

DESERY



PODZIAŁ DESERÓW

Desery są to potrawy o smaku słodkim, zazwyczaj podawane na zakończenie posiłku, gdyż jako potrawy słodkie szybko dają uczucie sytości. Mają za zadanie uzupełnienie wartości odżywczej i energetycznej głównych posiłków.



Desery są na ogół łatwo strawne, pulchne, nie drażnią ścian przewodu pokarmowego. Wiele z nich spełnia ważną rolę w żywieniu osób chorych, zwłaszcza w zakładach zamkniętych.

Desery sporządza się najczęściej z owoców, mleka, jaj, mąki i kasz, zatem ich skład jest bardzo bogaty i urozmaicony. Zależnie od głównego surowca użytego do produkcji deserów rozróżnia się desery o dużej wartości energetycznej, białkowej i mineralno-witaminowej. Są potrawami bardzo zróżnicowanymi pod względem sposobu sporządzania oraz cech organoleptycznych.

Desery dzielimy na zimne i ciepłe oraz na zestalane i nie zestalane. Do zestalania na zimno używa się żelatyny i pektyny, natomiast na ciepło - za pomocą skrobi i białek. Poza tym desery dzieli się na popularne i wykwintne, zależnie od użytych surowców oraz mniej lub bardziej skomplikowanej techniki sporządzania. Niektóre desery muszą być spożywane bezpośrednio po wykonaniu, inne można przechowywać przez kilka lub kilkanaście godzin.



Składniki deserów stanowią doskonałą pożywkę dla drobnoustrojów, dlatego ich produkcja i przechowywanie musi przebiegać w idealnej czystości. Desery przygotowywane przez zakład muszą być sprzedane w ciągu jednego dnia, gdyż pozostawienie ich na drugi dzień stwarza niebezpieczeństwo zatruc pokarmowych. Duże zakłady gastronomiczne posiadają specjalne pomieszczenia przeznaczone do produkcji deserów, zwane deserownią. Poza właściwym wyposażeniem deserownia powinna charakteryzować się temperaturą znacznie niższą od tej, która panuje w kuchni właściwej, co jest gwarancją większej trwałości wyrobów. Unika się również umieszczania deserów w lodówce obok innych artykułów spożywczych lub potraw ze względu na możliwość przejścia deserów niewłaściwym zapachem.



ASORTYMENT DESERÓW

Rodzaj deseru	Przykłady	Sposób podania
<p>Desery z mąki</p> <ul style="list-style-type: none">•Gotowane•Smażone•Zapiekane	<p>pierogi z owocami pierogi z serem knedle z owocami naleśniki z owocami racuszki z owocami jabłka w cieście omlety z owocami makaron z owocami</p>	<p>na talerzyku deserowym, posypane cukrem lub polane słodkim sosem albo śmietaną</p>
<p>DESERY Z KASZ</p> <ul style="list-style-type: none">•Gotowane•Zapiekane	<p>kasze na sypko z owocami kasze na sypko z bitą śmietaną zapiekanki z kasz i owoców zapiekanki z ryżu z owocami</p>	<p>na talerzykach deserowych, posypane cukrem lub polane słodkim sosem albo śmietaną.</p>

<p>Desery z owoców niezestalone</p>	<p>owoce w całości surówki owocowe kompoty owoce pieczone owoce w sosach owoce w bitej śmietanie owoce w piance owoce w cieście owoce flambirowane</p>	<p>na talerzykach, w kompotierkach, salaterkach. Mogą być podawane ze słodkimi sosami, kremami, masami, dżemami, konfiturami, drobnymi ciastkami. Mogą być surowe, gotowane, zapiekane, pieczone.</p>
<p>Desery zestalone na zimno</p>	<p>galaretki owocowe galaretki mleczne owoce w galarecie musy kremy owocowe kremy śmietankowe</p>	<p>w kompotierkach, pucharkach, kielichach, czarkach. Można je podawać z sosami, bitą śmietaną, owocami, czekoladą, orzechami, biszkoptami, herbatnikami.</p>

Desery zestalone na gorąco	kisiele owocowe kisiele mleczne budynie mleczka suflety	w pucharkach, kompotierkach, na talerzykach, ze słodkimi sosami, alkoholem, słodką śmietanką, z owocami lub posypane cukrem pudrem.
Desery lodowe	Owocowe Śmietankowe Kremowe	w pucharkach, kielichach, polane słodkimi sosami, bitą śmietaną, z dodatkiem owoców, bakalii, z wiórkami czekoladowymi.
Desery z ciast	drożdżowych kruchych francuskich biskoptowych parzonych Bezowych	podawane samodzielnie na talerzykach lub jako dodatki do innych deserów.

DESERY Z MAŁKI

Są to potrawy z mąki zapiekane i smażone, np.: pierogi z owocami lub serem, knedle z owocami, naleśniki z serem lub owocami, jabłka w cieście, racuszki z owocami, makaron zapiekany z owocami lub słodką masą jajeczną.



Ważne jest ich estetyczne podanie oraz zachęcająca do konsumpcji dekoracja. Potrawy te podaje się na talerzykach deserowych, posypane cukrem lub polane śmietaną, bądź słodkim sosem. Wymienione potrawy można podawać jako drugie danie. Różnica między drugim daniem, a deserem wyraża się tylko w wielkości porcji. Porcja deseru mącznego powinna ważyć 100-150g, zależnie od rodzaju potrawy, podczas gdy porcja drugiego dania 200-300 g.



Naleśniki z syropem klonowym



Jabłka w cieście
z cynamonem i miodem



Naleśniki z orzechami

DESERY Z KASZ

W niektórych regionach są nazywane leguminami. Mogą być podawane na gorąco lub na zimno.



Są to kasze na sypko lub półsypko z bitą śmietaną i owocami, a także zapiekanki z kasz z owocami świeżymi lub suszonymi, podawane z cukrem, śmietaną lub słodkimi sosami. Podobnie jak przy deserach z mąki wielkość porcji oraz sposób podania powinny być takie same.

Kasza z konfiturą z wiśni

DESERY Z OWOCÓW NIEZESTALONE

W tej grupie występuje bardzo szeroki asortyment deserów. Do niezestalonych deserów owocowych zalicza się:

- Surówki owocowe
- Kompoty surówkowe i gotowane
- Owoce pieczone
- Owoce w sosach
- Owoce w bitej śmietanie i piance

Niektóre z tych deserów należą do popularnych, inne do wykwintnych, podawanych w zakładach wyższych kategorii.

Wartość energetyczna samych owoców jest niewielka, gdyż zawierają one dużo wody. Kaloryczność zależy więc od rodzaju innych dodanych składników.

FORMY OWOCÓW STOSOWANE W DESERACH

- Owoce świeże
- Owoce pasteryzowane
- Owoce kandyzowane
- Owoce konserwowane
- Owoce maceryzowane
- Owoce mrożone
- Owoce suszone
- Soki
- Galaretki
- Dżemy
- Powidła
- Bakalie



SURÓWKI OWOCOWE

Surówki owocowe są najprostszym deserem sporządzanym z aromatycznych, barwnych i smacznych owoców.

Surówki z owoców rozdrobnionych (maliny, winogrona, czarne porzeczki, jagody) wymagają małego nakładu czasu i robocizny, gdyż surowca nie rozdrabnia się. Po przebraniu i dokładnym umyciu owoce porcuje się, układa w kompotierce i dodaje sos, śmietanę, jogurt lub cukier puder.

Surówki z owoców rozdrobnionych (jabłka, banany, kiwi, brzoskwinie) wymagają większego nakładu pracy. Dodatkowo podczas rozdrabniania występują straty witaminowe wywołane utlenianiem i wyciek soku.



Niektóre rozdrobnione owoce zmieniają przy dostępie powietrza barwę (np. jabłka) i wymagają natychmiast po rozdrobieniu skropieniem sokiem z cytryny, polania śmietanką lub sosem, posypania cukrem pudrem lub zblanszowania.



KOMPOTY

Kompoty są deserem złożonym z owoców i syropu, przy czym wyróżnia się kompoty surówkowe i gotowane.

- Kompot surówkowy – rozdrobnione i wyporcjowane owoce zalewa się gorącym syropem.
- Kompot gotowany – owoce gotuje się w syropie i po ostudzeniu porcjkuje.

Na kompoty dobiera się owoce silnie zabarwione, kwaśne, aromatyczne, zachowujące kształt podczas gotowania. Z owocami tymi można łączyć inne owoce, nie mające wymienionych cech lub tylko niektóre z nich.



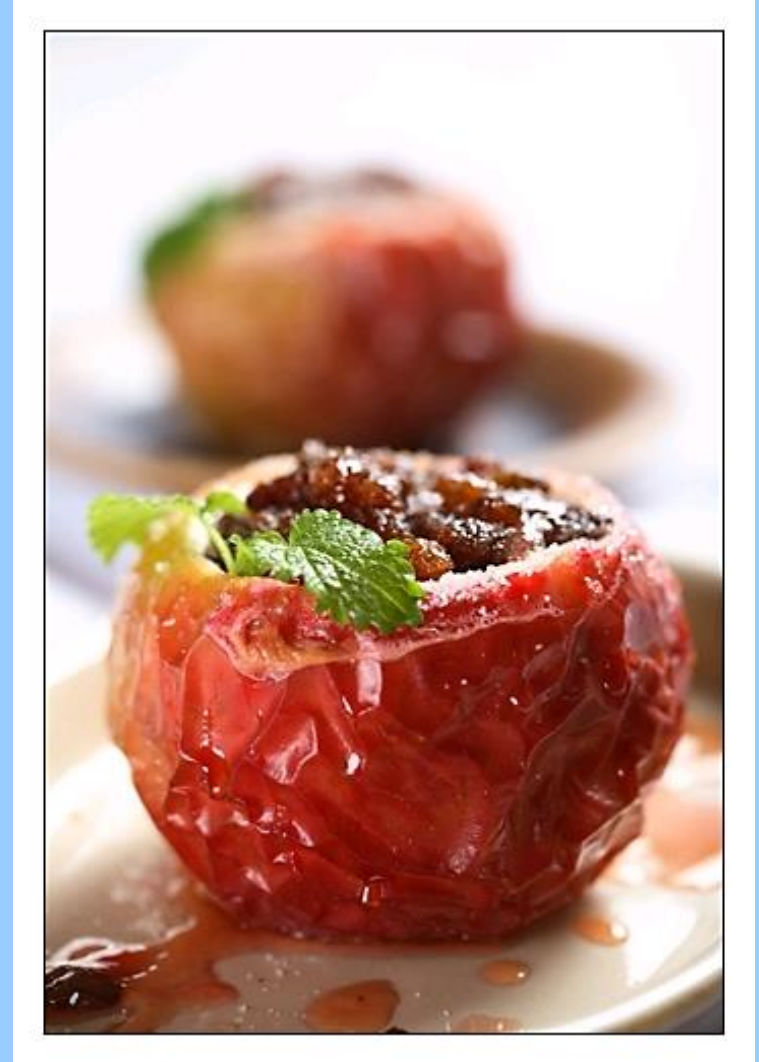
Kompoty dzielimy również na:

- Jednoowocowe – owoce gotuje się partiami w syropie na wolnym ogniu. Czas gotowania jest krótki od kilku do kilkunastu minut, zależnie od odmiany owoców. Umieszczanie dużej ilości owoców powoduje niedogotowanie części z nich. Ugotowane owoce odstawia się i studzi w syropie.
- Wieloowocowe – sporządza się gotując każdy rodzaj owoców osobno w tym samym syropie. Najpierw gotuje się owoce o jasnym zabarwieniu, na końcu najciemniejsze. Owoce ugotowane wyjmuje się i rodzajami porcuje do kompotierek, a po ugotowaniu ostatniej partii zalewa gorącym syropem i studzi.
- Francuskie – sporządza się z droższych owoców o wykwintnym smaku. Najczęściej używa się owoców z konserw, takich jak: brzoskwinie, morele, ananasy, czereśnie. Owoce układa się w kompotierekach, zalewa gorącym syropem i oziębia.



OWOCE PIECZONE

Nie mają dużego zastosowania w zakładach gastronomicznych. Najczęściej piecze się jabłka. Po umyciu usuwa się z nich gniazda nasienne i napełnia marmoladą lub konfiturą. Można też piec jabłka w całości. Jabłka przeznaczone do pieczenia można skropi wodą, aby nie wysychały i nie pękały. Piecze się je w temp. około 180C do miękkości. Można też piec jabłka zawinięte w folie aluminiową, co zapobiega utracie wody, pękaniu owoców i rumienieniu ich powierzchni. Deser ten podaje się na szklanych talerzykach, posypane cukrem pudrem lub zapieczone z pianą zaparzaną.



OWOCE W SOSACH

W sosach najczęściej podaje się jabłka i gruszki, ugotowane w syropie w połówkach. Podczas gotowania owoce należy odwracać, aby w całej masie były miękkie. Ostudzone w syropie owoce układa się w kompotierkach, a do wgłębienia powstałego po wydrążeniu gniazd nasiennych wkłada się marmoladę, konfiturę lub masę orzechową. Tak przygotowane owoce zalewa się zimnymi słodkimi sosami. Niektóre owoce, np. brzoskwinie, gruszki, podaje się w sosach owocowych o kontrastowej barwie.



OWOCE W BITEJ ŚMIETANIE

Jest to deser wykwintny. Sporządza się go z owoców świeżych, pasteryzowanych, konfitur. Owoce powinny by aromatyczne, barwne, o smaku kwaskowym. Układa się je w kompotierkach, szprycuje bitą śmietanką i dekoruje owocami wchodzącymi w skład deseru. Porcja deseru powinna ważyć 100g, z czego połowę powinny stanowić owoce.



SOSY DO DESERÓW

- Sos waniliowy (zagęszczony mąką ziemniaczaną z jajem)
- Sos waniliowy (zagęszczany żółtkiem)
- Sos karmelowy
- Sos czekoladowy
- Sos z jaj i wina – szodonowy (podawany na gorąco)
- Zabaione (włoska pianka z jaj, cukru i wina)
- Kolorowe sosy z owoców i alkoholu
- Sosy owocowe zagęszczane
- Sos biskupi