Заочники гр12

12/11. Желе

1.Мягкое желе из манго, чибуст из портвейна.

2. Панакота, шар из «Маскарпоне» с бисквитной крошкой

Домашнее задание: А.В.Синицына, Е.И. Соколова , Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, стр201-203

Ответить на вопросы:

1. Сколько воды берут для замачивания желатина?
2. Как подготавливают яйца для чибуста из портвейна?
3. На основе чего готовят панакоту?
4. Как производят склеивание полусфер для шара из «Маскарпоне»?

13/11 Кремы

1.Крем-брюле, крем-брюле фисташковое

2.Крем –карамель, сабайон

Домашнее задание:, А.В.Синицына, Е.И. Соколова , Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, стр213-216

Ответить на вопросы:

1. Как готовят карамель для крема-карамель?
2. При какой температуре запекают крем-брюле фисташковое?
3. Какие механические и тепловые приемы используют при приготовлении сабайона?
4. При какой температуре подают сабайон?