**Инструкционно-технологическая карта приготовления десерта: «Яблочный самбук»**

 Рецептура:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Яблоки свежие очищенные | 79,5 | 70 |
| Сахар-песок | 20 | 20 |
| Желатин | 1,5 | 15 |
| Яйца (белок) | ½ шт. | 24 |
| Вода | 42 | 42 |
| Выход | - | 100 |

**Технология приготовления.**

 Яблоки (без семенного гнезда) после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы.

Подготовленный желатин ставят на водяной мармит, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

**Условия хранения:** Срок хранения 12 ч.

**Характеристики готового блюда:**

Цвет: светло-серый из яблок.

Вкус: вкус освежающий, кисло-сладкий; аромат яблок или слив.

Запах: вкус освежающий, кисло-сладкий; аромат яблок.

Консистенция: желеобразная, пышная, нежная, более плотная, чем у мусса.

Внешний вид: желеобразная взбитая в пену масса, хорошо сохранившая форму, выложена в креманки, полита охлажденным плодовым или ягодным сиропом.

Инструкционно-технологическая карта приготовления

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Яблоки почистить, разрезать на две или четыре части, удалить сердцевину. Кожицу не снимать. | Желатин замочить в 150 мл холодной кипяченой воды и оставить для набухания. | Яблоки выложить на противень, застеленный фольгой. Я выложила яблоки в огнеупорную форму. Яблоки накрыть фольгой. Поставить в духовку. Запекать при температуре 200 градусов до тех пор, пока яблоки не станут мягкими (примерно 40 минут). |
| Яблоки почистить, разрезать на две или четыре части, удалить сердцевину. Кожицу не снимать. | Желатин замочить в 150 мл холодной кипяченой воды и оставить для набухания. | Яблоки выложить на противень, застеленный фольгой. Яблоки накрыть фольгой. Поставить в духовку. Запекать при температуре 200 градусов до тех пор, пока яблоки не станут мягкими (примерно 40 минут). |
| Теперь вернемся к желатину, который нужно довести до кипения, но не кипятить. Снимаем с огня и остужаем. | Яблоки вынимаем из духовки и тоже остужаем. | Отделить белки от желтка. |
| Желатин, нужно довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и остудить. | Яблоки вынуть из духовки и тоже остудить. | Отделить белки от желтка. |
| Остывшие яблоки протираем через сито, кожицу, естественно, устраняем. У нас получилось вот такое яблочное пюре. | Добавляем в пюре сахар и взбиваем миксером до однородной массы. | Затем добавляем в яблочное пюре белки и взбиваем до тех пор, пока наша смесь не увеличится в объеме в 2-3 раза. |
| Остывшие яблоки протереть через сито, кожицу, убрать. | Добавить в пюре сахар и взбить миксером до однородной массы | Затем добавить в яблочное пюре белки и взбить до тех пор, пока смесь не увеличится в объеме в 2-3 раза. |
| В конце добавляем в пюре желатин и взбиваем еще минут 7. | Ну вот, яблочный самбук почти готов. Теперь раскладываем его по креманкам и ставим в холодильник до застывания – на 3-4 часа. Я оставила на ночь | Украшаем яблочный самбук шоколадом, измельченными орехами, зернышками граната и подаем. Приятного аппетита! |
| В конце добавить в пюре желатин и взбить еще минут 7. | Разложить самбук по креманкам и оставить в холодильник до застывания – на 3-4 часа. | Украсить яблочный самбук шоколадом, измельченными орехами, зернышками граната и подать |

**Литература**

Источник рецептуры: Сборник рецептур на продукцию общественного питания. М. П. Могильный Изд. 2-е, ДеЛи плюс, 2016. - 888с