**Технологія приготування кремів та збитих вершків**

**План**

Вступ

Розділ 1. Загальна характеристика приготування кремів

§ 1.1 Санітарні вимоги до процесу приготування кремів

§ 1.2 Виробничі приміщення, обладнання, інвентар, посуд

§ 1.3 Використання кондитерських мішків

§ 1.4 Умови зберігання і строки придатності виробів

§ 1.5 Масляні креми на яйцях

§ 1.6 Страви з крему

Розділ 2. Загальна характеристика вершків

§ 2.1 Загальна характеристика вершків

§ 2.2 Страви з вершків

Висновки

Список використаної літератури

Додатки

**Вступ**

**Актуальність теми дослідження.** Вершки являють собою однорідну білу рідину з кремовим відтінком. Ця рідина без грудок жиру, чиста, без сторонніх запахів.

Вершки входять у склад до різних кремів, а також є самостійним компонентом на кухні та в домашньому вжитку (наприклад, приготування кремів для рук та обличчя на основі вершків).

Ще з давніх часів люди ласували цим продуктом і намагалися все більше вдосконалити свої навички щодо нього. Так було вигадано дуже багато страв, де був присутній крем, який згодом став доповненням не тільки кондитерських виробів, а й супів та інших перших та навіть других страв, та збиті вершки, які стали справжнім дивом для дам, які обожнювали все легке і на диво смачне. Що стосується історичних джерел, то виявилося, що ні одна країна в світі не може обійтися без страв, які б не були оздоблені збитими вершками та кремами. Жоден торт чи тістечко не можна уявити без такого смачного кулінарного витвору.

Ще з давніх давен люди обожнювали креми, особливо їх легкість та витонченість. Зазирнемо в історію: французи не дуже люблять ласувати молочними стравами, просте солодощі - це найулюбленіше та найпопулярніше, що б вони готували за всю історію свого розвитку. Особливо знаменитий крем-брюле - вершки запечені з карамельною скоринкою - король і володар усіх десертів. Італійці дуже полюбляють морозиво, якого існує безліч видів. Історія морозива дуже далека. [Джерело Інтернет №15].

За право називатися батьками морозива можуть поборотися кілька претендентів. У першу чергу, китайці — саме вони першими почали робити солодкий лід, рецепт якого тримався у суворій таємниці. Китайці вважали, що технології виробництва шовку й морозива принесуть їм світову славу. З шовком так і вийшло. А стосовно морозива вони прорахувалися. У китайців цей засіб від спеки перейняли араби, індуси, перси. У IV столітті до н. е. Олександр Македонський, який погано переносив спеку, вживав фруктові соки зі снігом, який доставляли з гірських вершин раби. Любив морозиво і римський імператор Нерон (1 століття н. е.). В Київській Русі, де також ніхто не знав нічого про китайське морозиво, популярністю користувався рецепт холодного десерту: заморожене молоко дрібно стругали й перемішували зі свіжими ягодами. Трохи пізніше почали заморожувати сир, вершки й додавати сухі родзинки чи абрикоси.

У ХІІІ столітті італійський мандрівник Марко Поло привіз у Європу кілька рецептів невідомого доти продукту. Влітку 1660 італієць Франческо Прокопіо відкрив у Парижі продаж морозива і став першим європейським морозивником. Незабаром морозиво підкорило увесь світ. З 1750 року у Франції стали виготовляти цей продукт, який швидко став популярним, цілорічно. У США перше згадування про відкритий продаж морозива зустрічається в травні 1777 року. Виробництво його стрімко зросло наприкінці ХІХ століття, коли з'явилися досконалі холодильні машини.

Словом, морозиво — продукт інтернаціональний. Слов'яни принесли в рецептуру продукту різноманітні наповнювачі, в Західній Європі винайшли безліч промислових способів його виробництва, американці придумали автомат для виробництва вафельних стаканчиків та ескімо (морозиво на паличці, глазуроване шоколадом). 1851 року в Балтиморі молочар Джекоб Фуссель заснував першу у світі фабрику з виробництва морозива.

Цим, очевидно, і зумовлений вибір теми курсової роботи "Технологія приготування кремів та збитих вершків".

**Об’єктом** курсової роботи є крем вершковий, вершки, похідні від них, способи приготування страв, де присутній крем та збиті вершки.

**Предмет дослідження -** технологія приготування кремів та збитих вершків.

**Мета роботи** полягає у з’ясуванні, що таке крем, його історія виникнення, а також способи приготування страв з нього.

Досягнення поставленої мети передбачає розв`язання таких **завдань**:

* дослідження, що таке крем, що таке збиті вершки, з чого вони виготовляються;
* визначення та узагальнення понять, пов’язаних з цими продуктами;
* розглядання виробничих приміщень, інвентаря, посуду;
* визначення, для чого потрібні кондитерські мішки;
* вивчення правил приготування страв з кремів та вершків, а також дослідження умов зберігання та строків придатності;

**Наукова новизна** роботи полягає в тому, що:

- досліджено, що таке крем, що таке збиті вершки, з чого вони виготовляються;

* визначено та узагальнено поняття, пов’язаних з цими продуктами;
* розглянуто виробничі приміщення, інвентар, посуд;
* визначено, для чого потрібні кондитерські мішки;
* вивчено правила приготування страв з кремів та вершків, а також досліджено умов зберігання та строки придатності;

**Практичне значення** дослідження полягає у введенні в науковий обіг нової проблематики, використанні його результатів при вивченні технології приготування страв з кремів та збитих вершків, а також саме цих продуктів.

**Структура курсової роботи** обумовлена метою і завданнями дослідження та логікою викладу його результатів. Робота складається із вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел. Загальний обсяг – 40 стор., у тому числі список використаних джерел (19) 2 сторінки.

**Розділ 1. Загальна характеристика приготування кремів**

**§ 1.1 Санітарні вимоги до процесу приготування кремів**

**Креми** — це напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пишна, пластична маса. Креми мають відмінний смак, підвищену калорійність і, завдяки своїй пластичності й здатності зберігати надану форму, широко використовуються для оздоблення поверхні виробів малюнками за допомогою різних пристосувань. [Джерело Інтернет №13].

Залежно від рецептури і технології приготування креми поділяють на масляні, білкові, вершково-сметанні, заварні. Креми масляні найбільш розповсюджені, їх використовують для оздоблення виробів, склеювання і змащування випечених пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Креми білкові легкі, пишні, повітряні й тому використовуються тільки для оздоблення поверхні й заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Вершково-сметанні креми подібні за консистенцією до білкових, але завдяки підвищеній вологості, окрім оздоблення поверхні, їх використовують для пом'якшення випечених пластів при приготуванні національних виробів (перекладанців, виробів з медового і медово-горіхового тіста тощо). Заварні креми не використовують для оздоблення, оскільки вони мають нестійку консистенцію, ними склеюють випечені пласти і заповнюють порожнини випечених напівфабрикатів (наприклад, виробів із заварного тіста).

Але креми мають один недолік — вони швидко псуються. При їх приготуванні потрібно особливо ретельно дотримуватися температурного і санітарного режиму.

**§ 1.2 Виробничі приміщення, обладнання, інвентар, посуд**

Виробничі столи, що використовуються для приготування кремових виробів, повинні мати металеве покриття. По закінченні роботи столи ретельно миють гарячим 0,5 % розчином кальцинованої соди і на 10 хв. заливають 2 % освітленим розчином хлорного вапна. Потім столи змивають гарячою водою. Температура води має бути не нижче 60°С.

Металевий посуд, що використовується для приготування і зберігання кремів, повинен бути виготовлений з алюмінію чи нержавіючої сталі (найкраще без зварних швів, тобто штампованим). Робоча поверхня обладнання, що стикається з сировиною, напівфабрикатами і виробами, оздобленими кремами, повинна бути абсолютно рівною, без щілин, виступів і тріщин.

Для миття інвентарю обладнують окреме приміщення, оснащене дво- і трисекційними ваннами, до яких підводять холодну і гарячу воду. Стіни цього приміщення облицьовують плиткою, стелю фарбують білою масляною фарбою, для відведення пари над ваннами встановлюють витяжки.

Цеховий інвентар і тару (бачки, каструлі, лотки, відра та ін.) після використання знежирюють 0,5 % розчином кальцинованої соди і промивають гарячою (не нижче 60"С) водою за допомогою волосяних щіток. Після цього посуд споліскують гарячою проточною водою і висушують. Вимитий посуд зберігають на стелажах перевернутим.

Дрібний інвентар (лопатки, ножі, виделки, ложки) не менше одного разу за зміну кип'ятять протягом 20 хв. у котлі, що спеціально для цього призначений. Цей інвентар зберігають у інвентарній шафі з отворами для вентиляції.

Один раз на тиждень проводять дезинфекцію усього обладнання і інвентарю 1 % розчином хлорного вапна. Підлогу дезинфікують 2 % розчином хлорного вапна, стіни миють 0,5 % лужним розчином.

Оборотну тару, призначену для перевезення виробів до торговельної мережі, миють окремо від цехової тари 0,5 % розчином кальцинованої соди, а потім споліскують гарячою водою (не нижче 60°С) і просушують.

Усі виробничі приміщення повинні бути обладнані умивальниками з підведеною холодною і гарячою водою через змішувачі. Біля умивальника повинно бути мило, освітлений 0,2 % розчин хлорного вапна або 0,02 % розчин хлораміну.

**§ 1.3 Використання кондитерських мішків**

Кондитерські мішки з щільного полотна чи тіку — ластику, зі змінними металевими трубочками, що використовують для нанесення оздоблень з крему на торти і тістечка, повинні зберігатися в особливій чистоті. Навіть незначні залишки крему в мішку, якщо ним користуватися на наступний день, можуть призвести до бактеріального забруднення свіжого крему. Тому кондитерські мішки необхідно піддавати ретельній санітарній обробці. Звільнені від трубочок кондитерські мішки складають у бачок з гарячою водою для знежирення (воду доводять до кипіння). Знежирені мішки перуть у 2 % розчині соди, споліскують і стерилізують шляхом кип'ятіння у спеціально відведеному для цього бачку протягом 20 хв. з моменту закипання води. Потім мішечки просушують, загортають у чистий білий папір і зберігають у чистому посуді. Мішечки повинні бути цілими, без розірваних країв, з щільно застроченими швами.

Змінні трубочки, зняті з мішечків, промивають гарячою водою і кип'ятять протягом 20 хв., а потім просушують. Щоб на поверхні проварених трубочок не залишалося білого нальоту (від твердої води), трубочки краще проварювати у воді, що вже один раз прокип'ятили і охолодили.

Під час роботи забороняється класти мішечки безпосередньо на стіл і в такий посуд, де вони можуть забруднитися самі й, відповідно, забруднити крем. Не дозволяється брати трубочки з кремом до рота або торкатися до крему руками.

Усі операції з кремом (розмішування, накладання в мішечок, перекладання в інший мішечок чи посуд тощо) необхідно робити за допомогою лопаток, ложок.

**§ 1.4 Умови зберігання і строки придатності виробів**

Вироби, оздоблені кремами, потрібно одразу після приготування відправляти до торговельної мережі.

Торговельні підприємства повинні забезпечити їхнє зберігання при температурі +4+6°С і реалізувати у встановлені строки: вироби із заварним кремом — протягом б год.; з масляним основним кремом — протягом 36 год.; з вершково-сметанними кремами — протягом 7 год.; з білковими кремами — протягом 72 год.

У разі відсутності на торговельних підприємствах холодильного обладнання, не підлягають реалізації вироби із заварним і вершково-сметанними кремами, а вироби з масляними та іншими кремами повинні бути реалізовані протягом 12 год.

**§ 1.5 Масляні креми на яйцях**

До цих кремів відносяться креми «Шарлот» і «Глясе», які мають чудові смакові властивості, гарний зовнішній вигляд, що зумовлює широку популярність виробів, оздоблених ними. Але термін реалізації цих виробів скорочено до 24 год. (за наявності холоду), оскільки до складу кремів входять продукти, що швидко псуються, а саме яйця і молоко, і, в поєднанні з підвищеною вологістю, в кремах створюються сприятливі умови для швидкого розвитку мікроорганізмів.

**§ 1.6 Страви з крему**

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ШАРЛОТ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 418 г |
| Цукор-пісок | 364 г |
| Яйця | 65 г |
| Молоко незбиране | 243 г |
| Ванільна пудра | 4 г |
| Коньяк (десертне вино) | 1,6 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 25 % |

Зачищене вершкове масло нарізають на шматки і збивають протягом 5— 7 хв. у збивальній машині на малих обертах робочого механізму. Швидкість обертів збільшують, поступово вливають охолоджений сироп «Шарлот», додають коньяк чи вино, ванільну пудру і продовжують збивати протягом 15— 20 хв. до утворення пишної однорідної маси.

**ПРИГОТУВАННЯ СИРОПУ «ШАРЛОТ»**

**Перший спосіб.** Цукор-пісок і молоко перемішують, доводять до кипіння і при слабкому нагріві кип'ятять протягом 25—30 хв. (до температури 104— 105°С). Паралельно у збивальній машині збивають яйця протягом 5—7 хв. Рекомендується приблизно 10 % цукру, передбаченого рецептурою, збивати разом з яйцями. Категорично забороняється замість яєць використовувати меланж у зв'язку з підвищеним бактеріальним забрудненням меланжу. Не можна також зменшувати час збивання яєць, оскільки це призведе до згортання білків при наступному приготуванні сиропу, від чого значно погіршиться якість крему.

Не припиняючи процесу збивання, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий молочно—цукровий сироп у співвідношенні 1:1 і продовжують збивати, доки сироп повністю з'єднається з яйцями. Якщо сироп влити одразу чи великими порціями, то білок яєць згорнеться і маса буде мати крупчасту консистенцію. Заварену масу змішують з рештою молочно-цукрового сиропу і уварюють на водяній бані ще хвилин десять, помішуючи, аж поки не загусне, приблизно 10 хв. Готовий яєчно-молочний сироп швидко проціджують через сито з вічками 0,6—0,8 мм або через марлю у металеві бачки з кришками (висота 50—60 см, діаметр 20—25 см). Бачки закладають у гнізда ванни з холодною проточною водою.

У перші 15—20 хв. охолодження сироп рекомендується перемішувати, щоб на поверхні не утворилося яєчної плівки. Сироп охолоджують до 20— 22°С. Вологість сиропу 30-33 %.

Другий спосіб. Цукор-пісок, яйця і молоко ретельно перемішують і доводять до кипіння, постійно перемішуючи. Сироп кип'ятять протягом 4—5 хв. при температурі 104— 105°С. Готовий сироп проціджують і охолоджують до температури 20—22°С.

Вимоги до якості: однорідна, пишна маса, жовтуватого кольору, з гладкою блискучою поверхнею; добре зберігає надану форму; смак солодкий з ароматом ванілі та коньяку.

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ГЛЯСЕ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 396 г |
| Цукор-пісок | 396 г |
| Яйця | 237 г |
| Пудра ванільна | 34 г |
| Коньяк (вино десертне) | 2 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 22 % |

Для цього крему готують яєчно-цукровий сироп «Глясе». Спочатку варять цукровий сироп; цукор змішують з водою у співвідношенні 4:1, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 122°С (проба на середню кульку). Паралельно збивають яйця протягом 20—25 хв. до утворення пишної маси. Не припиняючи збивати, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий цукровий сироп. Продовжують збивати доти, доки маса не охолоне до температури 25°С.

Вершкове масло зачищають від жовтої плівочки, нарізають на шматки, збивають на малих обертах протягом 5—7 хв., потім машину переключають на швидкий хід і поступово, тонкою цівкою, додають сироп «Глясе», ванільну пудру, коньяк чи вино і продовжують збивати протягом 15—20 хв.

Вимоги до якості: такі самі, як і у крему «Шарлот».

**Похідні від кремів «Шарлот» і «Глясе»**

На основі кремів «Шарлот» і «Глясе» готують кавові, шоколадні, горіхові креми. Оскільки додавання шоколаду, кави і горіхів змінює співвідношення компонентів в основних кремах, ці креми виділені в окрему групу з власними рецептурами.

**КРЕМ «ШАРЛОТ» КАВОВИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 408 г |
| Молоко незбиране | 16.5 г |
| Цукор-пісок | 388 г |
| Яйця | 44 г |
| Кава натуральна мелена | 93 г |
| Ванільна пудра | 4 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 26 % |

Крем готують за технологією крему «Шарлот», але у збите масло додають сироп «Шарлот», змішаний разом з кавовим сиропом. Кавовий сироп готують так само, як і для крему масляного кавового.

Вимоги до якості: однорідна пишна маса; блискуча поверхня, що добре зберігає форму; світло-кавовий колір; яскраво виражений аромат кави.

**КРЕМ «ШАРЛОТ» ШОКОЛАДНИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 408 г |
| Молоко незбиране | 226 г |
| Цукор-пісок | 340 г |
| Яйця | 60 г |
| Ванільна пудра | 1,5 г |
| Какао-порошок | 515 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 24 % |

Крем готують за технологією крему «Шарлот», але наприкінці збивання додають просіяний какао-порошок.

Вимоги до якості: однорідна пишна маса, шоколадного кольору, добре зберігає надану форму.

**КРЕМ «ШАРЛОТ» ГОРІХОВИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 370 г |
| Цукор-пісок | 384 г |
| Молоко незбиране | 250 г |
| Яйця | 67 г |
| Ядра горіхів (сирі) | 51 г |
| Ванільна пудра | 3,6 г |
| Коньяк (вино десертне) | 1,4 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 24 % |

Крем готують за технологією крему «Шарлот», але на початку збивання поступово додають підсмажені, добре розтерті горіхи.

Вимоги до якості: однорідна пишна маса, жовтуватого кольору, з рівномірно розподіленими по всьому об'єму горіхами, добре зберігає надану форму.

**КРЕМ «ШАРЛОТ» НА АГАРІ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 443 г |
| Цукор-пісок | 356 г |
| Яйця | 32 г |
| Молоко | 214 г |
| Агар | 0,5 г |
| Ванільна пудра | 4 г |
| Коньяк | 1,6 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 25 % |

Агар промивають, заливають частиною молока і залишають на 2—3 год. для набрякання, потім кип'ятять до повного розчинення агару. Цей розчин вливають у гарячий сироп «Шарлот», проціджують і охолоджують. Далі технологія приготування така само, як і крему «Шарлот». Цей крем має дуже стійку консистенцію.

Вимоги до якості: однорідна пишна маса жовтуватого кольору, з блискучою поверхнею, дуже добре зберігає надану форму.

**КРЕМ «ГЛЯСЕ» ШОКОЛАДНИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 393 г |
| цукор-пісок | 374 г |
| яйця | 225 г |
| какао-порошок | 50 г |
| ванільна пудра | 3,8 г |
| коньяк (десертне вино) | 1,9 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 20 % |

У готовий крем «Глясе» наприкінці збивання додають просіяний какао-порошок. **Вимоги до якості:** такі самі, як і до крему «Шарлот» шоколадного.

**КРЕМ «ГЛЯСЕ « ГОРІХОВИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 384 г |
| Цукор-пісок | 381 г |
| Яйця | 229 г |
| Ядра горіхів (смажені) | 51 г |
| Ванільна пудра | 3,8 г |
| Коньяк (десертне, вино) | 1,9 г |
| Вихід | 1000 г |
| Вологість | 20 % |

На початку збивання у крем «Глясе» додають подрібнені підсмажені горіхи. Вимоги до якості: такі самі, як і до крему «Шарлот» горіхового.

**Ароматизовані масляні креми**

Основні масляні креми, відповідно до рецептури, ароматизують ванільною пудрою, коньяком чи десертним вином. Нижче описано Кілька масляних кремів, у яких замість ванільної пудри чи коньяку (вина) як ароматизатори використані фруктові сиропи, лікери, наливки, настоянки.

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ АБРИКОСОВИЙ**

У цьому кремі замість ванільної пудри використовують абрикосовий сироп (4 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку можна взяти таку саму кількість абрикосового лікеру чи настоянки. Бажано підфарбувати крем у помаранчевий колір.

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ ВИШНЕВИЙ**

При приготуванні цього крему замість ванільної пудри беруть вишневий сироп (3 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку використовують таку саму кількість вишневої настоянки, наливки чи лікеру. Крем підфарбовують у червоний колір.

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ ПОЛУНИЧНИЙ**

Ванільну пудру можна замінити полуничним сиропом (3 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку використовують таку саму кількість полуничної наливки чи лікеру. Крем підфарбовують у рожевий колір.

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ АПЕЛЬСИНОВИЙ**

Замість ванільної пудри беруть апельсиновий сироп (3 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку — таку саму кількість апельсинової наливки чи лікеру. Крем підфарбовують у помаранчевий колір.

У табл. 35 наведено види браку, які можуть виникнути під час приготування масляних кремів і причини їх виникнення.

**Можливі дефекти. Причини виникнення**

Крем «Шарлот» («Глясе») «відсікається»;

Крем «Шарлот» («Глясе») не зберігає наданої форми;

Крем «Шарлот» («Глясе») має неоднорідну крупчасту структуру;

Крем «Шарлот» («Глясе») шоколадний має затягнуту консистенцію;

Надто швидко влили сироп «Шарлот» («Глясе») у масло; вливали сироп великими порціями;

Крем має підвищену температуру; підвищено вміст сиропу «Шарлот» («Глясе»);

Мало збивали яйця при приготуванні сиропу «Шарлот» («Глясе»); швидко вливали у збиті яйця молочно-цукровий (цукровий) сироп;

Какао-порошок всипали на початку приготування крему;

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ З ВЕРШКАМИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 594 г |
| Вершки (35 %) | 143 г |
| Цукор-пісок | 342 г |
| Ванілін | 0,3 г |
| Коньяк (десертне вино) | 21 г |
| Вихід | 1000 г |

Цукор, вершки, третю частину масла уварюють протягом 2—3 хв. і охолоджують до температури 20°С. Решту масла зачищають, нарізають на шматочки і збивають протягом 5—7 хв. на малій швидкості, потім збивальну машину переключають на швидкий хід, поступово додають підготовлену масу, ванілін, коньяк чи десертне вино і продовжують збивати протягом 10—15 хв. Цей крем можна готувати з додаванням різних наповнювачів: з какао-порошком (на 1 кг крему — 148 г какао-порошку); з кавовим сиропом (на 1 кг крему беруть 30 г кави натуральної меленої; коньяк і ванілін можна замінити на 20 г лікеру кавового); з конфітюром «Малиновим» (на 1 кг крему — 197 г конфітюру); з соком лимону (на 1 кг крему — 100 г соку лимону).

страва крем вершки кондитерський

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ З КРОХМАЛЕМ**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 590 г |
| Цукор-пісок | 257 г |
| Молоко | 257 г |
| крохмаль | 37 г |
| Коньяк (десертне вино) | 29 г |
| Вихід | 1000 г |

Частину молока змішують з крохмалем. Решту молока змішують з цукром, доводять до кипіння і, помішуючи, поступово вливають молоко з крохмалем. Знову доводять до кипіння, добре перемішують, щоб не утворилося грудочок. Охолоджують до 20°С. Масло збивають протягом 5—7 хв., потім поступово додають крохмальну масу і збивають на великій швидкості протягом 10—15 хв. Наприкінці збивання додають коньяк чи вино. Цей крем можна готувати з какао-порошком (15 г на 1 кг крему).

Вимоги до якості: однорідна пишна біла маса, добре зберігає надану форму.

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ПТАШИНЕ МОЛОКО»**

|  |  |
| --- | --- |
| Цукор-пісок | 390 г |
| Патока | 196 г |
| Агар | 5 г |
| Вода | 165 г |
| Яєчні бики | 76 г |
| Лимонна кислота | 2,6 г |
| Масло вершкове | 253 г |
| Молоко згущене з цукром | 119 г |
| Ванілін | 0,4 г |
| Вихід | 1000 г |

Спочатку готують цукрово-агаровий сироп. Для його приготування агар замочують у воді на добу. До агару додають цукор, патоку, прогрівають на слабкому нагріві до повного розчинення агару, доводять до кипіння і уварюють сироп до температури 110°С (проба на товсту нитку).

Паралельно збивають охолоджені яєчні білки до збільшення їхнього об'єму в 6—7 разів. Не припиняючи збивання, у білки тонкою цівкою вливають гарячий сироп, продовжують збивати протягом 10—15 хв. до появи стійкого візерунку на поверхні. У цей же час збивають (за всіма правилами) вершкове масло разом зі згущеним молоком і ваніліном до утворення пишної маси.

До масла додають білкову масу і продовжують збивати на повільній швидкості протягом 5 хв. Цей крем використовують для приготування торта «Пташине молоко».

Вимоги до якості: однорідна пишна, стійка білосніжна маса, ледь тягуча.

**Крем із вершків**

Для приготування крему використовують тільки вершки 35%-вої жирності. Такі вершки при збиванні дають пишну стійку масу. Але цей крем нестійкий при зберіганні, швидко розпливається, втрачає форму, закисає.

Вершки охолоджують до 2° і збивають в прохолодному приміщенні, користуючись охолодженим інвентарем до пишної стійкої піни. Спочатку (2-3 хв) збивають повільно, потім темп збивання збільшують. Не припиняючи збивання, поступово додають цукрову пудру, потім ванільну. Загальна тривалість збивання 20 хв. Для стійкості крему в нього можна додати желатин (до 2 г на 1000 г крему). Желатин спочатку промивають кип'яченою водою, з'єднують з вершками у відношенні 1: 10 і залишають для набухання на 1 - 2 год, а потім ставлять на водяну баню. Помішуючи, підігрівають до розчинення желатину. Коли желатин розчиниться, його додають в охолоджене до 2° вершки, а потім збити вершки.

У зв'язку з нестійкістю крему його готують невеликими порціями у міру потреби для обробки. Крем дуже ніжний, тому не можна використовувати його для склеювання і змащування пластів.

Вимоги до якості: біла повітряна маса, добре зберігає форму, вологість 50%.

**Інгредієнти:**

|  |  |
| --- | --- |
| Ваніль | 10 г |
| Цукор | 97 г |
| Вершки | 963 г |

**Рецепти приготування кремів для тортів і тістечок**

Приготування кремів для тістечок та тортів - не менш складна робота. [Джерело Інтернет №16]. Сметанний крем (а також: сметанно-лимонний крем і темний сметанний крем)

400-500 г гарної сметани, 1,5 склянки цукрового піску, 3 ст. л. какао або 1 лимон.

Охолоджену сметану з цукром збити міксером в неширокої каструльці до одержання пишної густої маси. Крем можна ароматизувати. Для цього 1 лимон потримати в киплячій воді до розм'якшення, обсушити, дати охолонути, вийняти зерна і пропустити через м'ясорубку разом зі шкіркою. Отриману масу ввести в готовий сметанний крем, обережно розмішати.

Можна приготувати темний сметанний крем. Для цього порошок какао змішати з цукром, з'єднати з холодною густою сметаною і збити до одержання пишної маси.

**Крем сметанний з горіхами**

500 г гарної сметани, 1 стакан цукрового піску, 1,5-2 склянки подрібнених волоських горіхів.

Охолоджену сметану з цукром збити міксером до одержання пишної маси. Додати не дуже дрібно потерті горіхи і обережно перемішати.

Масляно-полуничний (олійно-журавлинний) крем

400-500 г розм'якшеного вершкового масла, 1,5 склянки цукрового піску, 1-1,5 кг полуниці.

Полуницю протерти з цукром металевою маточкою з отворами через друшляк. Розм'якшене вершкове масло збити і, поступово додаючи до нього полуничне пюре, збивати до одержання пишної маси рожевого кольору. Цієї порції крему достатньо для великого торта, що складається з 3-х коржів. Так само робиться і олійно-журавлинний крем.

**Темно-червоний крем зі згущеним молоком**

150 г вершкового масла, 1 банка згущеного молока з цукром, 50 г малинового варення, кілька мармеладок у формі апельсинових часточок, 100 г глазурованого насіння (або інше кондитерське посипання).

Розм'якшене вершкове масло збийте міксером до кремообразного стану. Продовжуючи збивати масло, влийте тонкою цівкою згущене молоко. У вас має вийти однорідний крем. Потім додайте в крем малинове варення, ще раз добре збийте. Отриману масу перекладіть в кондитерський мішечок і видавіть гірками на тарілку, всипану глазурованими насінням. Прикрасьте блюдо мармеладом і відразу ж подавайте.

**Крем з вершкового сиру**

240 г розм'якшеного вершкового сиру, чверть склянки вершкового масла, 2-3 ч. л. молока, 1 ч. л. ваніліну, 4 склянки цукрової пудри.

Збийте вершковий сир, вершкове масло, молоко і ваніль в середній мисці електричним міксером на мінімальній швидкості до однорідної консистенції.

Поступово уведіть, збиваючи, цукрову пудру, по 1 склянці за раз, на мінімальній швидкості, поки не вийде однорідна маса, легко розмазується. Даного крему достатньо для оздоблення торта.

**Масляний крем із згущеним молоком і ваніліном**

300 г вершкового масла, 0,5 банки згущеного молока, ванілін.

Масло збити до одержання пишної однорідної маси, поступово помішуючи, маленькими порціями, ввести згущене молоко, додати ванілін за смаком. Якщо буде потрібно крем темного кольору, то можна додати 1,5 ст. л. порошку какао.

**Масляний крем з лимоном і згущеним молоком**

300 г вершкового масла, 150 г просіяної цукрової пудри, 3-4 ст. л. згущеного молока з цукром, 1-2 лимона.

Масло збити до білого кольору, потім потроху додавати в нього цукрову пудру і, не перестаючи збивати, поступово ввести згущене молоко. Вийде пишна однорідна маса, в яку потрібно додати цедру і сік лимона, перемішати.

**Яблучний крем**

8 яблук, 1 склянка цукру, півсклянки води, 1 склянка сметани, 3 ст. л. цукрової пудри.

Яблука очистити, видалити насіння і нарізати скибочками, додати воду, цукор, потім поставити варити на слабкий вогонь до розм'якшення. Охолоджену сметану збити з цукровою пудрою і змішати з охолодженими яблуками.

**Шоколадна маса для прошарку торта**

10 г шоколаду, 200 г цукру, пів склянки теплого молока, 2 ст. л. без верху - борошна.

Шоколад натерти на тертці, змішати з цукром, борошном і молоком, поставити на слабкий вогонь і при постійному помішуванні прогріти до розчинення цукру, дати прокипіти, а потім готову масу покласти на охолоджені коржі торта.

**Крем грушевий**

2 груші нарізані шматочками, 1 склянка кефіру, 1 склянка молока, 1-2 ст. л. мигдалю,

1 ч. л. цукру, 2-3 ст. л. розтертого сухого бісквіта.

Мигдаль обшпарити, очистити, додати трохи води і подрібнити у міксері. Додати всі інші продукти і збивати 1-2 хв при малій швидкості. Готову суміш одразу розлити по келихах.

**Крем із сиру і какао**

50 г сиру, 1 ст. л. порошку какао, 2 ст. л. цукрового сиропу, пів склянки молока, вершки, варення, абрикоси.

Всі продукти помістити в міксер і збити до стану рідкого крему, поступово підливаючи молоко. Перелити в келих, додати, не перемішуючи, одну ст. ложку збитих вершків і половинку абрикоси з компоту чи варення. Подати з бісквітом.

**Крем яблучний з горіхами**

2 великих яблука, 1 склянка мелених горіхів, 4 ст. л. солодкого вина, 2 ч. л. цукру, 1 ч. л. кориці.

Яблука розрізати навпіл, видалити серцевину, натерти і ретельно перемішати з іншими складовими.

**Крем з манної крупи**

100 г манної крупи, 1 склянка цукру, 1 л води, лимонний сік.

Воду закип'ятити з цукром і лимонним соком, прокип'ятити 4-5 хвилин, всипати манну крупу і ретельно розмішати. Потім кашу збити віночком протягом 15-20 хвилин до утворення пінної маси. Перекласти крем у креманки і поставити у холодне місце на 3 години.

**Крем «Південний»**

1 кг гарбуза, 200 г сушених абрикосів, 2 ст. л. вершкового масла, 200 г вершків, щіпка ваніліну, цедра 1 лимона, цукор до смаку.

Очищений гарбуз подрібнити в шинкування з насадкою для отримання соломки або з насадкою у вигляді дрібної терки, покласти в каструлю, додати промиті абрикоси, вершкове масло. Гасити до тих пір, поки гарбуз і абрикоси не стануть дуже м'якими. Готову масу охолодити, потім змішати зі збитими вершками, додати цукор. Подати з ванільним або шоколадним соусом.

**10 швидких рецептів з крем-лікерами**

Взимку в багатьох будинках можна знайти пляшечку ніжно-бархатистого, м'якого крем-лікеру, і навіть ті, хто не любить алкоголь найчастіше не можуть відмовити собі в Бейлізі. Це підтверджує і комерційний успіх крем-лікерів - вони становлять близько 60% лікерною ринку. Це і Amarula Cream Liqueur, Carmichaels Irish Cream, Carolans Irish Cream, Cruzan Rum Cream і багато інших. [Джерело Інтернет №18].

З 1974 року лідирує Бейліз, який справедливо вважається класичною маркою і надає споживачам максимум крем-лікерної насолоди. Проводиться він на основі вершків, ірландського віскі, шоколаду та вересового меду - хіба може вийти щось несмачне з таких інгредієнтів?! Він має ніжний і своєрідний смак.

Успіх крем-лікерів не збирається сповільнюватися з роками. Постійно з'являються нові марки. Не так давно в магазинах з'явився лікер Tia Lusso, але деякі і пропадають, як наприклад, полуничний крем-лікер Baja Rosa на основі текіли.

У Бейлізі є термін придатності, але у більшості крем-лікерів його немає. Як правило, ви можете зберігати відкриті пляшки на полиці або в холодильнику (за бажанням) близько 6 місяців.

Крем-лікери рекомендується вживати в чистому вигляді, з льодом, а можна в поєднанні з гарячим шоколадом, з кавою або в складі коктейлю. Полийте крем-лікером морозиво і вийде миттєвий і незвичайний соус. У наших рецептах можна використовувати будь-який крем-лікер, який є у вас вдома.

**Банановий коктейль з Бейлізом**

Збити у блендері 1 очищений і порізаний банан, 2 ч л лікеру Бейліз, 1 ч л рідкого меду, 100 мл жирних вершків і жменю кубиків льоду.

**Млинці з лікером Бейліз, бананами і шоколадним соусом**

Підігріти 4 тонких млинчика і посипати 3 порізаними дрібно бананами і полити розтопленим шоколадом. Скласти в 4 рази і зверху накрити кулькою морозива Бейліз (наприклад, від Haagen Daaz).

**Пустотливі алкогольні вершки**

Збити 290 мл жирних вершків у неміцну піну з 30 гр цукру або цукрової пудри. Додати 3 ст л ложки крем-лікеру. Подавати з солодкими пирогами, десертами, рулети або у фруктовому салаті.

**Коктейль "Ірландський мокка"**

Збити у блендері 6 кубиків замороженої кави, 3 кульки замороженого кавового йогурту, 3 ст л шоколадного сиропу, 1 / 4 чашки ірландського крем-лікеру і 1 / 2 чашки молока. Подавати у високому бокалі.

**Ірландські вершкові трюфелі**

Розтопити 110 гр шоколаду в мисці, поставленої на каструлю з окропом. Перелити 2 ст л вершків в іншу каструлю і повільно нагріти майже до кипіння, потім перемішати з розтопленим шоколадом. Збиваючи, додати в суміш 25 гр вершкового масла й 2 ст л ірландського крем-лікеру. Поставити в холодильник до затвердіння. Потім за допомогою ложки брати маленькі шматочки суміші, скачувати їх у кульки і потім обваляти в тертому гіркому і білому шоколаді.

**Шоколадно-вершковий соус**

Розтопити 200 гр шоколаду, поламаного на шматочки, з 4 ст л вершків і 3 ст л лікеру. Розлити по формах або розетках і подавати теплими з шматочками фруктів чи печива.

**Тістечко "Картопля"**

600 гр розсипчастого печива пропустити через м'ясорубку, додати 2 ст л. какао, неповна склянка цукрової пудри, 250 гр розм'якшеного вершкового масла, 1 / 2 ст горіхів, пропущених через м'ясорубку і 2 ст л вершкового лікеру. Все добре перемішати, сформувати тістечка у формі картоплі та обваляти в какао. Охолодити.

**Шоколадний мус**

Розламати 150 гр шоколаду і розтопити його над каструлею з окропом або в мікрохвильовій печі. Відставити, але стежити, щоб він залишався рідким. Збити 4 білки до утворення білої піни. У шоколад додати білки і розмішати до однорідності. Металевою ложкою акуратно додати шоколадну суміш 4 жовтки і 2 ст л лікеру. Розкласти по 4-м вазам і поставити в холодильник на 2 години.

**Коктейль з Бейлізом**

У шейкері струсити з льодом 10 гр Бейлізу, 15 гр темного крему де какао, 15 гр горілки і кілька крапель вершків.

**Шоколадний пиріг**

Розігріти духовку до 180 гр. Змазати маслом квадратну форму (18 см) для торта і прокласти папером для випікання.В кухонному комбайні збити 175 гр масла, 4 ст л шоколадного масла, 10 ст л коричневого цукру, 2 яйця, 60 гр муки і 2 ст л какао-порошку. Додати 55 гр порізаних волоських горіхів і 2 ст л лікеру. Перекласти тісто у форму і запікати 25-30 хв. Дати охолонути у формі. Потім посипати цукровою пудрою і порізати на квадрати.

**Крем капучино з ваніллю**

|  |  |
| --- | --- |
| Желатин | 8г |
| Ваніль | 1 стручок |
| Міцна кава | 250 мл |
| Яйце (жовток) | 3 шт. |
| Цукровий пісок | 80 г |
| Вершки | 200 мл |
| Мигдальні тістечка | 4 шт. |
| Какао | для посипання |

**Інструкції з приготування:**

Замочити желатин. Розрізати уздовж стручок ванілі і вишкребти м'якоть. Закип'ятити з кавою стручок і м'якоть ванілі. Видалити стручок і залишити каву на середньому вогні. Збити 2 жовтки з цукром і 6 ст. ложками кави. Потім поступово змішати рідину з рештою каву до утворення кремоподібної маси. Зняти з плити. Віджати желатин і розпустити в крем. Викласти масу в миску і дати охолонути у крижаній воді. Збити вершки і перемішати з масою, залишивши 4 ст. ложки. Розлити по чашках крем і охолоджувати 3 г. Прикрасити мигдалевими тістечками, вершками та какао.

**Кремовий десерт з карамеллю**

|  |  |
| --- | --- |
| Молоко | 250 мл |
| Вершки | 250 мл |
| Ваніль (стручок) | 1 шт. |
| Кориця (паличка) | 1 шт. |
| Терта цедра | 1/2 апельсина |
| Яйце | 2 шт. |
| Яйце (жовтки) | 4 шт. |
| Цукровий пісок | 180г |
| Полуниця (ягоди) | 4 шт. |
| Фісташки | 3 ст.л. |

**Інструкції з приготування:**

Налити в каструлю молоко і вершки. Надрізати уздовж стручок ванілі і вишкребти м'якоть. Додати в молоко стручок і м'якоть разом з корицею і цедрою і повільно довести до кипіння. Змішати в мисці до кремоподібної маси яйця, жовтки і 80 г цукру. Процідити через сито молочно-вершкову масу і тонкою цівкою влити в яєчний крем. Поставити миску на гарячу водяну баню і збити. Розкласти по вазам і дати охолонути. Розплавити 100 г цукру з 100 мл води. Вилити на крем і охолоджувати 60 хв. Прикрасити полуницею і ядрами фісташок.

**Марципановий крем з шоколадом**

|  |  |
| --- | --- |
| Желатин | 10г |
| Вершки | 500 мл |
| Марципанова маса | 150г |
| Яйце (жовток) | 2 шт. |
| Цукор | 70г |
| Мигдалевий лікер | 1 ст.л. |
| Яйце (білок) | 1 шт. |
| Малина | 200г |
| Цукрова пудра | 1 ст.л. |
| Малинова настоянка | 1 ст.л. |
| Великі шоколадні кружечки | 4 шт. |

**Інструкції з приготування:**

Розігріти половину вершків. Покришити туди марципан і розчинити. Замочити желатин, віджати і розпустити в масі. Змішати жовтки, цукор і лікер, ввести в марципанову масу і дати охолонути.

Окремо збити вершки, що залишилися, і білок. Коли марципанова маса почне застигати, перемішати з нею те й інше. Розкласти масу по формах-вінками і поставити в холодильник на 3 г.

Зробити пюре з малини, цукрової пудри і настоянки. Протерти через сито. Перекинути крем на шоколадні кружечки. Полити малиновим соусом.

**Баварський крем з ваніліном**

|  |  |
| --- | --- |
| Молоко | 1 / 2 л |
| Вершки | 250г |
| Яйце (жовток) | 6 шт. |
| Ванілін | дрібка |
| Цукор | 250г |
| Желатин | 25г |
| Вода | 3 ст.л. |

**Інструкції з приготування:**

Закип'ятити молоко з цукром. Розбити яйця та відділити жовтки. Збити жовтки віночком, додаючи. потроху гаряче молоко. Поставить все на водяну баню, постійно помішуючи, щоб суміш не загусла, не доводити до кипіння. Налити крем в міксер і добре збити. Борошно, молоко, жовтки і цукор добре збивати віночком, поки маса не стане однорідною. Вилити суміш у каструлю і довести до кипіння на середньому вогні, постійно помішуючи дерев'яною ложкою. Дати покипіти 1 хв, постійно заважаючи. Ввести в крем замочений в холодній воді желатин, процідити і дати охолонути. Збити вершки і ввести їх в крем, загуснув, але ще не перетворився на желе. Викласти у змащену вершковим маслом форму і поставити в холодильник на 3 г.

**Лимонний крем**

|  |  |
| --- | --- |
| Яйце | 4 шт. |
| Цукор | 5 ст.л. |
| Цедра | 1 лимона |
| Желатин | 1 пакетик |
| Сік | 2 лимонів |
| Вершки | 125 мл |
| Шоколадна стружка | 4 ст.л. |

**Інструкції з приготування:**

Білки відокремити від жовтків, Жовтки з цукром і цедрою збити в круту піну. Желатин, заливши водою, залишити на 10 хвилин. Лимонний сік нагріти в невеликій каструлі, але не доводити до кипіння. Зняти каструлю з плити, набряклий желатин змішати з соком і трохи остудити, Лимонний сік змішати з жовтковою масою. Білки збити в круту піну, змішати з жовтковою масою. Крем розкласти в 4 десертних вазочки і поставити в холодильник застигати. Вершки збити в круту піну, наповнити ними шприц кремом і перед подачею на стіл прикрасити кожну порцію трояндочкою з вершків, і посипати шоколадними крихтами.

**Суфле з кремом**

|  |  |
| --- | --- |
| Борошно | 200г |
| Крохмаль | 1.5 ст.л. |
| Цукор | 5 ст.л. |
| Сіль |  |
| Молоко | 500г |
| Масло | 200г |
| Яйце | 7 шт. |
| Вершки | 150г |
| Журавлина |  |

**для крему:**

|  |  |
| --- | --- |
| Яйце | 3-4 шт. |
| Цукор | 150г |
| Кава | 1 стакан |
| Желатин | 1.5-2 ст.л. |
| Вино | 2 ст.л. |
| Густі вершки | 2.5 склянки |
| Ванілін | на смак. |

**Інструкції з приготування:**

Розмішати в молоці борошно, не допускаючи утворення грудочок. Потім додати масло, ванілін, сіль на кінчику ножа, поставити на вогонь і кип'ятити три хвилини.

Знявши масу з вогню, додати масло, жовтки, збиті білки і вершки. Все це ретельно перемішати і готової сумішшю наповнити маленькі формочки. Випікати в духовці на середньому вогні до утворення рум'яної скоринки.

Випечені суфле покрити кремом або, розрізавши кожне суфле на 2 частини, скріпити половинки кремом.

Для крему змішати жовтки і цукор, збовтати дочиста, влити гарячу каву, поставити на слабкий вогонь і перемішувати до консистенції густої однорідної маси. Остудити і додати вино, желатин, ванілін.

В охолоджену масу обережно підмішати збиті вершки.

Готове суфле з кремом поставити в холодильник на 30-40 хвилин, прикрасивши кожне ягідкою журавлини.

**Крем карамельний з малиною**

**Інгредієнти, використовувані в рецепті:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вершки жирні | 400мл |
| Яйце (жовтки) | 4 шт. |
| Цукрова пудра | 3 ст.л. |
| Ванільна есенція | на смак |
| Цукрова пудра | для посипання |

**Інструкції по приготуванню:**

Сливки розігріти до кипіння, збити з жовтками і цукровою пудрою, повільно змішати з вершками і ванільною есенцією. Процідити рідину і перелити в посуд місткістю близько 1 л. Поставити в жаровню, заповнену наполовину гарячою водою, закрити жиронепроникним папером. Варити крем при 180'С протягом 40 хвилин, до легкого загустіння, після чого залишити на ніч. На наступний день крем густо посипати пудрою і поставити блюдо в розігрітий гриль на кілька секунд, щоб цукор розплавився і закарамелізувався; остудити. Подавати зі свіжою малиною.

**Розділ 2. Загальна характеристика вершків**

**§ 2.1 Загальна характеристика вершків**

**Вершки** – це найжирніша і цінна щодо поживності частина молока. В них міститься 59-82,2 % води, 2,5-3 % білків, 10, 20 і 35 % жирів, 3-4 % лактози, вітаміни А, D, Е, РР, С, групи В. Енергетична цінність 100 г вершків 10 % жирності – 118 ккал, 20 % – 205 ккал і 35 % – 337 ккал. Вони добре засвоюються організмом людини, а лецитин, що міститься в них, перешкоджає відкладанню солей у судинах. Вершки використовують у лікувальному і профілактичному харчуванні. В кулінарії – для приготування кави, какао, солодких страв. Готують також і збиті вершки, які подають із свіжими полуницями, суницями, чорносливом, варенням. Для збивання посуд охолоджують, наливають на третину його об'єму холодні вершки 35-% жирності і збивають доти, доки не утвориться густа пухка і стійка піна. У збиті вершки додають при помішуванні цукрову пудру. Одержують вершки, сепаруючи незбиране коров'яче молоко в сепаратах, в яких під дією центробіжної сили жир відокремлюється від молока. За видом теплової обробки вершки бувають пастеризованими і стерилізованими. Пастеризовані вершки виробляють 10-, 20- і 35-% жирності, стерилізовані – 10-%. [Джерело Інтернет №14].

**§ 2.2 Страви з вершків**

**Шум вершковий або сметанний.**

Охолоджені вершки або сметану збивають у густу, пухку і стійку піну, додають цукрову пудру, ванільний цукор, перемішують, розкладають у вазочки або креманки, охолоджують. Перед подаванням посипають тертим шоколадом (3-5 г на порцію). Можна подати з варенням чи апельсинами, мандаринами (30 г на порцію).

Вершки (35 % жирності) – 900 або сметана (36 % жирності) – 900, цукрова пудра – 150, цукор ванільний – 10. Вихід – 1000.

**Кава чорна з молоком або вершками.**

До готової чорної кави додають гаряче молоко або вершки, цукор і доводять до кипіння. Подають каву з молоком у склянках з підсклянниками або у чашці для кави з блюдцем.

Кава чорна (заварена) – 100, цукор – 15, молоко або вершки – 25. Вихід – 100/25/15.

**Соус грибний з вершками**

**Інгредієнти:**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло вершкове | 3 ст.л. |
| Гриби свіжі | 200г |
| Часник | 1 зубчик |
| Вершки | 1.5 склянки |
| Терта лимонна цедра | 1 ч. л. |
| Тертий сир | 3 ст.л. |
| Чорний мелений перець, тертий мускатний горіх | за смаком |

**Як приготувати**

Розтопіть в каструлі вершкове масло, покладіть скибочки грибів і на середньому вогні обсмажуйте протягом 30 секунд. Додайте подрібнений часник, вершки, лимонну цедру, перець і мускатний горіх за смаком. Всі обсмажте при помішуванні протягом 1-2 хвилин. Додайте тертий сир і на середньому вогні обсмажте ще протягом пари хвилин.

**Корисна порада**

Бульйон буде прозорим, якщо в нього кинути шматочок льоду і довести до кипіння.

**Висновки**

В ході написання курсової роботи було досліджено всю корисність та багату значимість вершків та кремів. Ми навчилися готувати страви з цих невід’ємних складових. Ми визначили, що ні одна країна в світі не може обійтися без страв, які б не були оздоблені збитими вершками та кремами. Жоден торт чи тістечко не можна уявити без такого смачного кулінарного витвору.

Виявилося, що вершки - це цінний і поживний молочний продукт, отриманий сепаруванням молока, що знаходить широке застосування від кулінарії до медицини.

Очевидно, що жодна страва в світі не може обійтися без такого чудового продукту, як крема, особливо збитих вершків.

З часом вершки та особливо креми набувають все більшої і більшої популярності. Проходячи повз крамниці, не можливо не помітити тістечка, які чудово оздоблені цим справжнім витвором мистецтва.

Вершки являють собою однорідну білу рідину з кремовим відтінком. Ця рідина без грудок жиру, чиста, без сторонніх запахів.

Вершки входять у склад до різних кремів, а також є самостійним компонентом на кухні та в домашньому вжитку (наприклад, приготування кремів для рук та обличчя на основі вершків).

Креми - це, певно, найсмачніше, що куштувала людина за все своє довге життя, та й взагалі - існування.

Креми — це лише напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пишна, пластична маса. Креми мають відмінний смак, підвищену калорійність і, завдяки своїй пластичності й здатності зберігати надану форму, широко використовуються для оздоблення поверхні виробів малюнками за допомогою різних пристосувань.

Креми є корисними в тому плані, що вони натуральні. В них є дуже багато компонентів, необхідних нашому організмі.

Отже, на сьогоднішній день креми та вершки залишаються номером 1 на кухні, є складовою не тільки тістечок, тортів та інших хлібобулочних виробів, а й прекрасним доповненням соусів (грибних, оливкових), супів-пюре, морозива.

**Список використаної літератури**

1. Косовенко М.С. Технологія проготування їжі.- К.: Факт, 2003.

2. Герасимова И.В. Сырьё и материалы кондитерского производства.- М.: Агропромиздат, 1991.

3. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова, 1998.

4. Барановский В.А. Кондитер.- Ростов н/Д: изд-во Феникс, 2001.

5. Абатуров П.В. и др. Сладкие блюда и напитки. - М.: Зкономика, 1972. - 144 с.

6. Анфімова Н.К., Захарова Т.І. Кулінарія. - М.: Економіка, 1987. - 272 с.

7. Баранов В.С. Технология производства продуктов общественного питання. -М.: Экономика, 1982. - 399 с.

8. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1995. - 550 с.

9. Замечательные уроки кулинарного искусства / Составитель Похлебкина А. - Донецк: ПКФ "БАО", 2000. - 224с.

10. Здобнов А.Й., Ковалев Н.И. Эстетические требования к оформлению блюд: Учеб. Пособие. - К.: Вища шк., 1989. - 126 с.

11. Лагутина Л.А., Лагутина С.В. Все о чае и о кофе. Сборник кулинарных рецептов. - Ростов н/Д.: Феникс, 2000. - 224с.

12. http://www.ukrreferat.com/lib/tehn\_nauky/tehn\_prygot\_strav/16.htm

(містяться загальні положення про креми та вершки, їх приготування, зберігання, властивості);

13. http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D0%BC

(подається визначення, що таке крем);

14.http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%80%D1%88%D0%BA%D0%B8

(подається визначення вершків, їх виготовлення, види і використання);

15.http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B8%D0%B2%D0%BE

(розповідається про виготовлення морозива, його походження, історія виникнення, складові цього продукту);

16. http://www.krasotulya.ru/news/detail.php?ID=1870

(подається інформація про приготування кремів для тістечок та тортів);

17. http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=1227

(приготування крему)

18. http://www.kuking.net/13\_89.htm

(10 швидких рецептів з крем-лікерами);

19. http://www.cookingclub.ru/recipes/madeof/226

(тут міститься дуже багато чудових рецептів)