**Тема:** Значение десертов в питании. Классификация горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов

**1.**Десерт должен быть не только вкусным, но и оригинально оформленным и низкокалорийным.

**2.**Десерт должен быть свежим «Живым»

**3.**Включение в рецептуру десерта мороженого или сорбета считается очень актуальным.

**4.**Обязательно присутствие выпеченных мучных п/ф

**5.** Наличие в рецептуре чего-то хрустящего

**6**. Присутствие нескольких текстур( мягкая и нежная, кусочки фруктов, хрустящая)

В идеале вся текстура должна таять во рту одновременно

**7.** Использование при приготовлении десертов спиртных напитков, которые придают нежный необычный вкус.

У десерта должно быть максимум три основных вкуса, в идеале два или один вкус.

Три десерта с сырным вкусом, но каждый из них несет в себе оттенок либо фруктов, либо кофе, либо чего-то еще.

Особой популярностью при разработке рецептур используется зелень.

Очень пикантно сочетание сладкого и слегка соленого (в этом случае используется цветочная соль)

Популярны сочетание холодного и горячего, например сорбет или мороженое с горячим фламбированием, кусочками ананаса или клубники.

**Птифуры –** это миниатюрныедесерты с массой 20-40 г с яркими контрастными компонентами.

*Особенности приготовления десерта:*

Ароматизация – для нее используют пряности и ароматические добавки сочетание которых с ингредиентами десерта дают именно тот штрих, который отличает настоящий десерт.

Корицу добавляют к фруктовым салатам и всем десертам на основе яблок.

Гвоздика подчеркивает вкус фруктовых салатов, всех десертов на основевишни, груш, томленых в сиропе или вине.

Мед хорошо сочетается со всеми десертами, в свою очередь мед сочетается с кардамоном , гвоздикой , бодьяном и соком лайма.

Ваниль, подчеркивает вкус всех десертов особенно на сливочной молочной основе. Идеально сочетается с грушами и яблоками.

Имбирь гармонирует со всеми фруктами.

Шоколад, подчеркивает вкус фруктовых салатов, мороженого и сорбета.

Кофе-ароматизатор всех видов кремов.

Кондитерские воды, добавляют в кремы, пропитывают бисквитные прослоечки и взбрызгивают фруктовые салаты.

Алкогольные напитки.

*Украшение*

-Посыпка сахарной пудрой или какао парашком с использованием трафарета.

-Использование глазури,-украшение из шоколада

-украшение из карамели,-засахаренные цветы

Технология приготовления пирожного птифура :

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Начало формы

**ДЛЯ БИСКВИТА:**

[Яйца](https://1000.menu/catalog/yaitsa) - 5 шт

[Сахар](https://1000.menu/catalog/saxar) - 125 гр

[Пшеничная мука](https://1000.menu/catalog/pshenichnaya-muka) -130 гр

[Какао-порошок](https://1000.menu/catalog/kakao) -20 гр

[Соль](https://1000.menu/catalog/sol) (щепотка) - 0.2 гр

[Растительное масло](https://1000.menu/catalog/maslo) (для смазывания формы) 1 ч.л

**ДЛЯ КРЕМА:**

[Яичные желтки](https://1000.menu/catalog/jaichnije-zheltki) - 1  шт

[Сахар](https://1000.menu/catalog/saxar) - 60 шт

[Молоко](https://1000.menu/catalog/moloko)- 40 мл

[Сливочное масло](https://1000.menu/catalog/maslo-slivochnoe) -  70 гр

[Коньяк](https://1000.menu/catalog/konyak) - 1  ч.л

[Какао-порошок](https://1000.menu/catalog/kakao) - 0.5 ч.л

[Ванильный сахар](https://1000.menu/catalog/vanilnji-saxar) - 1 гр

**ДЛЯ ГЛАЗУРИ:**

[Темный шоколад](https://1000.menu/catalog/tyomnji-shokolad) -60 гр

[Сливочное масло](https://1000.menu/catalog/maslo-slivochnoe) (комнатной температуры) - 35 гр

**ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:**

[Арахис](https://1000.menu/catalog/araxis) (для украшения)- 6 гр

[Кокосовая стружка](https://1000.menu/catalog/kokosovaya-struzhka) (для украшения) - 5 гр

**ПРОПИТКА:**

[Варенье](https://1000.menu/catalog/varene-luboe) (любое или джем) - 3 ст.л

[Сок](https://1000.menu/catalog/iz-sok) (любой фруктовый для пропитывания коржей) - 3 ст.л

Для приготовления пирожных птифуры я выбрала шоколадный бисквит. Для него понадобятся: яйца, сахар, мука, какао, соль, растительное масло для смазывания формы.

Все продукты должны быть комнатной температуры. Яйца аккуратно разделить на белки и желтки. Желтки взбить миксером с половиной нормы сахара до плотной светлой массы (5-7 минут).

В чистой, сухой емкости взбить белки. Сначала на минимальной скорости до мягких пиков. Затем скорость увеличить, взбивать, добавляя небольшими порциями оставшийся сахар. Для устойчивости белков добавить соль. Взбить до твердых пиков. Белки в перевернутой емкости должны быть неподвижны.

К желткам добавить половину взбитых белков. Перемешать лопаткой аккуратными движениями снизу вверх. Муку смешать с какао, просеять. Всыпать половину просеянной с какао муки, бережно перемешать движениями снизу вверх. Можно добавлять муку через сито, чтобы больше обогатить ее кислородом. Так бисквит будет лучше подниматься. Аналогично ввести остальные белки, перемешать. Затем остальную муку с какао, так же аккуратно перемешать до получения воздушного однородного теста. Выложить тесто в форму, дно которой застелить промасленным пергаментом. Бока формы смазывать не нужно, чтобы бисквит поднимался, как бы цепляясь за края. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут. Первые 20 минут духовку не открывать, чтобы бисквит не осел. Готовый бисквит остудить, вынуть из формы. Лучше дать бисквиту выдержку 6-8 часов, чтобы при разрезании он меньше крошился. Разрезать бисквит на 3 одинаковых коржа. Два нижних коржа я положила один на другой и разрезала на полоски. Полоски пойдут для квадратных птифур, боковые части - для круглых. Для крема понадобятся: желток, сахар, молоко, сливочное масло, коньяк, какао, ванилин. Для глазури шоколад и сливочное масло. Для прослойки и украшения я взяла: варенье, сок, арахис, кокосовую стружку.

Для крема в кастрюле желток соединить с молоком, перемешать до однородности. Добавить сахар, перемешать. На медленном огне довести массу до загустения, при этом постоянно помешивая, чтобы желток не свернулся. Полученный молочный сироп хорошо охладить, чтобы будущий крем был более стабильным. Сливочное масло комнатной температуры взбить с ванильным сахаром до пышности. Добавить по 1-2 ложке охлажденного сиропа, одновременно взбивая. В конце взбивания добавить коньяк. Должен получится однородный масляный крем. Нижние полоски бисквита я пропитала соком (у меня был виноградный). Смазала кремом, накрыла верхними полосками и снова слой крема. Немного крема я смешала с какао и украсила пирожные сверху из кулинарного шприца. У верхнего коржа бисквита я срезала верхушку и круглой выемкой вырезала заготовки для пирожных. На них ушли также боковые части двух других коржей. Половину круглых заготовок я смазала вареньем (черносмородиновым). Сверху накрыла второй половиной бисквитных кружков. Для глазури шоколад поломать на кусочки, растопить на медленном огне со сливочным маслом. При постоянном помешивании довести массу до однородности. Дать глазури чуть-чуть остыть. Покрыть круглые птифуры глазурью сверху. Дать глазури немного подсохнуть и украсить кокосовой стружкой и измельченными жареными орешками. Украшение и начинку для пирожных можно выбрать любые по желанию и вкусу. Поместить готовые пирожные в холодильник на 1-2 часа, чтобы крем и глазурь стабилизировались и пирожные пропитались. Приятного чаепития!

Птифуры могут быть также из песочного, заварного теста. Может быть несладкий вариант с начинкой из паштета, рыбы, сыра и т.п. Такие птифуры подаются чаще в виде мини-тарталеток.  
Пирожные хорошо подавать на банкетах или за шведским столом Конец формы

Домашнее задание:

- конспект;

- составить ТТК пирожного птифура ( рас. на 3 порции)