

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Кулинарный фестиваль «Осенний калейдоскоп»

Работу выполнил(а)

студент(ка) гр. 14 тех.

Дулева Анастасия Павловна

г. Ярославль, 2020

**Номинация «Лучший осенний десерт и напиток»**

Десерт: Свекольная панакота с домашним мороженым



## Ингредиенты

- свекольный фреш - 400 мл;
- черная смородина - 200 г;
- красная смородина - 200 г;
- сахарная пудра - 300 г;
- сливки 20% - 100 мл;
- сахарная пудра - 150 г;
- агар-агар - 20 г.

Для мороженого:

- запечённая свекла - 120 г;
- сахар - 70 г;
- черная смородина - 200 г;
- яичный желток - 2 шт.;
- сливки 20% - 300 мл.

Для свекольной крошки:

- сахар - 200 г;
- мука пшеничная - 60 г;
- сливочное масло - 100 г;
- запечённая свекла - 100 г.

## Приготовление

### 1. Первичная обработка продуктов:

Свеклу промываем, отрезаем зелень, удаляем ножом повреждённые участки, затем снимаем кожицу и нарезаем на средние кубики для приготовления свекольного фреша. Для приготовления мороженого и

свекольной крошки, не производим первичную обработку, только промываем.

Черную и красную смородину сортируем, перебираем, промываем и обсушиваем.

Яйца дезинфицируем в 0,5 % р-ре хлорамина в течение 5 мин.

Мяту перебираем, веточки отделяем от стеблей и промываем.

## 2. Тепловая обработка:

Для фрэша, сырую свеклу взбиваем в блендере. Затем смородину взбиваем со свекольным фрэшем, далее прогреваем со сливками 20% и сахарной пудрой. Протираем через сито, в теплую массу вмешиваем приготовленный агар-агар. Разливаем по плошкам и убираем в холодильник на 4 часа.

Для мороженого, делаем пюре из свеклы и смородины. Для этого свеклу запекаем в жарочном шкафу при 180 ° С 40 – 60 минут. Далее даём остыть свекле, очищаем от кожицы и нарезаем на средние кубики. Яйца разделяем на белок и желток. Желтки прогреваем на водяной бане и взбиваем со сливками 20% и сахаром, вмешиваем свекольно-ягодное пюре. Убираем в морозильник до готовности, каждые 30 минут перемешиваем.

Для свекольной крошки, из запеченной свеклы делаем пюре и смешиваем с просеянной мукой, сахаром и сливочным маслом до однородной воздушной масляной массы. На противень наносим массу тонким слоем и выпекаем в духовом шкафу при 180°С 3-4 минуты. Снимаем с противня, даём остыть и измельчаем в крошу.

Панакоту украсить мороженым, свекольной крошкой, сахарной пудрой и листиками мяты.

## Требования к качеству

Подают – в плошках.

Температура подачи – 2 – 6° С.

Срок реализации – 24 часа с момента приготовления.

Внешний вид – десерт не засушен, веточка мяты свежая, ярко-зеленого цвета.

Мороженное не растаявшее.

Консистенция - желейная, нежная.

Цвет – розовый.

Вкус и запах – свекольно-ягодный, запах ягодный и свекольный, приятный.

Напиток: Свекольный мусс

### Ингредиенты

- свекла - 3 шт.;
- клубничный йогурт - 150 г;
- белок - 1 шт.;
- сахар - 4 ст. л.;
- агар-агар - 0,2 ч. л.;
- лимонный сок - 2 ст. л.;
- ванильный сахар - 1 ч. л.;
- мята;
- молотая корица;
- соль.

## Приготовление

### 1. Первичная обработка:

Для запекания свеклы, не производим первичную обработку, только промываем.

Яйца дезинфицируем в 0,5 % р-ре хлорамина в течение 5 мин.

Свежие ягоды сортируем, перебираем, промываем и обсушиваем.

Мяту перебираем, веточки отделяем от стеблей и промываем.

### 2. Тепловая обработка:

Свеклу запекаем в жарочном шкафу при 180 ° С 40 – 60 минут. Далее даём остыть свекле, очищаем от кожицы и нарезаем на средние кубики.

Измельчаем в блендере в пюре вместе с йогуртом, ванильным сахаром и корицей. Смешиваем с лимонным соком и приготовленным агар-агаром.

Яйца разделяем на белок и желток. Взбиваем белок со щепоткой соли в пышную пену, продолжаем взбивать, добавляя сахар по ложке за раз.

Добавляем взбитый белок в свекольный мусс, аккуратно размешиваем ложкой снизу-вверх, до однородности. Разложим мусс по бокалам и поставим в холодильник на 3 часа.

Подавать со свежими ягодами и листочками мяты.

## Требования к качеству

Подают – в креманке или вазочке.

Температура подачи – 10 – 14°С.

Внешний вид – представляет собой пышную застывшую массу. Форма соответствует посуде, в которой его приготавливали.

Цвет – бордово-красный.

Консистенция – однородная пышная масса, мелкопористая, с упругой консистенцией.

Вкус и запах – сладкий с запахом свекольного пюре.

### **Номинация «Лучшее блюдо из картофеля»**

Картофельный крем-суп



## Ингредиенты

- Куриный бульон – 500 мл;
- Вода – 200 мл;
- Картофель – 500 г;
- Репчатый лук – 150 г;
- Сливки 20% - 100 мл;
- Сыр – 70 г;
- Соль, перец;
- Для подачи: зелень, гренки, лаваш.

## Приготовление

### 1. Первичная обработка:

Картофель сортируем, моем, очищаем от кожицы и нарезаем большими кубиками 2 – 1,5 см.

С репчатой луковицы срезаем донце и завязи, затем очищаем от сухих листьев (шелухи) и промываем под холодной водой.

Петрушку перебираем, веточки отделяем от стеблей и промываем.

### 2. Тепловая обработка:

Картофель и луковицу сложить в кастрюлю. Залить горячим куриным бульоном и водой, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить до готовности. Вынуть готовые овощи из бульона, размять их с помощью блендера в пюре. Переложить пюре в кастрюлю с оставшимся бульоном, перемешать и довести до кипения. Добавить в бульон сливки, перемешать, затем добавить натертый на мелкой терке сыр и снова перемешать до растворения сыра. Довести суп до кипения и снять с огня.

Подавать суп с гренками, лавашем и зеленью.



## Требования к качеству

Подают – в суповых мисках, тарелках.

Температура подачи – 2 – 4 °С.

Срок реализации – не более 12 часов.

Внешний вид – однородная эластичная масса, без комков заварившейся муки.

Цвет – светло-желтый.

Консистенция – кремообразная.

Вкус и запах – насыщенного бульона, овощей, входящих в суп; сливок, зелени. В меру соленый. Без постороннего привкуса. Запах насыщенного бульона, овощей, входящих в суп; сливок, зелени. Без постороннего запаха.