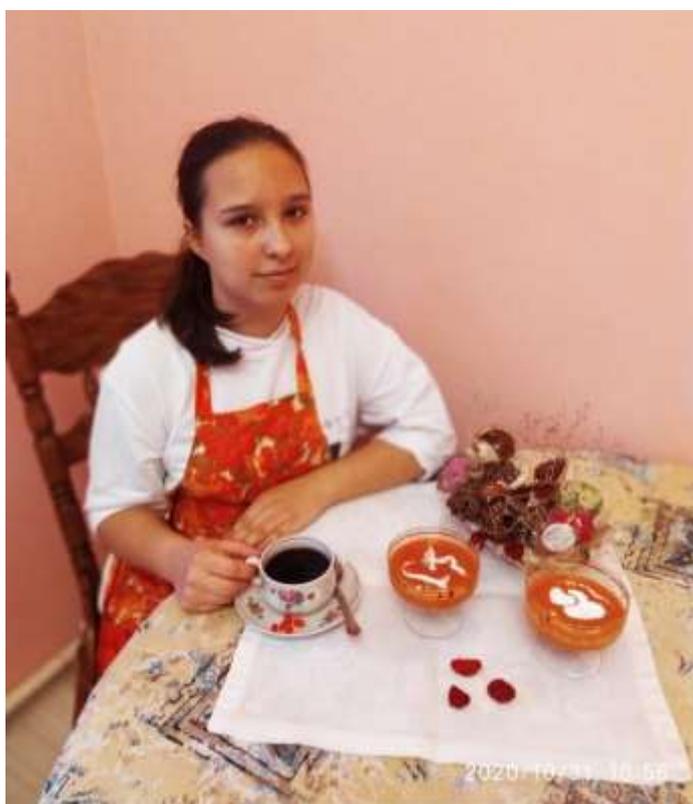


Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский колледж индустрии питания

Конкурс

на тему «**Осенний калейдоскоп**»

в номинации «**Лучший осенний десерт и напиток**»,
Специальность Технология продукции общественного питания



Выполнила:

Кузнецова Екатерина
Студентка группы 14тех

Консультант

преподаватель Дорофеева Т.В.

г. Ярославль, 2020

Крем-мусс облепиховый

Ингредиенты:

1. Манная крупа - 30 гр
2. Сахар - 100 гр
3. Облепиха – 300 гр

Пошаговое приготовление

Первым делом промываем и перебираем ягоды облепихи. Подготовленную облепиху протираем через сито. Сока должно получиться 250 мл, если его не хватает до нужного количества, нужно долить холодной водой, а жмых, полученный после протирания ягод, выкинуть.



Полученную жидкость перелить в кастрюлю и добавить к ней манную крупу и сахар. Все тщательно перемешать, что бы не было комочков. Кастрюлю с содержимым поставить на плиту и на небольшом огне при постоянном помешивании прогреть до загустения.

Когда масса начнет загустевать, убавить огонь и при постоянном активном помешивании проварить облепиховую кашу до густоты. Нужно учесть, что при остывании эта смесь станет еще более густой.



Когда смесь загустела, но еще горячая, взбивать миксером на сильных оборотах несколько минут. Облепиховая масса должна стать однородной, воздушной и гладкой, без комочков и манных крупинок. Крем получается в меру густой и кисло-сладкий.



Готовый крем разложить по формочкам и убрать в холодильник для полного застывания. После охлаждения он хорошо держит форму, не растекается. При желании крем в формочках можно украсить на свой вкус.

Цикорий

Ингредиенты:

1. 2 чайные ложки измельчённого корня цикория
2. 200 мл воды
3. Сахар по вкусу (для любителей сладких напитков)

Пошаговое приготовление

Залить цикорий кипятком в кофейнике или небольшой кастрюле, кипятить в течение 15 минут на слабом огне.

Затем снять емкость с огня и настаивать в течение 5-ти минут.

После настаивания процедить напиток через мелкое сито, добавить сахарный песок по вкусу. Напиток из цикория готов.

