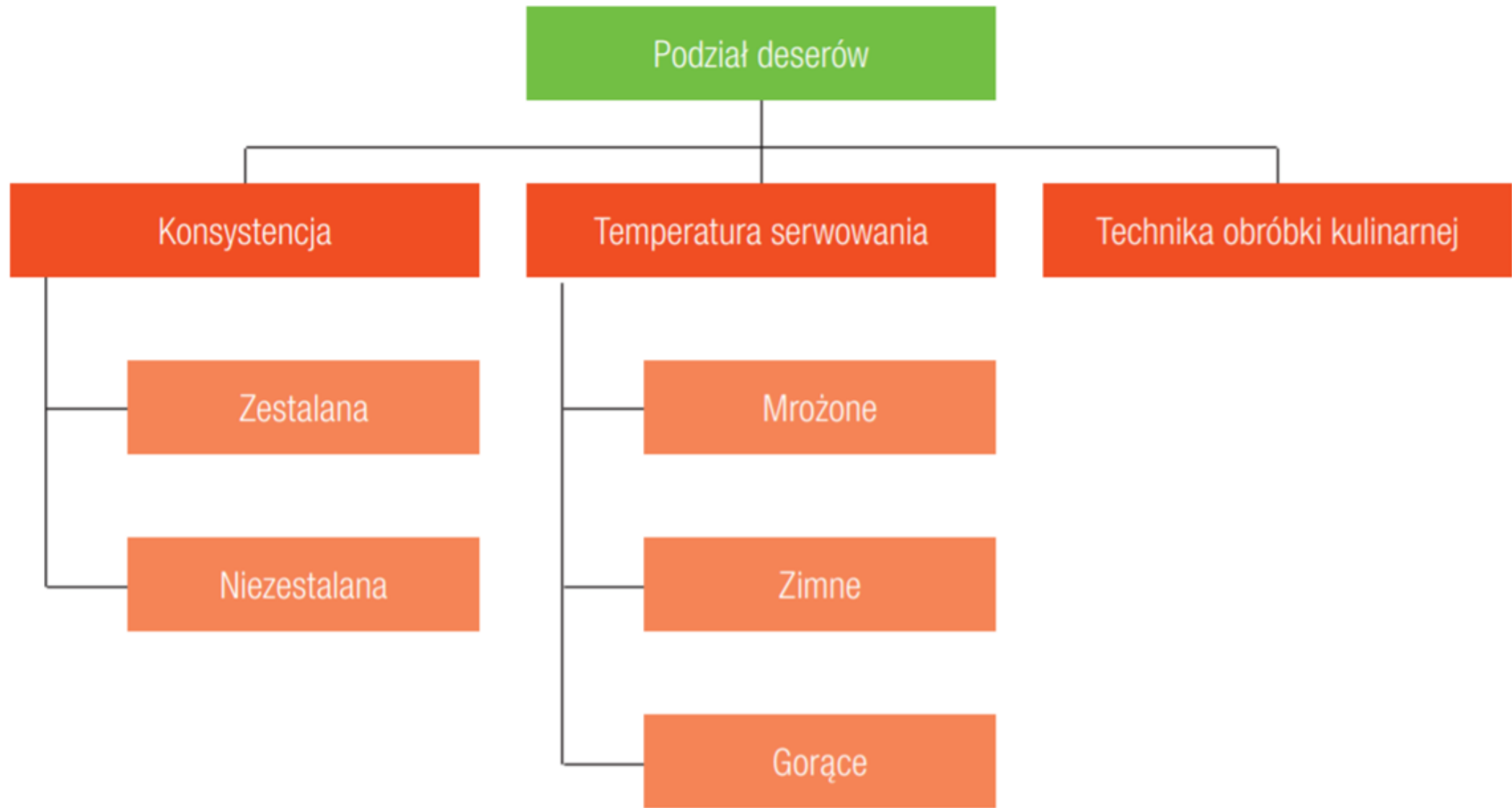


Desery



- 
- 
- Desery to potrawy o smaku słodkim, które mogą być jednym z dań obiadu lub kolacji.
 - Podawane są wtedy na zakończenie posiłku po daniu głównym lub po serach.
 - Mogą też stanowić samodzielne danie, np. na podwieczorek albo na niezobowiązujące spotkanie o dowolnej porze dnia.
 - Desery są grupą potraw zróżnicowaną pod względem techniki przyrządzania oraz kombinacji smakowych.
- 

- 
- 
- 
- Surowce podstawowe do produkcji deserów to: **mąka, kasze, owoce, jaja, mleko i jego przetwory.**
 - Desery są połączeniem surowców podstawowych ze składnikami dodatkowymi – smakowymi, dekoracyjnymi, zestalającymi, spulchniającymi, barwiącymi.



Podział deserów

DESERY		
ze względu na sposób zestawiania		
na zimno: galaretki musy kremy owoce w galaretce kisiele	na gorąco: suflety mleczka budynie	surówki owocowe kompoty owoce w sosach owoce pieczone owoce w bitej śmietanie
w zależności od temperatury podania		
DESERY		
mrożone: lody sorbety parfait	zimne: galaretki owocowe galaretki mleczne kompoty kisiele owocowe kisiele mleczne mleczka musy kremy surówki owocowe	gorące: suflety budynie

Masa porcji deserów

Rodzaj deseru	Masa porcji (g)	Rodzaj deseru	Masa porcji (g)
kremy, musy	80–100	suflety	60–80
budynie, mleczka, galaretki	100	lody	40–80
surówki owocowe, desery z mąki i kasz	100–150	kompot jednoowocowy (w tym owoce 50g)	150
kisiele, owoce w galaretkce (w tym owoce 50 g)	150	kompot mieszany (w tym owoce 1/3)	200
owoce w sosach (w tym sos 50 g)	150	kompot francuski (w tym owoce 2/3)	250

Sosy do deserów

- Sosy są ważnym składnikiem deserów, który podnosi ich atrakcyjność sensoryczną.
- **Słodkie sosy gorące** przyrządza się na bazie mleka, wina lub śmietanki.
- Składnikami smakowymi mogą być: wanilia, kakao, czekolada, karmel. Sosy te zagęszcza się najczęściej żółtkami lub mąką ziemniaczaną i żółtkami.
- Niektóre **sosy gorące**, np. szodonowy, waniliowy, stosowane są również na zimno.
- **Sosy słodkie zimne** składają się z przecierów owocowych z dodatkiem środków słodzących – miodu, cukru. Mogą też zawierać dodatek alkoholu, np. rumu, advocata. Sosy mogą być również elementem dekoracyjnym

SOS SZODONOWY

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 500 ml

wino białe wytrawne 430 ml,
żółtka 3 szt.,
jaja 1 szt.,
cukier 100 g,
skórka cytrynowa 15 g

- Ubić masę jajowo-cukrową.
- Zagotować wino z dodatkiem skórki cytryny.
- Wlewać wino do masy jajowo-cukrowej, ciągle ubijając.
- Masę ubijać na parze do zgęstnienia.
- Sos podawać do gorących deserów. Jeżeli będzie podawany na zimno, należy po wyjęciu z kąpieli wodnej ubijać, aż całkowicie ostygnie.
- Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g.

SOS WANILIOWY

Normatyw surowcowy na 5 porcji

mleko 400 cm³,
wanilia 1/4 laski,
żółtka 5 szt.
cukier 120 g

- Zagotować mleko z przepołowioną wanilią.
- Ubić żółtka z cukrem na puszystą masę.
- Wlewać do masy wrzące mleko, stale ubijając.
- Następnie ubijać na parze aż do zgęstnienia.
- Zestawić naczynie z pary, ubijać do ostudzenia.
- Podawać do deserów zimnych.
- Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g.

SOS MALINOWY

Normatyw surowcowy
na 900 g wyrobu

maliny 500 g,
cukier puder 400 g,
sok z cytryny 8 g

- Zmiksować maliny, przetrzeć przez sito.
- Połączyć przecier z cukrem pudrem i sokiem z cytryny.
- Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g.

SOS BRZOSKWINIOWY

Normatyw surowcowy
na 400 g wyrobu

brzoskwinie z syropu 400 g,
sok z cytryny 5 g,
miód lub cukier puder 10 g

- Zmiksować wszystkie składniki sosu.
- Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g.

Desery zimne-sporządzanie i
sposoby ekspediowania

ZADANIE

- Zapoznaj się z podziałem deserów
- Wykonaj dowolny deser do podania na zimno
- Udekoruj
- Zrób zdjęcia dobrej jakości
- Opisz i wyślij do swojego nauczyciela
- W temacie wiadomości wpisz nazwę deseru



INSPIRACJE



KLASA II

KLASA II



https://www.google.com/search?q=DESERY&sxsrf=ALeKk00_ZVSVADFrWIUAWi42Fw4KQW95jw:1587481141665&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiLh6WM5PnoAhUjwsQBHS5SDyYQ_AUoAXoECA8QAw&biw=1280&bih=578