

Сладкие блюда, напитки

1392

№ 1392 Груши в красном вине Показаны на диету № 11, 15

Состав	Брутто	Нетто
Груши	200	150
Красное вино 120	50	50
Сахар	30	30
Итого		230



1393

№ 1393 Груши с рисом в молочном соусе Показаны на диеты № 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15; без изюма и миндаля — на диеты № 1, 2 Груши сварить, как указано в № 1392. Из риса и 50 г молока, изюма и 10 г сахара сварить кашу, остальной сахар смешать с яйцом и 50 г молока; проварить на плите, не допуская кипения (до 80°). По вкусу добавить ванилин. При отпуске сложить кашу пирамидкой, на кашу положить грушу, залить соусом и посыпать рубленым поджаренным миндалем.

Состав	Брутто	Нетто
Груши	137	100
Рис	20	20
Молоко	100	100
Яйца	1/3 ч.	16
Сахар	25	25
Изюм	10	10
Миндаль (ядро)	10	10
Итого		281

Сладкие блюда, напитки

1394

№ 1394 Груши в каймаке Показаны на диеты № 2, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Груши очистить, вынуть сердцевину, отварить в сладкой воде. Из остальных продуктов приготовить каймак, как указано в № 1376. При отпуске залить груши каймаком.

Состав	Брутто	Нетто
Груши	200	150
Сливки	70	70
Сахар	25	25
Итого		245



1395

№ 1395 Яблоки фаршированные Показаны на диеты № 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 15 Яблоки очистить, вынуть сердцевину, начинить изюмом, смешанным с сахаром, корицей и очищенным, нарубленным и поджаренным миндалем; запечь в духовом шкафу при невысокой температуре, чтобы яблоки не развалились. При отпуске посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	210	150
Изюм	15	15
Миндаль	15	15
Корица	1	1
Сахар	25	25
Итого		206



1396

№ 1396 Яблоки в желе Показаны на диеты № 1, 2, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 15 Половину очищенного яблока, из которого вынута сердцевина, сварить в сладкой воде. Из $\frac{1}{4}$ яйца, муки и 5 г сахара приготовить и выпечь блинчик. В воду, в которой варилось яблоко (не больше 60 см³), положить сахар, выжать лимон, вскипятить, добавить размоченную в холодной воде желатину, размешать чтобы желатина растворилась, на дно формочки налить немного желе, остудить, на желе положить яблоко; середину яблока нафаршировать размоченным изюмом, на яблоко положить блинчик и сверху все залить остальным желе, остудить. Перед подачей окунуть формочку в горячую воду и вытряхнуть желе на тарелку.

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	100	70
Изюм	15	15
Желатина	3	3
Мука	5	5
Яйца	$\frac{1}{4}$ ч.	12
Сахар	25	25
Лимон	10	3
Итого		133

1397

№ 1397 Персики в сиропе Показаны на диеты № 1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 15; половинную норму сахара — на диету № 8 Обваренные кипятком и очищенные от кожуры персики разрезать на две половинки и сварить в сладкой «оде (берется часть сахара). Из воды, в которой варились персики, и остального сахара сварить сироп. Этим сиропом залить персики перед подачей.

Состав	Брутто	Нетто
Персики	135	120
Сахар	30	30
Итого		150



1398

№ 1398 Яблоки в тесте Показаны на диеты №6, 10, 11, 12, 15 Яблоки очистить вынуть сердцевину, нарезать ровными кружочками толщиной в 0,5 см, посыпать 5 сахара смешанного сторицей; яичные желтки смешать с растопленным сливочным маслом, мукой, молоком и 10 г сахара взбить белки и осторожно смешать с приготовленным тестом. Яблоки брать вилкой, обмакивать в жидкое тесто и обжаривать на топленом масле на слабом огне, до готовности довести яблоки в духовом шкафу. При отпуске посыпать сахарной пудрой.

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	143	100
Сахар	25	25
Масло сливочное	10	10
Мука	30	30
Яйца	3/4 ч.	36
Молоко	25	25
Масло топленое	15	15
Корица	0,5	0,5
Итого		241

Сладкие блюда, напитки

1399

№ 1399 Персики в тесте Показаны на диеты № 6, 10, 11, 12, 15 Персики обдать кипятком, очистить от кожуры, посыпать сахаром и в дальнейшем поступать так, как указано в № 1398.

Состав	Брутто	Нетто
Персики	113	100
Сахар	25	25
Масло сливочное	10	10
Мука	30	30
Яйца	3/4 ч.	36
Молоко	25	25
Масло топленое	15	15
Итого		241



Сладкие блюда, напитки

1400

№ 1400 Клубника в тесте Показана на диеты №6, 10, 11, 12, 15 Клубнику очистить и насадить на тоненькие палочки по 7—8 штук, обмакнуть в тесто, приготовленное, как указано в № 1398, поджарить в масле; из поджаренной клубники осторожно вынуть палочки. При отпуске посыпать сахарной пудрой. Таким же способом можно приготовить и другие ягоды и мелкие фрукты.

Состав	Брутто	Нетто
Клубника	115	100
Сахар	25	25
Масло сливочное	10	10
Мука пшеничная	30	30
Яйца	3/4 ч.	36
Молоко	25	25
Масло топленое	15	15
Итого		241



1401

№ 1401 Персики в молочном соусе Показаны на диеты № 1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Персики обдать кипятком, очистить от кожуры и сварить в небольшом количестве воды с 5 г сахара. Муку смешать с сахаром и желтком, постепенно развести кипящим молоком и проварить до кипения; снять с огня, добавить ванилин и взбитый белок осторожно соединить. Этим соусом залить персики, сложенные на сковороду, и запечь в духовом шкафу. При отпуске посыпать сахарной пудрой.

Состав	Брутто	Нетто
Персики	113	100
Молоко	50	50
Мука	5	5
Яйца	1/3 ч.	16
Сахар	25	25
Итого		196



Сладкие блюда, напитки

1402

№ 1402 Желе лимонное Показано на диеты № 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Воду вскипятить с сахаром и лимонной кожцей, добавить размоченную в холодной воде желатину и лимонный сок; снять с огня, процедить, разлить в формочки, остудить. При отпуске погрузить формочку на секунду в горячую воду и выложить желе на тарелку, полить сиропом, приготовленным из 10 г сахара и 40 г воды.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Вода	100	100
Лимон	20	7
Итого		140



Сладкие блюда, напитки

1403

№ 1403 Желе вишневое Показано на диеты № 1б, 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Вишню истолочь, отжать сок, выжимки залить водой, прокипятить, процедить, добавить сахар, размоченную желатину и вишневый сок. В дальнейшем поступать, как указано в № 1402. Так же готовится желе из других ягод.

Состав	Брутто	Нетто
Вишни без плодоножек	41	40
Сахар	30	30
Вода	100	100
Желатина	3	3
Итого		173



Сладкие блюда, напитки

1404

№ 1404 Желе с фруктами Показано на диеты № 3, 5, 6, 7, 76, 10, 11, 12, 15 Фрукты отварить, остудить. Из отвара приготовить желе, как указано в № 1402 или № 1403, налить его на 1/3 в формочку, остудить. Сваренные фрукты положить на застывшее желе (клубнику и виноград можно класть сырыми)- сверху залить остальным желе, остудить. Отпускать, как указано в № 1402.

Состав	Брутто	Нетто
Фрукты	70	60
Вода	100	100
Желатина	3	3
Сахар	30	30
Итого		193



1405

№ 1405 Желе, шпигованное муссом Показано на диеты № 1, 2, 4, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15
Приготовить желе, как указано в № 1402; 4/5 всего количества желе разлить в формочки, остальное взбить венчиком. Когда желе застынет «всмятку», т.е. будет не совсем крепкое, взбитое желе разделить пополам половину подкрасить вишневым или другим соком в розовый цвет. Затем взбитое желе положить в бумажный кондитерский конверт, с тонким нижним концом и прокалывая им застывшее в формочках желе, выпускать из конверта мусс, поочередно белый и розовый. При шпиговании желе муссом не следует прокалывать желе до дна. В остальном поступать, как указано в № 1402

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Вода	100	100
Сок вишневый	10	10
Лимон	20	7
Итого		150

Сладкие блюда, напитки

1406

№ 1406 Желе с муссом Показано на диеты № 1б. 1, 2, 4, 5а, 5, 6. 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Приготовить желе так, как указано в № 1402, и разделить на две части; половину желе взбить, чтобы получился мусс, на дно формочек налить немного желе, сверху желе налить немного подкрашенного соком розового мусса и залить все оставшимся желе. В дальнейшем поступать, как указано в № 1402.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	30	30
Вода	100	100
Желатина	3	3
Вишневый сок	10	10
Апельсин	40	30
Итого		173



Сладкие блюда, напитки

1407

№ 1407 Желе с бисквитом, муссом и фруктами
Показано на диеты № 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Из 20 г сахара, желатины, воды и лимона приготовить желе, как указано в № 1402; из $\frac{1}{4}$ яйца, 5 г сахара и 5 г муки приготовить бисквит, $\frac{1}{3}$ желе вылить в формочку, остудить. На застывшее желе разложить вареные фрукты; на фрукты положить бисквит; остальное; желе взбить и муссом заполнить формочку доверху. В остальном поступать, как указано в № 1402.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	35	35
Желатина	3	3
Вода	100	100
Лимон	20	7
Фрукты	47	40
Яйца	$\frac{1}{4}$ ч.	12
Мука	5	5
Итого		202

Сладкие блюда, напитки

1408

№ 1408 Мусс клубничный Показан на диеты № 1б, 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Приготовить желе, как указано в № 1402, взбить на льду. Готовый мусс разлить в формочки, остудить. Отпускать с сиропом.

Состав	Брутто	Нетто
Клубника	58	50
Вода	100	100
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Итого		183



Сладкие блюда, напитки

1409

№ 1409 Бомба из вишен Показана на диеты № 1, 2, 3, 5, 6, 7б, 7, 10, 11, 12, 15 Из 2 г желатины, 50 г воды, 10 г сахара и лимонного сока приготовить желе, как указано в № 1402, налить в форму, поставить в лед, края и дно остудить, а из середины желе вылить. Вишни без косточек сварить с 15 г сахара в небольшом количестве воды; сваренную вишню вынуть из воды, дать воде стечь, перемешать с оставшимся желе и выложить ею дно и бока формы. Сливки взбить и соединить с вишневым отваром, в котором растворить 2 г желатины, заполнить сливками середину формы, остудить. Отпускать бомбу можно с сиропом.

Состав	Брутто	Нетто
Желатина	4	4
Лимон	20	7
Сахар	40	40
Сливки	30	30
Вишня	30	25
Итого		106

1410

№ 1410 Желе в корзиночках Показано на диеты № 1б,
1, 2, 3, 4, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15

Корзиночки из апельсинов, мандаринов, крупных лимонов готовят следующим образом: либо разрезают пополам и вычищают сердцевину, и края корзинки вырезают зубчиками, либо вырезают в верхней части из боков корку таким образом, что получается корзиночка с ручкой. Через отверстие вычищается сердцевина, ручка и края корзиночки вырезаются зубчиками, середина корзиночки заполняется желе, приготовленным, как указано в № 1402. Примечание. В желе можно класть разные фрукты (по показаниям).

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Вода	80	80
Апельсин	150	150
Итого		263



Сладкие блюда, напитки

1411

№ 1411 Мусс абрикосовый Показан на диеты № 16, 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Воду вскипятить о 20 г сахару и абрикосами, снять с огня, добавить размоченную в холодной воде желатину, процедить сквозь сито затем взбить на льду, смешать с протертыми абрикосами и разлить в формы, остудить. Отпускать с сиропом, приготовленным из 10 г сахару и 40 г воды.

Состав	Брутто	Нетто
Желатина	3	3
Абрикосы	35	30
Сахар	30	30
Вода	100	100
Итого		163



Сладкие блюда, напитки

1412

№ 1412 Крем сливочный Показан на диеты № 1а. 1б. 2, 3, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Молоко с 20 г сахара и желтком смешать и проварить, не давая закипеть; снять с огня, добавить размоченную в холодной воде желатину, хорошо размешать, процедить сквозь сито; сливки взбить, во взбитые сливки постепенно добавлять сваренный и остуженный до комнатной температуры молочный лезон; хорошо вымесать, вылить в формы. Остудить на льду. Отпускать с сиропом, приготовленным из 10 г сахара и 40г воды.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	30	30
Желтки яичные	1/3 ч.	5
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Итого		118

Сладкие блюда, напитки

1413

№ 1413 Крем шоколадный Показан на диеты Л9 1, 2, 3, 7, 10, 11, 12, 13, 15 Приготовить крем, как указано в № 1412, но во время варки молочного льезона добавить в него измельченный шоколад,

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	30	30
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Шоколад	10	10
Итого		128



Сладкие блюда, напитки

1414 № 1414 Крем кофейный Показан на диеты № 2, 7, 10, 11, 12, 13, 15 Приготовить крем, как указано в № 1412, но во время варки молочного лезона добавить в него крепкий процеженный кофе.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	30	30
Сахар	30	30
Яичный желток	1/3 ч.	5
Желатина	3	3
Кофе натуральный	5	5
Итого		123



Сладкие блюда, напитки

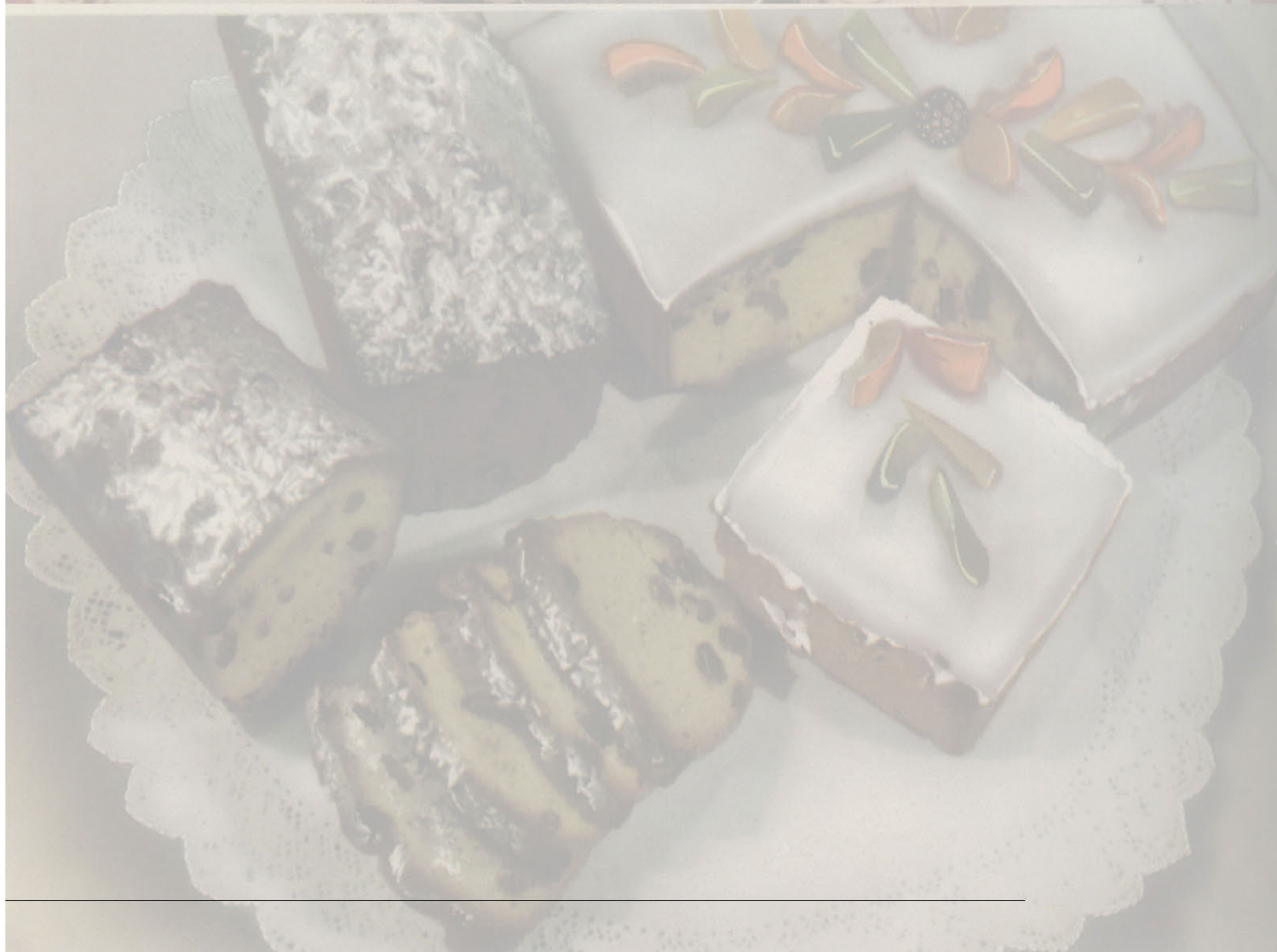
1415 № 1415 Крем ореховый Показан на диеты № 3, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Приготовить крем, как указано в № 1412, но во время варки молочного лезона добавить в него поджаренные, мелко истолченные орехи.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	30	30
Сахар	30	30
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Желатина	3	3
Орехи (ядро)	25	25
Итого		143



1416 № 1416 Крем с рисом Показан на диеты № 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15; с протертым рисом — на диеты № 16, 1, 2, 7б, 10а, 13 Крем приготовить, как указано в № 1412. Рис сварить до половины готовности, воду слить, залить рис 30 г молока и варить до полной готовности. Готовый рис поместить в медный сотейник, остудить, соединить с кремом, хорошо вымешать, разлить в формы, поставить в холодное место.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	50	50
Рис	10	10
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Итого		148



1417

№ 1417 Крем абрикосовый Показан на диеты № 1б, 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 Крем приготовить, как указано в № 1412. Абрикосы припустить и протереть сквозь сито. В остуженный крем ввести абрикосовое пюре, вымешать и разлить в формы. Таким же способом готовят крем из малины, персиков и разных фруктов и ягод.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	30	30
Желатина	3	3
Сахар	30	30
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Абрикосы	35	30
Итого		148



Сладкие блюда, напитки

1418

№ 1418 Крем клубничный Показан на диеты № 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Крем приготовить, как указано в № 1417, но вместо абрикосового шпоре положить часть протертой свежей клубники и часть целых мелких или крупных нарезанных ягод.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	30	30
Желатина	3	3
Сахар	30	30
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Клубника	35	30
Итого		148



Сладкие блюда, напитки

1419

№ 1419 Пудинг с бисквитом и цукатами Показан на диеты № 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15; без цуката—на диеты № 1, 2, 13 Крем приготовить, как указано в № 1412, но ввести в него бисквит и цукаты, нарезанные небольшими кубиками. Осторожно вымешать, разлить в формы и остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	30	30
Желатина	3	3
Сахар	30	30
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Бисквит	30	30
Цукат	20	20
Итого		168



Сладкие блюда, напитки

1420

№ 1420 Крем кондитерский без яиц Показан на диеты № 1а, 1, 2, 6, 7б, 7, 10, 11, 12, 13, 15 Сливки взбить на льду; во взбитые сливки ввести сахарную пудру, ванилин и растворенную в небольшом количестве воды желатину. Во втором варианте желатина растворяется в 50 г молока. В этот крем можно добавлять кофе, шоколад, какао, клубнику и др. (по показаниям).

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	100	100
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Итого		133



1421

№ 1421 Крем с каштанами Показан на диеты № 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Каштаны обдать кипятком, снять с них кожуру и тушить под крышкой с 30 г молока до мягкости. Готовые каштаны горячими протереть сквозь сито. Из остальных продуктов приготовить крем, как указано в № 1412. Протертые каштаны положить в молочный льезон; перед соединением со сливками тщательно размешать, чтобы не было комков, вылить в формочки и остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	50	50
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Каштаны	40	30
Итого		168



1422

№ 1422 Крем из простокваши Показан на диеты № 2, 3, ба, 5, 6, 7б, 7, 8, 10, 11, 12, 15 Простоквашу хорошо размешать венчиком, положить сахарную пудру, смешанную с корицей и растворенной в небольшом количестве воды желатиной, хорошо вымесить, вылить в формочки, остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Простокваша	150	150
Сахар	30	30
Желатина	4	4
Корица	1	1
Итого		185



Сладкие блюда, напитки

1423

№ 1423 Крем из сметаны Показан на диеты № 1, 3, 6, 7. 10, 11, 12, 13, 15 Сметану взбить венчиком на льду, из молока, яичных желтков, сахара, желатины и ванилина приготовить лезон и поступить, как указано в № 1412.

Состав	Брутто	Нетто
Сметана	50	50
Молоко	30	30
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Сахар	30	30
Желатина	3	3
Итого		118



1424

№ 1424 Каштаны со сливками Показаны на диеты № 1, 2, 3, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Каштаны обдать кипятком, снять с них кожуру, тушить с молоком до мягкости (чтобы все молоко выпарилось) и горячими протереть сквозь сито. Сливки взбить на льду; во взбитые сливки положить сахарную пудру и ванилин, дать сливкам отстояться. Затем выпустить сливки из конверта на тарелочку в виде гнезда, в середину которого положить протертые каштаны (каштаны не мять).

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	70	70
Сахар	30	30
Каштаны	80	60
Молоко	40	40
Итого		200



1425

№ 1425 Меренги со сливками Показаны на диеты № 1а, 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Яичные белки взбить, постепенно ввести в них 25 г сахара, непрерывно взбивая; затем выпустить взбитые белки в виде небольших булочек на железный лист, застланный бумагой, и высушить в духовом шкафу так, чтобы меренги легко отставали от бумаги. Сливки взбить на льду, во взбитые сливки ввести сахарную пудру и ванилин, вымешать, дать отстояться 15 — 20 минут. Затем выпустить из конверта пирамидкой на тарелку и кругом обложить меренгами.

Состав	Брутто	Нетто
Яичные белки	1/2 шт.	16
Сахар	45	45
Сливки	70	70
Итого		131



1426

№ 1426 Самбук яблочный Показан на диеты № 2, 3, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 1011, 12, 13, 15 Яблоки (кислый сорт) запечь или тушить с небольшим количеством воды (тушеные яблоки откинуть на сито), протереть сквозь сито, остудить. В холодное яблочное пюре положить 25 г сахара и яичные белки, выбить венчиком или положить в мороженицу и вертеть 1 ½ —2 часа, пока пюре не увеличится в объеме в 4—5 раз (вертеть со льдом, но без соли). Затем добавить в самбук желатину, растворенную в небольшом количестве воды, быстро вымешать, разлить в формы и остудить. Отпускать с сиропом, приготовленным из 10 г сахара.

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	100	100
Сахар	35	35
Желатина	3	3
Яичные белки	1/5 ч.	6
Итого		144



Сладкие блюда, напитки

1427

№ 1427 Желе черничное Показано на диету № 4
Чернику промыть, залить холодной водой, варить
15—20 минут, процедить, добавить сахар, прогреть
до кипения, ввести размоченную в холодной воде
желатину, процедить, разлить в формы, остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Черника	31	30
Сахар	15	15
Вода	150	150
Желатина	3	3
Итого		198



Сладкие блюда, напитки

1428

№ 1428 Желе с красным вином Показано на диеты № 4, 11, 13, 15 Воду вскипятить с вином и сахаром, добавить размоченную в холодной воде желатину, процедить, разлить а формы, остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	25	25
Вода	80	80
Красное столовое вино 12°	40	40
Желатина	3	3
Итого		148



1429

№ 1429 Желе из рисового отвара и желудевого кофе
Показано на диету № 4 Рис промыть залить 200 г воды
и варить до полного разваривания; процедить,
соединить рисовый отвар с сахаром и крепким
желудевым кофе; вскипятить, добавить размоченную в
холодной воде желатину, процедить, разлить в
формы, остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Рис	15	15
Сахар	15	15
Вода	300	300
Кофе желудевое	5	5
Желатина	2	2
Итого		337



1430

№ 1430 Желе из миндального молока Показано на диеты № 2, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Миндаль обдать кипятком, очистить и растолочь в ступке, постепенно подливая кипятком (чем мельче истолочь миндаль, тем гуще будет молоко); процедить, смешать молоко с сахаром и растворенной в холодной воде желатиной; вторично процедить, разлить в формы, остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Миндаль	40	40
Вода	120	120
Сахар	35	35
Желатина	3	3
Итого		198



1431

№ 1431 Крем из миндального молока со сливками

Показан на диеты № 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 15

Миндаль приготовить, как указано в № 1430.

Миндальное молоко смешать с сахаром и растворенной в холодной воде желатиной. Сливки взбить на льду и соединить с остывшим до комнатной температуры миндальным молоком; хорошо вымешать, разлить в формы, остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Миндаль	30	30
Вода	30	30
Сливки	50	50
Сахар	35	35
Желатина	3	3
Итого		148



1432

№ 1432 Крем из молочного киселя Показан на диеты № 16, 1, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Молоко вскипятить с сахаром, картофельную муку развести в части кипяченого остывшего молока, заварить молочный кисель, в горячий кисель ввести яичные желтки, хорошо вымесить; затем ввести взбитые белки и ванилин, осторожно вымесить и разлить в формы, смоченные водой. При отпуске вытряхнуть крем из формы, отпустить с сиропом. В этот крем можно прибавлять какао, кофе, шоколад, орехи (по показаниям).

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	80	80
Мука картофельная	15	15
Сахар	30	30
Яйца	1/4 ч.	12
Итого		137



1433

№ 1433 Мусс из сырых яблок Показан на диеты № 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 Сырые очищенные яблоки натереть на терке. Воду вскипятить с яблочными очистками и с 25 г сахара, добавить растворенную желатину, процедить, слегка остудить; соединить с тертыми яблоками, взбить мусс на льду.

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	70	50
Желатина	3	3
Сахар	35	35
Вода	50	50
Итого		138



1434

№ 1434 Мусс из протертого риса Показан на диеты № 16, 1, 2, 4, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Рис разварить в небольшом количестве воды до полной готовности и протереть сквозь сито. Протертый рис развести горячей водой, добавить сахар и растворенную желатину, прогреть до кипения, снять с огня, добавить сок лимона, взбить на льду до густоты сметаны, разлить в формы, остудить. Отпускать с сиропом. На диету № 4 сахар кладется в половинном количестве и вводится какао, желудевый кофе или чай.

Состав	Брутто	Нетто
Желатина	3	3
Вода	100	100
Сахар	30	30
Рис	10	10
Лимон	20	7
Сироп № 1492	25	25
Итого		175

1435

№ 1435 Воздушный пирог абрикосовый Показан на диеты № 1, 2, 5а, 5, 6, 10, 11, 12, 15 Абрикосы припустить в собственном соку и протереть, добавить сахар, варить до мягкого шарика (капля сиропа в холодной воде не растворяется и в руках сминается, как мягкое тесто). Взбить белки, во взбитые белки вылить кипящий сироп, не переставая сбивать; затем выложить на порционную сковороду, смазанную маслом, загладить ножом; часть взбитой массы взять в конверт и из конверта украсить пирог. Непосредственно перед отпуском испечь пирог в духовом шкафу при невысокой температуре, посыпать толченым сахаром. Отдельно отпускать сливки или молоко. Тем же способом готовят пирог из других фруктов и из ревеня.

Состав	Брутто	Нетто
Абрикосы	60	50
Сахар	35	35
Яичные белки	1,5 шт.	48
Сливки	100	100
Масло сливочное	2	2
Итого		235

1436

№ 1436 Воздушный пирог ванильный Показан на диеты № 2, 6, 10, 11, 12, 15 Муку смешать с сахаром, желтком и горячим молоком, проварить, непрерывно помешивая, снять с огня, добавить ванилин и взбитые белки, осторожно вымесить, выложить на сковороду, смазанную маслом. Перед отпуском испечь при невысокой температуре, посыпать толченым сахаром. Отдельно отпускать сливки или молоко. Таким же способом готовить и шоколадный пирог; во время варки добавлять измельченный шоколад.

Состав	Брутто	Нетто
Яйца	1,5 шт.	72
Мука	15	15
Сахар	25	25
Молоко	50	50
Сливки	100	100
Масло сливочное	2	2
Итого		264



1437

№ 1437 Зефир яблочный Показан на диеты № 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Яблоки запечь или сварить, дать воде хорошо стечь и протереть сквозь сито. Агар-агар размочить в холодной воде, вынуть из воды, отжать, положить в кастрюлю, залить 50 см³ воды, прокипятить, добавить 25 г сахара, варить до густоты, т. е. до тех пор, пока капля сиропа на тарелке не будет расплываться. Добавить яблочное пюре, вскипятить; белки взбить, во взбитые белки вылить тонкой струйкой горячий сироп, непрерывно взбивая, пока зефир не станет лишь слегка теплым. Разлить в формы или противень, смочив их предварительно водой (побрызгать), остудить, часть сиропа оставить и при отпуске залить им зефир. Таким же образом готовят зефир из абрикосов, клубники, малины и других ягод и фруктов.

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	50	40
Сахар	35	35
Агар-агар	5	5
Яичные белки	1/2 ч.	16
Вода	50	50
Лимонная кислота		
Итого		141

1438

№ 1438 Снежки Показаны на диеты № 1б, 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Белки взбить, постепенно всыпать сахарную пудру, непрерывно взбивая. В кастрюле вскипятить воду и осторожно опустить со столовой ложки небольшими порциями в кипящую воду взбитые белки, закрыть крышкой и варить на легком огне 3—5 минут; вынимать снежки шумовкой, сложить на сито, дать воде стечь. Из сиропа, воды и картофельной муки приготовить кисель, остудить и залить им снежки при отпуске.

Состав	Брутто	Нетто
Яичные белки	1/2 ч.	16
Сахарная пудра	20	20
Мука картофельная	5	5
Сироп клубничный	40	40
Вода	30	30
Итого		111



1439

№ 1439 Трубочки песочные со сливками Показаны на диеты № 1, 2, 6, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 Груши очистить от кожуры, вынуть сердцевину, сварить в сладкой воде; из вина и сахара сварить сироп. При отпуске залить груши этим сиропом.

Состав	Брутто	Нетто
Мука	30	30
Сахарная пудра	30	30
Молоко	15	15
Яйца	1/3 ч.	16
Сливки	50	50
Сахар	10	10
Масло сливочное	2	2
Итого		153



Сладкие блюда, напитки

1440

№ 1440 Вафли со сливками Показаны на диеты № 2, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Приготовить вафли, как указано в № 1376; отпускать со взбитыми сливками.

Состав	Брутто	Нетто
Яйца	1/2 ч.	24
Мука пшеничная	20	20
Сливки	30	30
Сахар	20	20
Сливки густые	50	50
Итого		144



Сладкие блюда, напитки

1441 № 1441 Мусс манный Показан на диеты № 1б, 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Воду, сахар и варенье соединить, вскипятить, засыпать манную крупу; проварить 10 минут и в горячем состоянии взбить до увеличения в объеме в 2—3 раза; разлить теплым в формочки, смоченные водой, и остудить. При отпуске полить сиропом.

Состав	Брутто	Нетто
Крупа манная	10	10
Сахар	15	15
Вода	100	100
Варенье клубничное	30	30
Итого		155



1442

№ 1442 Пюре яблочное с белками Показано на диеты № 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Яблоки очистить, нарезать и тушить в собственном соку; протереть, смешать с 10 г сахара, проварить. Из остаточного сахара и небольшого количества воды и лимонной кислоты (по вкусу) сварить сироп до состояния «мягкого шарика», белки взбить. Во взбитые белки влить тонкой струйкой кипящий сироп, быстро помешивая; белки выпустить из конверта на тарелочку в виде бублика, в середину которого положить яблочное пюре, покрыв его затем тонким ломтиком мандарина.

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	100	80
Яичные белки	1/2 ч.	16
Сахар	30	30
Мандарин	10	10
Итого		136



Сладкие блюда, напитки

1443

№ 1443 Пюре абрикосовое с бeze Показано на диеты
№ 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Готовить,
как указано в № 1442.

Состав	Брутто	Нетто
Абрикосы	100	80
Яичные белки	1/2 ч.	16
Сахар	30	30
Мандарин	10	10
Итого		136



Сладкие блюда, напитки

1444

№ 1444 Пюре яблочное Показано на диеты № 1, 2, 5а, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Яблоки испечь или тушить, протереть, выпарить до густой массы, добавить сахар

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	250	200
Сахар	25	25
Итого		225



1445

№ 1445 Салат из апельсинов или мандаринов Показан на диеты № 2, 3, 5а, 5, 6, 7, 10а, 10, 11, 12, 15 Снять с апельсинов цедру, мелко нашинковать и сварить в воде. Воду слить и к сваренной цедре добавить сахар и 50 г воды, прокипятить. Апельсины очистить от кожуры, нарезать тонкими кружочками, удалить семечки, сложить в вазочку или на блюде и залить остуженным сиропом.

Состав	Брутто	Нетто
Апельсины	150	113
Сахар	30	30
Вода	50	50
Итого		193



Сладкие блюда, напитки

1446

№ 1446 Суфле из ревеня Показано на диеты № 2, 7, 10, 11, 12, 15 Очищенный ревеня мелко нарезать, тушить в собственном соку, протереть, соединить с сахаром, в дальнейшем готовить, как указано в № 1435.

Состав	Брутто	Нетто
Ревень	50	40
Яичные белки	1 шт.	32
Сахар	35	35
Сливки	50	50
Итого		157



Сладкие блюда, напитки

1447

№ 1447 Пюре из персиков с белками Показано на диеты № 1б, 1, 2, 3, 5а, 5, 6, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Приготавливается, как указано в № 1442.

Состав	Брутто	Нетто
Персики	100	80
Яичные белки	1/2 ч.	16
Сахар	30	30
Мандарины	10	10
Итого		136



1448

№ 1448 Пюре фруктовое со сливками Показано на диеты № 1б, 1, 2, 3, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 15

Абрикосы тушить в собственном соку, протереть сквозь сито, сварить с 10 г сахара. Сливки взбить, смешать с сахарной пудрой, дать отстояться и выпустить из конверта на тарелку в виде гнезда, в середину которого положить фруктовое пюре и сверху украсить взбитыми сливками

Состав	Брутто	Нетто
Абрикосы	100	80
Сливки	70	70
Сахар	30	30
Итого		180



Сладкие блюда, напитки

1449

№ 1449 Компот из ревеня Показан на диеты № 2, 3, 10, 11, 12, 15 Из сахара и воды сварить сироп; в кипящий сироп положить очищенный и нарезанный на небольшие куски ревеня, снять с огня, добавить корицу и остудить.

Состав	Брутто	Нетто
Ревень	100	80
Сахар	30	30
Корица	0,5	0,5
Вода	100	100
Итого		210



1450

№ 1450 Крем в чашках Показан на диеты №2, 3, 6, 10а, 10, 11, 12, 15 Сахар «поджарить» до светлорычного цвета, добавить 8—10 см³ воды на порцию, вскипятить и соединить с кипяченым молоком, яйцами, оставшимся сахаром и ванилином, хорошо вымесить, процедить, разлить в чашки. Поставив чашки на противень с водой, запечь в духовом шкафу; готовый крем должен сверху подрумяниться и иметь консистенцию густой простокваши.

Состав	Брутто	Нетто
Яйца	1 шт.	48
Молоко	50	50
Сахар	25	26
Итого		123



Сладкие блюда, напитки

1451

№ 1451 Омлет с вареньем Показан на диеты № 3, 6, 11, 12, 15 Яйца смешать с молоком, разогреть сковороду с маслом, вылить яйца, дать слегка запечься. На середину омлета положить варенье, завернуть омлет в виде пирожка, осторожно переложить его на блюдо или тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Состав	Брутто	Нетто
Яйца	1,5 шт.	72
Молоко	30	30
Сахар	15	15
Варенье	30	30
Масло	10	10
Итого		157



1452

№ 1452 Кисель из отвара шиповника Показан на диеты № 1б, 1, 2, 5, 6, 7б, 7, 10а, 10, 11, 12, 13, 15 Шиповник промыть, размять, опустить в кипящую воду (250 см³ на порцию), кипятить 10 минут под крышкой, настоять 2 часа, процедить, довести отвар до кипения, добавить сахар, развести картофельную муку в отваре шиповника и заварить кисель.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	25	25
Шиповник	20	20
Мука картофельная	10	10
Итого		55



Сладкие блюда, напитки

1453

№ 1453 Саго в красном вине Показано на диеты № 11, 14, 15 Засыпать саго в кипящую воду, варить на медленном огне до готовности, откинуть на сито Вино вскипятить с сахаром и 25 см³ воды, залить им саго. Отпускать в холодном виде.

Состав	Брутто	Нетто
Саго	30	30
Вино красное	50	50
Сахар	25	25
Итого		105



1454

№ 1454 Заварные орешки в шоколаде Показаны на диеты № 11, 12, 15 Вскипятить воду с маслом, засыпать муку, хорошо вымесить, остудить, добавить яйца, выбить тесто, выпустить из конверта на железный лист маленькими орешками, запечь в негорячем духовом шкафу. Яичный желток смешать с сахаром и натертым шоколадом, соединить с кипящим молоком, проварить, не давая закипеть, непрерывно помешивая, снять с огня, остудить. При отпуске сложить орешки в вазочку или на тарелочку и залить шоколадным соусом.

Состав	Брутто	Нетто
Масло сливочное	8	8
Мука	12	12
Вода	12	12
Яйца	1/4 шт.	12
Сахар	20	20
Молоко	50	50
Желтки яичные	1/2 ч.	8
Шоколад	10	10
Итого		132

Сладкие блюда, напитки

1455

№ 1455 Гренки с фруктами и шоре Показаны на диеты № 2, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Молоко соединить с яйцом и 5 г сахара, хлеб нарезать тонкими пластинками, слегка смочить в молоке, поджарить в масле; на гренки положить консервированные фрукты. Приготовить шоре из абрикосов, как указано в № 1442, добавить сахар, прокипятить. При отпуске фрукты залить абрикосовым шоре и посыпать жареными крупно толчеными орехами. Отпускать в горячем виде.

Состав	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	40	40
Яйца	1/5 ч.	10
Орехи	15	15
Молоко	50	50
Сахар	25	25
Фрукты консервированные сборные	50	40
Абрикосы свежие или консервированные	62	50
Масло	10	10
Итого		240

1456

№ 1456 Блинчики с вареньем Показаны на диеты № 6, 7, 10, 11, 12, 13, 15 Из молока, воды, муки, яиц и сахара приготовить тесто и процедить его сквозь сито; выпечь по 2 тонких блинчика на порцию. Блинчики сложить вчетверо (обжаренной стороной внутрь) и поджарить в масле. При отпуске посыпать сахарной пудрой, рядом на тарелке положить варенье.

Состав	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	40	40
Молоко	80	80
Яйца	1/3 ч.	16
Сахар	10	10
Масло	10	10
Варенье	30	30
Итого		186



1457

№ 1457 Блинчики с повидлом Показаны на диеты № 6, 7, 10, 11, 12, 15 Приготовить тесто, как указано в № 1308; выпечь по 2 блинчика на порцию; готовые блинчики с поджаренной стороны намазать повидлом, свернуть в виде плоских голубцов и поджарить в масле. При отпуске посыпать сахарной пудрой.

Состав	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	40	40
Молоко	80	80
Сахар	10	10
Масло	10	10
Повидло-джем	40	40
Яйца	1/3 ч.	16
Итого		196



1458 № 1458 Каша гурьевская Показана на диеты № 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15; с протертыми фруктами — на диеты № 1, 2, 13 Молоко (50 см³ на порцию) вылить на сковороду, поставить в духовой шкаф и постепенно снимать с него поджаренные пенки. Сварить на молоке (70 см³ на порцию) манную кашу с 15 г сахара, ванилином, маслом, яичными желтками, хорошо вымешав. Взбить белки и осторожно ввести их, помешивая, в кашу. Сложить на смазанную маслом порционную сковороду половину каши, на кашу положить половину фруктов, пенки с молока, жареный нашинкованный миндаль, поверх положить оставшуюся кашу, сгладить поверхность ножом, посыпать сахаром и запечь до золотистого цвета; сверху уложить остальные фрукты и пенки и посыпать шинкованным жареным миндалем. Приготовить абрикосовое пюре, как указано в № 1442. Каша подается в горячем виде, абрикосовое пюре подается отдельно.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	120	120
Крупа манная	25	25
Яйца	1/3 ч.	16
Фрукты консервированные	70	60
Миндаль	20	20
Масло	10	10
Сахар	35	35
Абрикосы	62	50
Итого		336

1459

№ 1459 Пломбир Показан на диеты № 3, 6, 10а, 10, 11, 12, 15 Форму для пломбира плотно обложить льдом с солью до крышки. Молоко, сахар, размоченную желатину и ваниль соединить, вымешать и проварить, не доведя до кипения, непрерывно помешивая; остудить. Сливки взбить на льду, соединить с остуженным молоком и нарезанными мелкими кубиками цукатами, осторожно вымешать и вылить в приготовленную форму. Форму закрыть крышкой, замазать пазы жиром, засыпать сверху битым льдом с солью и закрыть чистым мешком; через 3 часа форму вынуть из льда, обмыть холодной водой, окунуть в горячую воду, вытряхнуть пломбир из формы.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	50	50
Молоко	15	15
Яичные желтки	1/3 ч.	5
Сахар	25	25
Желатина	1	1
Цукаты	10	10
Итого		106

Сладкие блюда, напитки

1460

№ 1460 Замороженные сливки с фруктовым пюре

Показаны на диеты № 3, 6, 10а, 10, 11, 12, 15

Клубнику протереть сквозь сито, смешать с сахаром, сварить до густоты, остудить. Сливки взбить, во взбитые сливки вылить клубничный сироп, осторожно вымешать и заморозить, как указано в № 1459.

Клубнику можно использовать в блюдо в виде пюре в сыром виде. Сливки готовят таким же способом с другими ягодами и фруктами.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	70	70
Сахар	25	25
Клубника	53	45
Итого		140



1461

№ 1461 Сливки с фруктовым пюре, замороженные
Показаны на диеты № 3, 6, 10а, 10, 11, 12, 15 Сливки
взбить на льду, во взбитые сливки влить протертую
малину с сахарной пудрой, осторожно вымешать,
разлить в чашки или стаканы, заморозить при
температуре $-3-5^{\circ}$ в течение 2—3 часов. Сливки
можно разлить в бумажные стаканы или специально
сделанные заранее бумажные коробочки.

Состав	Брутто	Нетто
Сливки	70	70
Малина	35	30
Сахар	25	25
Итого		125



1462

№ 1462 Мороженое пломбир с каштанами Показано на диеты № 3, 6, 10а, 10, 11, 12, 15 Каштаны обдать кипятком, очистить от кожуры и тушить с 10 см³ молока до готовности, протереть в горячем состоянии сквозь сито, соединить с сахаром и яйцом, хорошо вымесать, развести кипящим молоком, добавить ваниль и проварить, не доводя до кипения. Остудить, залить в мороженицу и заморозить до готовности. В готовое мороженое ввести взбитые сливки и хорошо вымесать.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	50	50
Сахар	30	30
Яйца	1/2 ч.	24
Каштаны	27	20
Сливки	20	20
Итого		144



1463

№ 1463 Мороженое пломбир Показано на диеты № 3, 6, 10а, 10, 11, 12, 15 Сахар смешать с яйцами и ванилином, развести горячим молоком, проварить, не доводя до кипения, остудить» вылить в мороженицу и заморозить до готовности. В готовое мороженое положить взбитые сливки и цукаты, нарезанные мелкими кубиками.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	40	40
Сливки	20	20
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Цукаты	20	20
Итого		134



1464

№ 1464 Мороженое молочное Показано на диеты № 2, 3, 6, 10, 11, 12, 15 Сахар смешать с яйцами и ванилью, постепенно развести кипящим молоком и проварить, не доводя до кипения; процедить, остудить, вылить в мороженицу и заморозить.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	80	80
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Итого		134



1465

№ 1465 Мороженое молочно-фруктовое Показано на диеты № 2, 3, 6, 10, 11, 12, 15 Мороженое готовить, как указано в № 1464; когда мороженое дойдет до консистенции сметаны, влить в него протертую клубнику и продолжать замораживать. Таким же способом готовить мороженое и с другими ягодами и фруктами.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	55	55
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Клубника	30	25
Итого		134



Сладкие блюда, напитки

1466

№ 1466 Мороженое шоколадное, кофейное Показано на диеты № 2, 10, 11, 12, 15 Готовить, как указано в № 1464; какао смешивают с сахаром перед варкой мороженого; в полузамерзшее мороженое добавляют нашинкованный шоколад или крепкий кофе.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	70	70
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Шоколад или кофе	10	10
Какао	5	5
Итого		139



1467

№ 1467 Мороженое ореховое Показано на диеты № 3, 6, 10, 11, 12, 15 Готовить, как указано в № 1464; в сваренное и процеженное мороженое кладут жареные мелко истолченные орехи.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	65	65
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Орехи	15	15
Итого		134



Сладкие блюда, напитки

1468

№ 1468 Мороженое-карамель Показано на диеты № 2, 3, 6, 10, 11, 12, 15 Мороженое готовить, как указано в № 1464; разница состоит в том, что половину сахара поджаривают до слабо коричневого цвета и добавляют в мороженое.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	80	80
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Итого		134



Сладкие блюда, напитки

1469

№ 1469 Мороженое фисташковое Показано на диеты № 3, 6, 10, 11, 12, 15 Фисташки обдать кипятком, очистить, высушить и растолочь; мороженое готовится, как указано в № 1467. Орехи заменяются фисташками.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	60	60
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Фисташки	40	20
Итого		134



Сладкие блюда, напитки

1470

№ 1470 Мороженое фруктовое Показано на диеты № 2, 3, 6, 10, 11, 12, 15 Воду вскипятить с сахаром, остудить, добавить ягодное или фруктовое пюре или сок, вылить в мороженицу, заморозить, как указано в № 1459. В сладкие ягоды можно прибавить лимонную кислоту по вкусу.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	35	35
Вода	60	60
Ягоды или фрукты свежие	53	45
Итого		140



Сладкие блюда, напитки

1471

№ 1471 Мороженое с фруктами Показано на диеты № 2, 3, 6, 10, 11, 12, 15 Воду вскипятить с сахаром остудить, добавить шоре из половины фруктов и кислоту по вкусу, вылить в мороженицу, заморозить до половины готовности, добавить белки, довести до готовности и ввести остальные фрукты или ягоды.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	35	35
Вода	65	65
Ягоды, фрукты	48	40
Яичные белки	1/10 ч.	3
Итого		143



Сладкие блюда, напитки

1472

№ 1472 Пунш По специальным назначениям В готовое фруктовое мороженое, приготовленное, как в № 1470, добавить вино (коньяк, шампанское и др.), вымешать. Подавать в стаканах.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	35	35
Вода	70	70
Фрукты	30	25
Вино натуральное 12°	30	30
Итого		160



1473

№ 1473 Мороженое с поджаренным миндалем
Показано на диеты № 3, 6, 10, 11, 12, 15 Миндаль
обдать кипятком, очистить, смешать с 15 г сахара и
поджарить в кастрюле с сахаром до слабо коричневого
цвета, вылить на железный лист, остудить и истолочь
в ступке. Яйца, сахар, ванилин и муку смешать,
развести кипящим молоком, проварить, не допуская
кипения, процедить, добавить жареный миндаль с
сахаром, остудить и заморозить, как указано в № 1459.

Состав	Брутто	Нетто
Молоко	60	60
Яйца	1/2 ч.	24
Сахар	30	30
Миндаль	21	20
Итого		134



1474

№ 1474 Пунш с белками По специальным назначениям

Воду вскипятить с сахаром, остудить, добавить фруктовое пюре или сок и кислоту по вкусу вылить в мороженицу, заморозить- до консистенции жидкой сметаны; положить в мороженое белки и заморозить до готовности. В готовое мороженое влить вино, хорошо вымешать. Отпускать в стаканах.

Состав	Брутто	Нетто
Вода	70	70
Сахар	35	35
Фрукты ягоды	30	25
Вино натуральное 12°	30	30
Яичные белки	1/10 ч.	3
Итого		163



1475

№ 1475 Шербет холодный Показан на диеты № 2, 3, 6, 10, 11, 12, 15 Сахар вскипятить с водой, соединить с клубничным пюре, влить в мороженицу, заморозить до консистенции сметаны, добавить ягоды.

Состав	Брутто	Нетто
Клубника для пюре	80	80
Сахар	30	30
Вода	20	20
Клубника	25	20
Итого		130



Сладкие блюда, напитки

1476

№ 1476 Щербет малиновый Показан на диеты № 3, 5, 7, 10, 11, 12, 15 Приготовить помадку, как указано в № 1477, накрыть салфеткой, оставить на 2—3 часа и затем постепенно соединить с протертой малиной.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	40	40
Вода	20	20
Малина	150	75
Итого		135



1477

№ 1477 Помадка Показана на диеты № 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15 Сахар смешать с водой и варить до состояния «мягкого шарика» (капля сиропа в холодной воде не растворяется, а разминается в руках, как мягкое тесто). Во время варки часто обтирать мокрой салфеткой или марлей борта кастрюли, чтобы сироп не засахарился. Готовый сироп побрызгать водой или положить в него кусок льда, остудить, слить воду и выбить веселкой до образования однородной белой массы помадки. Готовую помадку накрыть мокрой салфеткой. Перед отпуском добавить немного воды и разогреть. В помадку можно добавлять какао, шоколад, крепкий кофе, шпоре и соки ягод и фруктов.

Состав	Брутто	Нетто
Сахар	40	40
Вода	20	20
Итого		60



Сладкие блюда, напитки

1478

№ 1478 Глазурь Показана на диеты № 3, 5, 6, 10, 11, 12, 15 Сахарную пудру соединить с белком и взбить до получения белой пушистой массы. В глазурь можно ввести какао, шоколад и т.п.

Состав	Брутто	Нетто
Сахарная пудра	40	40
Яичные белки	1/2 ч.	16
Итого		56



1479

№ 1479 Крем заварной для пирожных, тортов, бисквитов Показан на диеты № 3, 6, 10, 11, 12, 15 Муку смешать с сахаром и яйцом, развести горячим молоком, довести, непрерывно помешивая, до кипения, кипятить 5 минут, слегка остудить, положить масло и ванилин, хорошо выбить. В крем можно добавлять шоколад, какао, крепкий кофе, жареные толченые орехи.

Состав	Брутто	Нетто
Мука	5	5
Молоко	70	70
Сахар	20	20
Яйца	1/2 ч.	24
Масло	10	10
Итого		129



Сладкие блюда, напитки

1480

№ 1480 Крем масляный для пирожных, тортов, бисквитов Показан на диеты № 6, 7, 11, 12, 15 Из молока, муки, сахара и ванилина приготовить заварной крем, как указано в № 1479, и остудить; масло выбить в кастрюле до белого цвета, постепенно ввести в него крем, непрерывно взбивая до белков. В крем можно добавлять какао, шоколад, крепкий кофе, жареные толченые орехи и фисташки, ягодные сиропы, по показаниям — ликеры и вина.

Состав	Брутто	Нетто
Мука	3	3
Молоко	30	30
Масло	25	25
Сахар	20	20
Яйца	1/4 ч.	12
Итого		90



1481

№ 1481 Фрукты и ягоды свежие

Состав	Брутто	Нетто
Яблоки	200	200
Груши	200	200
Персики	200	200
Абрикосы	200	200
Сливы	200	200
Черешня	200	200
Смородина	200	200
Вишни	200	200
Апельсины	150	150
Мандарины	150	150
Дыня	270	200



Сладкие блюда, напитки

1482

№ 1482 Ягоды свежие и бахчевые Показаны на диеты
№ 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15

Состав	Брутто	Нетто
Виноград	200	200
Арбуз	300	270
Клубника	200	170
Малина	200	170
Земляника	200	185

