать качественный шоколад и растапливать его на водяной бане. Это позволяет сохранить правильную консистенцию и натуральный вкус шоколада, не дает ему подгореть или разложиться на составляющие на слишком сильном огне.

Фрукты считаются неотъемлемой частью десерта. Они и сами по себе могут быть десертом или входить в состав сладкого блюда как в сыром виде, так и после тепловой обработки.

Десерт из очищенных фруктов рекомендуется подавать после насыщенной сытной трапезы, состоящей из большого количества блюд. Для приготовления десертов, требующих выпечки, необходимы опыт и терпение.

В десертах часто используются разные виды орехов, миндаль и кедровые орешки. Иногда требуются каленые орехи, иногда – свежие с их естественной натуральной текстурой. Орехи рекомендуется хранить в прохладном месте в герметичной посуде, без доступа воздуха. Но лучше всего покупать орехи в нужном количестве непосредственно перед приготовлением определенного блюда или выпечки – так орехи всегда будут свежими. Несвежие орехи могут придать блюду или мучному изделию горьковатый вкус.

Яйца также являются одним из основных компонентов многих десертов. Перед тем как взбивать белки, будьте внимательны: даже капля желтка не должна попасть в посуду с белками, иначе взбить их будет нелегко. Емкость для взбивания следует тщательно вымыть и высушить. Сахар нужно добавлять постепенно, после того как белки взбиты наполовину. Взбитые белки готовы, когда пена становится устойчивой и однородной.

Творожная масса или сыр – основные компоненты многих десертов. Иногда требуются специально предназначенные для выпечки нежные сыры. Рекомендуется протирать влажные творожные сыры через марлю.

Десерт должен сочетаться с атмосферой и характером застолья.

Особое внимание следует обратить на ограничения при употреблении десертов, которые есть при некоторых заболеваниях. Это, прежде всего, больные сахарным диабетом и аллергией.

Десерты к завтраку

Пудинги

Вишневый пудинг

Состав: вишня – 500 г, пахта – 1 л, манная крупа – 1 стакан, сливочное масло – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., ванильный сахар – 1 пакетик, цедра лимона.

Сварить на пахте манную кашу, добавить цедру лимона, ванильный сахар и сахар по вкусу. Снять с огня, добавить желток, а когда каша слегка остынет, и взбитый белок. Форму смазать маслом и на три четверти заполнить кашей. На кашу выложить половину подготовленной вишни, на вишню снова кашу, потом снова вишню и последний слой – каша. Вишню слегка посыпать сахаром. На поверхность пудинга положить кусочки сливочного масла и поставить пудинг ненадолго в духовку.

Пудинг из кабачков и яблок

Состав: кабачки – 250 г, яблоки – 1–2 шт., молоко – 0,25 стакана, масло сливочное – 3 ст. ложки, яичные белки и желтки – по 2 шт., манная крупа – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, сметана – 0,5 стакана.

Кабачки очистить, нашинковать и тушить с молоком и 10 г масла до полуготовности; затем добавить нашинкованные яблоки и сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю закрытой на краю плиты 5–10 минут, после этого добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подавать к столу со сметаной.

Пудинг лимонный

Состав: пшеничная мука – 1 неполный стакан, сливочное масло – 150 г, молотые сухари – 2 стакана, сахар – 0,7 стакана, лимонный сок – 2 ст. ложки, цедра половины лимона, яйца – 6 шт., соль.

Яичные желтки растереть с сахаром, белки взбить до пенистой консистенции. Размягченное сливочное масло, молотые сухари, предварительно поджаренную муку и соль смешать с желтками. Добавить лимонный сок и измельченную цедру. В смесь ввести белки. Все тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и довести до готовности на водяной бане.

Пудинг с морковью, яблоками и сливой

Состав: манная крупа – 1,5 стакана, молоко – 1–1,2 л, яблоки – 2 шт., слива – 5–6 шт., морковь – 1–2 шт., масло – 2 ст. ложки, сахар – 5 ст. ложек, молотые сухари – 0,5 ст. ложки, фруктово-ягодный сироп – 1 стакан, яйцо – 1 шт.

Морковь натереть на терке и припустить до готовности с добавлением воды и масла. За 15–20 минут до готовности добавить сахар, очищенные от сердцевины и кожицы мелко наре-

занные яблоки и свежие сливы без косточек и довести яблоки и сливы до готовности. В кипящее молоко или молоко, разбавленное водой, помешивая, всыпать манную крупу и заварить жидкую кашу. Кашу проварить на слабом огне до загустения, снять с плиты; добавить подготовленную морковь с яблоками и сливой, растертый с сахаром яичный желток, соль, хорошо размешать. Добавить взбитый в густую пену яичный белок и осторожно помешать. Массу выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху посыпать сахаром. Запечь в хорошо нагретой духовке. При подаче разрезать на порции и полить фруктово-ягодным сиропом.

Пудинг из ревеня

***Состав:** ревеня – 400 г, сахар – 200 г, ванилин или корица, яйца – 6 шт., толченые сухари – 0,5 стакана.*

Очищенный, нарезанный кусочками ревеня сварить, добавив половину нормы сахара, специи и помешивая. Массу охладить, добавить яичные желтки и сухари. Яичные белки взбить, добавить остальной сахар. Белки ввести в массу ревеня, вылить все в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями, и выпечь в духовке в течение 20 минут. Подавать пудинг горячим или холодным с молоком или ванильным соусом.

Манная пудинг со сливой

***Состав:** припущенные и нарезанные сливы (без косточек) – 500 г, молоко – 1 л, манная крупа – 150 г, сахар – 80 г, яйцо – 1 шт., немного масла.*

Из манки, масла и сахара сварить на молоке крутую манную кашу. Взбить ее, добавить яйцо и сливы, подогреть. Горячую массу положить в форму, сполоснутую холодной водой. Когда остынет, выложить на блюдо. Подавать со сливовым соком или киселем.

Желе, суфле

Желе с консервированными фруктами

Состав: сироп фруктовый – 1 стакан, кипяченая вода – 1,5 стакана, фрукты – 500 г, желатин – 15 г, лимонная кислота – 1 щепотка.

Желатин замочить в воде до набухания, влить в кипяченую воду, подогреть, добавить лимонную кислоту и фруктовый сироп. Затем залить этой смесью уложенные в форму фрукты и охладить.

Желе из облепихи

Состав: облепиха – 1 стакан, сахар – 0,6 стакана, желатин – 2 ст. ложки, вода – 4 стакана.

Свежую облепиху протереть через сито, мезгу вместе с косточками залить водой, добавить сахар и проварить 5–7 минут, после чего отвар процедить, ввести в него набухший желатин, довести до кипения, соединить с мякотью облепихи, размешать, разлить в формочки и охладить.

Желе из дыни

Состав: дыня – 500 г, сахар – 1,5 стакана, лимонный сок – 1 ст. ложка, желатин – 2 ст. ложки, вода – 2,5 стакана.

Спелую дыню очистить от кожуры и зерен, отжать из нее сок. Сварить на воде сахарный сироп, ввести в него набухший желатин и довести смесь до кипения, после чего смешать сироп с отжатым соком дыни и лимона и снова довести смесь до кипения, после чего разлить в порционную посуду и поставить в холодное место для застывания желе.

Желе молочное

Состав: молоко – 1,25 стакана, сахар – 0,5 стакана, желатин – 2 ч. ложки, ванилин, плоды – 200 г.

Молоко подогреть и растворить в нем сахар и заранее замоченный желатин, довести до кипения, добавить ванилин и разлить по вазочкам, в которые заранее положены плоды или ягоды (дольки персиков, слива или вишня без косточек).

Желе молочное со свежими ягодами

Состав: ягоды – 1,5 стакана, молоко – 3 стакана, сахар – 0,7 стакана, желатин – 2 ст. ложки.

Перебранные, промытые ягоды засыпать сахаром и оставить на 1–2 часа в холодном месте. В горячем кипяченом молоке растворить сахар, ввести набухший желатин и довести до кипения. Смесью охладить до комнатной температуры.

Образовавшийся от ягод сок слить, а сами ягоды разложить в порционную посуду, залить их молочным желе и быстро охладить. При подаче желе полить соком от ягод или подать его отдельно.

Желе сливочное с клубничным вареньем

Состав: сливки – 3 стакана, варенье – 0,6 стакана, желатин – 2 ст. ложки, молоко – 1 стакан.

Варенье смешать с холодными пастеризованными сливками. В смесь ввести растворенный в горячем молоке желатин и нагреть ее до 60–70 °С, вновь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить. Сливочное желе можно подать к праздничному столу. Для этого горячее желе залить в фигурные формочки, после застывания формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, выложить желе на большое плоское блюдо и украсить с помощью кондитерского мешка взбитыми сливками. Отдельно к сливочному желе можно подать клубнику.

Желе из сметаны

Состав: сметана – 2 стакана, сахар – 100 г, ванилин или корица – 1 щепотка, желатин – 20 г.

Желатин залить холодной водой и дать набухнуть, затем прогреть на водяной бане до растворения. Сметану, сахар, вкусовые добавки и желатин смешать, вылить в формочки, промытые холодной водой, или в стеклянную посуду, охладить. Подать с сиропом и фруктами из компота.

Желе шоколадное

Состав: яйца – 8 шт., сахарная пудра – 200 г, молоко – 1 л, какао-порошок – 50 г, желатин – 25 г, ванилин – 2 порошка.

Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить молоко и какао, разведенное холодным молоком. Смесь поставить на слабый огонь и мешать, пока она не закипит и не загустеет. Снять с огня и не переставая размешивать, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Когда смесь остынет, ввести взбитые в пену белки и ванилин, размешать, вылить в форму и поставить в холодное место для застывания.

Желе яично-молочное

Состав: яичные желтки – 4 шт., молоко – 300 г, сахар – 120 г, желатин – 30 г, ванильный сахар.

Растертые с сахаром желтки постепенно развести теплым кипяченым молоком, затем на водяной бане, непрерывно помешивая, довести до слабого загустения. После этого нагревание прекратить, ввести растворенный в молоке желатин, ванильный сахар, смесь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить до полного застывания.

Крем-желе ванильное

Состав: молоко – 0,5 л, яйца – 4 шт., мука – 1 ст. ложка, сахар – 150 г, желатин – 30 г, миндаль или лесные орехи, цукаты.

Из молока, желтков, муки и сахара приготовить ванильный крем. Снять с огня, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и мешать до охлаждения. Затем ввести взбитые в пену белки, поджаренный и истолченный миндаль или лесные орехи и мелко нарезанные цукаты. Крем выложить в форму и дать ему застыть.

Бланманже сливочное

Состав: сладкий миндаль – 100–200 г, сливки негустые или молоко – 3,5 стакана, ваниль – 0,25 стакана, желатин – 40 г, сахар – 200 г.

Миндаль обварить, очистить, истолочь в ступке, подлив туда 2–3 столовые ложки сливок, развести тремя стаканами горячих кипяченых сливок, вскипятить, процедить, всыпать сахар, вскипятить, влить желатин, процедить горячим в форму и охладить. Из оставшегося истолченного миндаля можно испечь лепешечки, с прибавлением сахара.

Сладкий миндаль можно заменить 0,25 стакана горького миндаля.

Суфле из сметаны

Состав: мука – 2 ст. ложки, сметана – 2 стакана, яйца – 5 шт., сахарный песок – 1,5 стакана.

Вскипятить муку с густой сметаной, хорошо размешивая. Когда загустеет, остудить, прибавить 5 желтков, растертых с сахарным песком, 2 капли лимонного сока и 5 взбитых белков, выложить на противень или металлическое блюдо, смазанное маслом, и запечь. Подать на том же блюде. Отдельно подать сливки и корицу.

Суфле из манной крупы

Состав: молоко – 3 стакана, сахар – 1 стакан, манная крупа – 3 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, яйца – 5 шт., лимонная цедра.

Растворить сахар в горячем молоке, поставить кастрюлю с молоком на огонь и постепенно всыпать манную крупу, непрерывно мешая смесь до ее сгущения (10 минут). Затем охладить, положить сливочное масло, натертую лимонную цедру и, размешивая, ввести по одному желтки и по ложке взбитые в крепкую пену белки. Смесь выложить в смазанную маслом форму и выпекать в сильно нагретой духовке в течение 30 минут.

Готовое суфле опрокинуть на блюдо и полить сиропом или вишневым вареньем.

Суфле лимонно-творожное

Состав: творог – 250 г, сахарная пудра – 2 ст. ложки, лимонный сироп – 2 ч. ложки, изюм – 50 г.

В миксер положить творог, сахарную пудру, влить лимонный сироп и взбивать в течение 2 минут. Готовое суфле выложить в бокалы и украсить изюмом или другими ягодами.

Суфле морковно-яблочное паровое

Состав: морковь – 2 шт., яблоки – 1–2 шт., сливочное масло – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка, манная крупа – 1 ст. ложка, молоко – 0,5 стакана.

Морковь нарезать небольшими кусочками и тушить с молоком до готовности. Яблоки очистить и вместе с морковью пропустить через мясорубку, затем соединить с манной крупой,

сахаром и сырым желтком, добавить растопленное сливочное масло и взбитый белок. Все это слегка вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь в духовке до золотистого цвета.

Суфле из свежих ягод

***Состав:** яичные белки – 15 шт., сахар, земляника или малина – 2 стакана, сливочное масло – 1 ст. ложка, сахарная пудра – 1 ст. ложка.*

Ягоды перебрать, промыть и протереть. Добавив в ягодное пюре сахар, варить его до загустения, после чего, не охлаждая, соединить со взбитыми белками. Порционную сковороду или форму смазать сливочным маслом, горкой уложить приготовленную массу и запечь ее в духовке. При подаче суфле посыпать сахарной пудрой.

Различные сладкие блюда

Сметана с сахаром

Состав: сметана – 200 г, сахарный песок – 50 г, ягоды, булочки.

В посуду влить сметану, добавить сахарный песок, поставить посуду на холод (лед или холодная вода) и взбить до образования стойкой пены. Взбитая сметана должна увеличиться в объеме вдвое. Готовую сметану подать на стол в креманках или стаканах. Отдельно подать сдобные булочки или ягоды.

Взбитые сливки с шоколадом

Состав: сливки 10 %-й жирности – 300 г, сахарная пудра – 50 г, шоколад – 100 г, ванилин.

Охлажденные сливки взбить, добавить сахарную пудру, перемешать. Подать в креманках, сверху посыпать тертым шоколадом.

Сливки с сахаром

Состав: сливки 20 %-й жирности – 250 г, сахарный песок – 75 г, ваниль, свежие ягоды, бисквит, мороженое.

В посуду налить сливки, поставить на холод, взбить до консистенции густой сметаны, добавить сахарный песок, ваниль и перемешать. При подаче на стол к сливкам можно подать свежие ягоды, бисквит, мороженое.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.