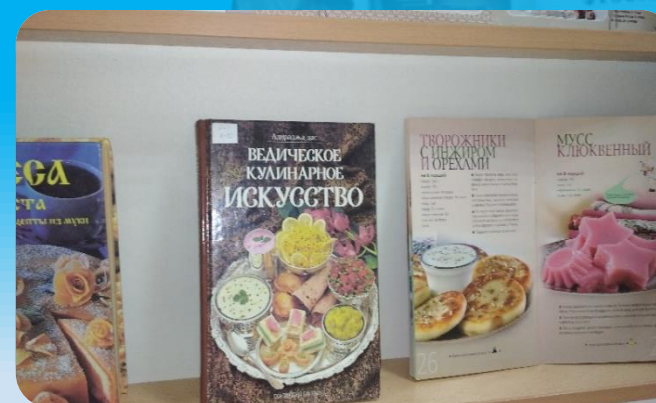


*СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ*

*Отделом библиотечного обслуживания УК №3 организована книжная и виртуальная выставки, на тему «Сладкая жизнь»!!*



Тема: «*Сладкая жизнь*», выбрана не случайно. В ноябре отмечают много сладких праздников. Поэтому мы решили объединить в одно прекрасное сладкое название и посвятить его десертам. Десертом может быть все, что подается после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки. Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей. Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

*Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами.* Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром. Те сладости, что мы имеем сегодня, далеки от оригинальных блюд по вкусу, питательной ценности и содержанию витаминов. Большинство сегодняшних десертов – богатые источники глюкозы. Они успешно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение.

ДЕСЕРТ, как правило, является сладким, но бывают и несладкие десерты из фруктов, орехов, несладких кондитерских изделий

В качестве десерта могут подаваться:

*кондитерские изделия: торты, различные виды печенья (вафли), кексы, пироги; различные виды конфет, также блюда из взбитых сливок;*

*мороженое и десерты из мороженого;*

*сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты, иногда с добавлением других исходных продуктов, как салат из Сникерса);*

*напитки:*

*горячие напитки: чай, какао, кофе, кофе с мороженым(кофе-гляссе);*

*слабоалкогольные напитки: специальные десертные вина;*

*безалкогольные напитки: соки, содовые и/или газированные воды, компоты, кисели;*

*сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе, конфитюр (джемы);*

*пюре (яблочное пюре).*

# *ДЕСЕРТЫ*



# РАЗНООБРАЗИЕ ДЕСЕРТОВ

**Лиза Приятного Аппетита**

## Десерты с начинкой из ягод

**Ванильно-миндальный пирог с творогом и ягодным ассорти**  
 ВЫБЕЖАЕТСЯ (ВА), ХРУСТИШЬ КОЛОЧЕШКИ ИЗ ОРЕХОВ, СЛАДКАЯ КОЛОЧКА, МЯДЫ ЗАКОНЧИТЕЙ ПОСЛАДИ

**На 14 порций.** Тесто: \*200 г муки +1 щепотка соли +100 г сливочного масла +75 г сахара +1 яйцо. Начинка: \*500 г творога +250 г творожного сыра +4 яйца +2 щепотки ванилина +180 г сахара +4 ст.л. лимонной цедры +200 г замороженных ягод. Масляная крошка: \*150 г сливочного масла +50 г миндаля +100 г сахара +4 ст.л. ложки сухих ореховых хлопьев +9 ст.л. ложки жидкого меда

**42 ккал** 45/20/19

**Приготовление:** 1. Из термостойких ингредиентов замесить тесто, скатать его в шар и сплюснуть на 20 мин в холодильнике.  
 2. Тесто раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Творог смешать с творожным сыром. Желтки отделить от белков и слегка взбить с ванилином, сахаром и апельсиновой цедрой. Подготовить творожную массу. Выложить и накрыть белком. Немного выложить на тесто. Сверху разложить ягоды. Духовку нагреть до 180°.  
 3. Муку смешать с сахаром, просеять в миску, добавить сливочное масло и миндальную крошку. Миску встряхнуть и творог посыпать на 50-60 мин в духовке. Затем остудить. Можно по сахарной пудре.  
 Время приготовления: 60 мин  
 В одной порции 420 ккал  
 Белки — 12 г, жиры — 20 г, углеводы — 42 г

### Легкие фруктовые десерты

**Лиза Приятного Аппетита**

**БЫСТРО**  
Апельсиново-мангавый крем

**Лиза Приятного Аппетита**

**ЭКОНОМНО**  
Саксонские сырники

**Лиза Приятного Аппетита**

**ИЗЫСКАННО**  
Детское желе с виноградом

**Лиза Приятного Аппетита**

**СОЛО**  
Груши в красном вине

### Детское меню

## Немного экзотики

Ароматные пирожные и десерты с тропическими фруктами вызовут настоящий восторг у маленьких непосед!

**Мини-пирожные с творогом**  
 Вкусными, легкими и сладкими пирожными с творогом и фруктами порадуют малышей.

**48** 45/20/19

### Урожно-малиновый торт

ВЫБЕЖАЕТСЯ (ВА), ХРУСТИШЬ КОЛОЧЕШКИ ИЗ ОРЕХОВ, СЛАДКАЯ КОЛОЧКА, МЯДЫ ЗАКОНЧИТЕЙ ПОСЛАДИ

**На 14 порций.** Тесто: \*200 г муки +2 яйца +100 г сливочного масла +75 г сахара +1 яйцо. Начинка: \*500 г творога +250 г творожного сыра +4 яйца +2 щепотки ванилина +180 г сахара +4 ст.л. лимонной цедры +200 г замороженных ягод. Масляная крошка: \*150 г сливочного масла +50 г миндаля +100 г сахара +4 ст.л. ложки сухих ореховых хлопьев +9 ст.л. ложки жидкого меда

**42 ккал** 45/20/19

**Приготовление:** 1. Муку смешать с сахаром, просеять в миску, добавить сливочное масло и миндальную крошку. Миску встряхнуть и творог посыпать на 50-60 мин в духовке. Затем остудить. Можно по сахарной пудре.  
 2. Тесто раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Творог смешать с творожным сыром. Желтки отделить от белков и слегка взбить с ванилином, сахаром и апельсиновой цедрой. Подготовить творожную массу. Выложить и накрыть белком. Немного выложить на тесто. Сверху разложить ягоды. Духовку нагреть до 180°.  
 3. Муку смешать с сахаром, просеять в миску, добавить сливочное масло и миндальную крошку. Миску встряхнуть и творог посыпать на 50-60 мин в духовке. Затем остудить. Можно по сахарной пудре.  
 Время приготовления: 60 мин  
 В одной порции 420 ккал  
 Белки — 12 г, жиры — 20 г, углеводы — 42 г

**Пай "Сочный микс"**  
 ИСПОЛЗУЙТЕ ЛЮБЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЯГОДЫ

**На 14 порций.** Тесто: \*200 г муки +2 яйца +100 г сливочного масла +75 г сахара +1 яйцо. Начинка: \*500 г творога +250 г творожного сыра +4 яйца +2 щепотки ванилина +180 г сахара +4 ст.л. лимонной цедры +200 г замороженных ягод. Масляная крошка: \*150 г сливочного масла +50 г миндаля +100 г сахара +4 ст.л. ложки сухих ореховых хлопьев +9 ст.л. ложки жидкого меда

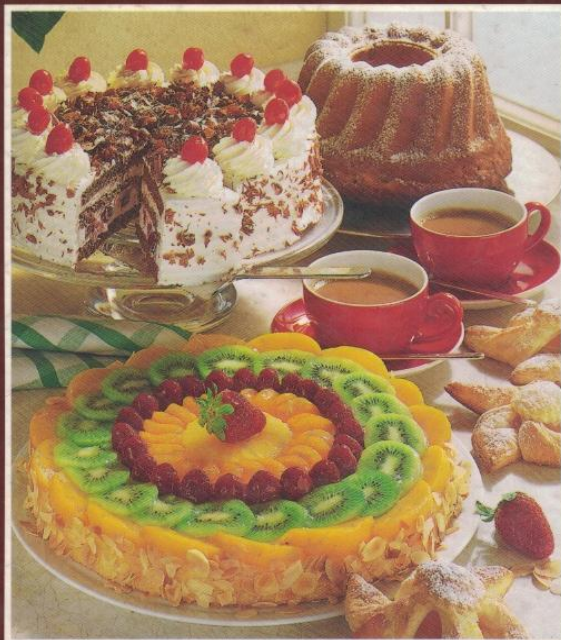
**42 ккал** 45/20/19

**Приготовление:** 1. Муку смешать с сахаром, просеять в миску, добавить сливочное масло и миндальную крошку. Миску встряхнуть и творог посыпать на 50-60 мин в духовке. Затем остудить. Можно по сахарной пудре.  
 2. Тесто раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Творог смешать с творожным сыром. Желтки отделить от белков и слегка взбить с ванилином, сахаром и апельсиновой цедрой. Подготовить творожную массу. Выложить и накрыть белком. Немного выложить на тесто. Сверху разложить ягоды. Духовку нагреть до 180°.  
 3. Муку смешать с сахаром, просеять в миску, добавить сливочное масло и миндальную крошку. Миску встряхнуть и творог посыпать на 50-60 мин в духовке. Затем остудить. Можно по сахарной пудре.  
 Время приготовления: 60 мин  
 В одной порции 420 ккал  
 Белки — 12 г, жиры — 20 г, углеводы — 42 г

ЗОЛОТАЯ СЕРИЯ

Регине Стронер

# Изысканная выпечка



Классические и новые рецепты. Новые фотографии

ЛИК ПРЕСС

ЛИК ПРЕСС

Изысканные пироженые



### Птифуры

Продукты для 1 формы Ø 24 см или прямоугольной формы размером 20 x 30 см (16 штук):  
170 г сахара  
1 целое яйцо  
3 желтка  
3 белка  
250 г сахарной пудры  
125 г сливочное масло  
1 ч. л. разрыхлителя  
пудры 1/2 лимона  
200 г сметаны средней жирности  
4 ст. л. апельсинового сока  
250 г малинового маршмэллоу  
200 г абрикосовой варки  
4-5 ст. л. лимонного или черничного крахмала (можно использовать сахарные цветочки, листочки, жемчужинки)  
бисквит для выпечки

Время приготовления: 6 часов  
Рабочее время: 1 1/4 часа

### Требует времени

Выложить бисквит только дно формы. Нагреть духовку до 200 °С. Желток взбить в густую пену с 150 г сахара и 3 ст. л. теплой воды. Белок взбить с солью. Нанести на желтковую массу. Мучу смешать с крахмалом и разрыхлителем и просеять все это в массу. Добавить лимонную цедру. Все тщательно перемешать. Тесто выложить в форму и разровнять. Выпекать в духовке на нижнем уровне (газ - 5 уровень) 35 минут до золотистого цвета. Отделить тесто малярным ножом. Перевернуть, вынуть из формы, бумагу аккуратно снять. Готовый корж желательно оставить на ночь на решетке. Корж разрезать вдоль на 3 части. Для крема взбить сливки. Сахар разложить на

мелкие кусочки и растопить в горячих сливках, помешивая. Влить воду. Поставить в прохладное место на 30 минут. Как только масса начнет застывать, тщательно взбить венчиком. На нижний корж выложить сливки, смазать малиновым маршмэллоу, затем положить последний корж, слегка прижать. Слоеный бисквит нарезать острым ножом треугольниками или квадратами. Из круглого бисквита можно вырезать полумесяцы. Всыпать абрикосовый маршмэллоу с 2 ст. л. воды, оставшимся сахаром, варить на слабом огне 5 минут. Прогреть через сито и смазать им пироженые. Сахарную пудру смешать с таким количеством воды, чтобы получилась густая глазурь, но желательно добавить крахмал. По

крыть пироженые глазурью, помешивая. Подкрасить оставшуюся глазурь, нанести ею тонкие полосочки на пироженые. Украсить их сахарными цветочками и жемчужинками.

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

ДЕСЕРТ

### БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ

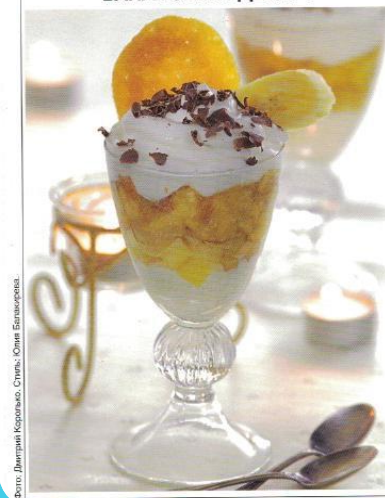


Фото: Дмитрий Корольков, Стелла, Юлия Богомолова

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ДЕСЕРТ ПУДИНГ С АБРИКОСАМИ

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ДЕСЕРТ ВИШНЕВЫЙ МУСС

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ДЕСЕРТ МОРОЖЕНОЕ "ФАНТАЗИЯ"

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ДЕСЕРТ ПОЛОСАТОЕ ЖЕЛЕ

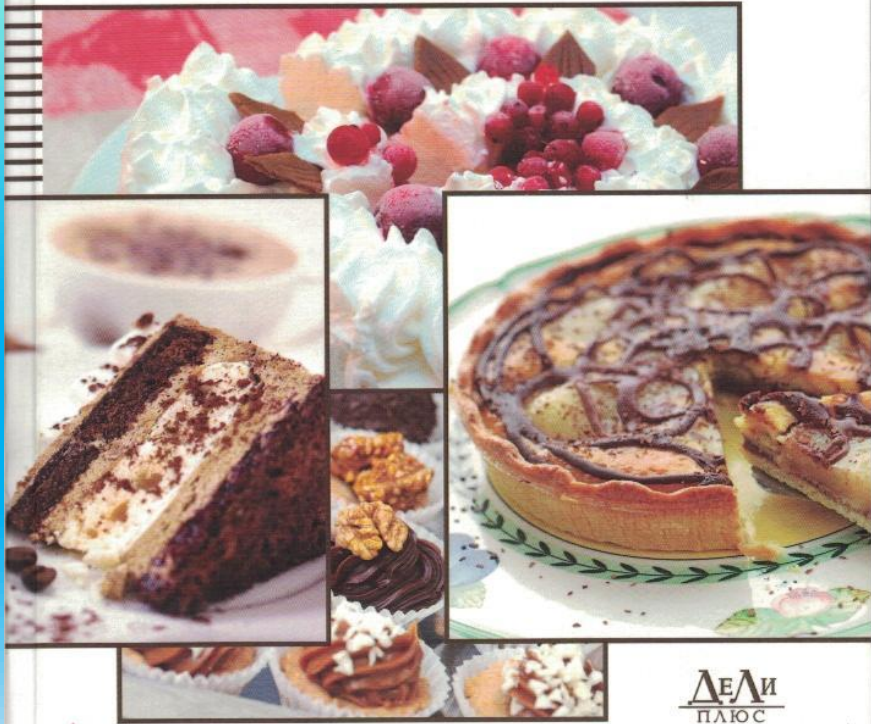
ЛИПТОН

664  
С.23

# СБОРНИК РЕЦЕПТУР

на продукцию  
кондитерского производства

Сборник технических нормативов



Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства /Составитель : Могильный М.П. –М.:ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

Книга содержит единые требования к продовольственному сырью, технологическим процессам, к готовой продукции, определяющие ее безопасность, а так же нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, произведенных в предприятиях общественного питания и цехах кондитерского производства. Сборник составлен с использованием рецептур и технологий, представленных ранее изданных сборниках(1977,1978,1986гг.), при этом ассортимент изделий расширен за счет включения рецептур и технологий, пользующихся повышенным спросом хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработанных на основе научных исследований практическим работниками



664  
Ф54



**ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ И ДОБАВКИ  
В ПРОИЗВОДСТВЕ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**



Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий.: учеб. пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейников, И.В.Плотникова (и др.).-СПб.: ГИОРД. 2015.-440 с.

В книге обобщены сведения о различных функциональных пищевых ингредиентах и добавках, используемых для повышения пищевой и снижения энергетической ценности кондитерских изделий, даны их классификация, химический состав и физико-химические свойства. Представлены современные структурные схемы производства различных видов кондитерских изделий, особенности технологии при использовании нетрадиционного отечественного сырья, приведены рецептуры кондитерских изделий с наиболее перспективными функциональными ингредиентами и добавками.



Ветров С.А.

Пироги.-М.: Профиздат, 2009.- 80с.

Именно пироги славится в первую очередь русская кухня. Раньше пироги были повседневной едой, теперь-скорее, праздничной. Многие хозяйки почему-то боятся браться за пироги: а вдруг не получатся? Уверяем вас- получатся. На самом деле пироги испортить труднее всего. Наоборот, их очень легко готовить, нужно только приноровиться. А данная книга поможет вам в этом.

Сладкоежкам на радость

# Путешествие

В сезон морозов и метелей просто необходимо баловать себя чем-нибудь вкусненьким



## Бисквитный торт "Черный принц" с вишней и миндалем

Перчик чили придаст пикантную нотку классическому сочетанию ягод с шоколадом

- На 16 порций:
- 250 г сливочного масла
  - 200 г сахарного песка
  - 1 пакетик ванильного сахара
  - 4 яйца
  - 100 г муки
  - 100 г молотого миндаля
  - 1 чайн. ложка разрыхлителя
  - 750 мл консервированных вишен
  - 2 ст.л. ложки крахмала
  - 300 г горького шоколада
  - 400 г сливок
  - 2 ст.л. ложки вишневого сиропа
  - 1/2 чайн. ложки молотого перца чили
  - немного орехового ликера
- 1 Нагреть духовку до 230°. Масло взбить с обычным и ванильным сахаром, вбить яйца. Муку смешать с миндалем и разрыхлителем, соединить со взбитой массой.
  - 2 Разъемную форму смазать жиром и посыпать миндалем. Выложить тесто и поставить в духовку на 8 мин. Затем сбрызнуть тесто ликером, выложить половину оставшегося теста и запекать еще 8 мин. Сбрызнуть ликером, выложить оставшееся тесто и запекать еще 8 мин. Дать остыть.
  - 3 Вишни откинуть на сито, сок собрать. Крахмал развести 3 ст.л. ложками сока, оставшийся сок довести до кипения и влить крахмал. 25 вишен отложить, остальные смешать с соком, выложить на корж и дать остыть. Сливки нагреть и растопить в них шоколад.
  - 4 Шоколадные сливки взбить и выложить в кондитерский мешок и выдавить на торт в виде зюлек. Украсить вишнями.
- Приготовление: 3 ч 20 мин  
 В 1 порции 565 ккал, 6 г белка, 36 г жиров, 55 г углеводов

# в сказку



## Торт "Красная шапочка" с вишней и ореховой нугой

Настоящая сказка для истинных любителей изысканных лакомств. Устоять невозможно!

- На 16 порций:
- 720 мл консервированной вишни
  - 100 г сливочного масла
  - 250 г сахара
  - 2 пакетика ванильного сахара
  - 3 яйца
  - 150 г муки
  - 2 чайн. ложки разрыхлителя
  - 3 ст.л. ложки муки
  - 500 г диетического творога
  - 600 мл сливок
  - 2 пакетика желе для торта
- 1 Нагреть духовку до 175°. Вишни откинуть на сито, сок собрать.
  - 2 Творог смешать с 50 г сахарного песка и 1 пакетиком ванильного сахара. Добавить яйца. Муку просеять с разрыхлителем на взбитую массу и перемешать. Поповичу теста выложить в смазанную жиром форму. Оставшееся тесто смешать с нугой и выложить сверху. 12 вишен отложить, остальные ягоды выложить на тесто. Поставить в духовку и выпекать 45 мин. Дать остыть.
  - 3 Вишневый сок долить водой, чтобы получилось 400 мл, смешать с желе для торта, 50 г сахарного песка, затем при помешивании довести до кипения. Дать
  - 4 Оставшиеся сливки взбить, выложить в кондитерский мешочек со звездообразной насадкой и украсить ими торт. Сверку выложить оставшиеся вишни.
- Приготовление: 1 ч 25 мин  
 В 1 порции 435 ккал, 8 г белка, 19 г жиров, 57 г углеводов

# Шоколадные десерты

Лиза Приятного Аппетита

**БЫСТРО**  
Кофейный напиток

Лиза Приятного Аппетита

**ЭКОНОМНО**  
Пирожные-батончики

Лиза Приятного Аппетита

**МАЛО КАЛОРИЙ**  
Конфеты с орехами

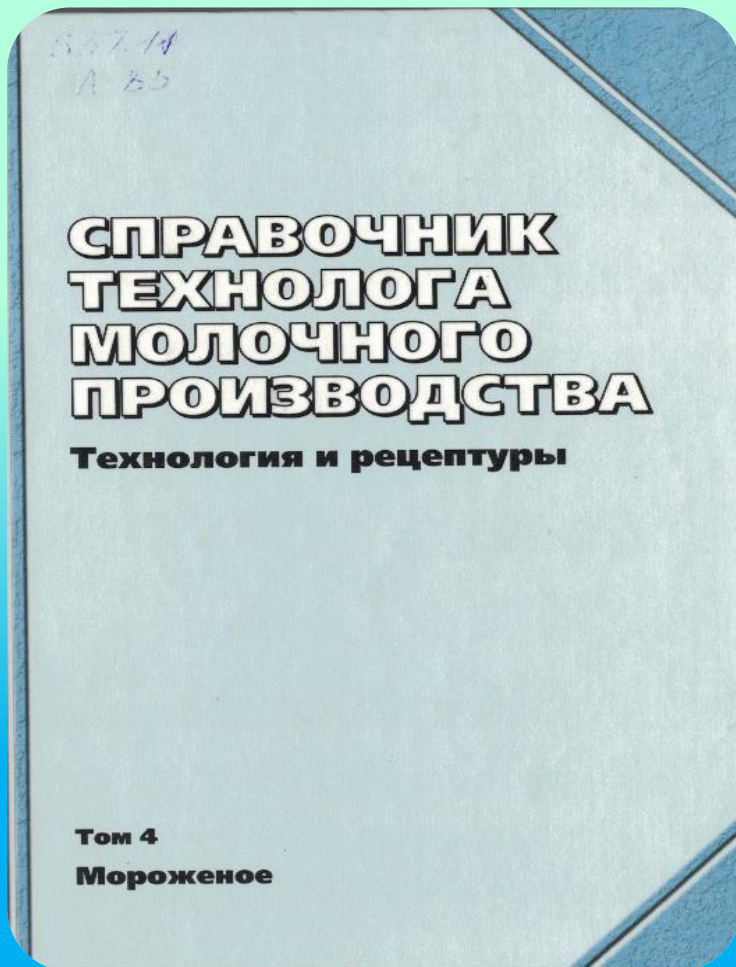
Лиза Приятного Аппетита

**СОЛО**  
Мусс с вишнями

24 **ДЛЯ ТЕБЯ**  
 Если вы любите шоколад, то вы знаете, что это не только вкусное, но и полезное лакомство. Шоколад содержит много полезных веществ, которые помогают улучшить настроение и повысить иммунитет. Кроме того, шоколад содержит антиоксиданты, которые помогают бороться со свободными радикалами и замедляют процесс старения. Поэтому, если вы любите шоколад, вы заботитесь о своем здоровье и хорошем настроении.

25 **ВКУСНО**  
 Шоколадный торт - это не только вкусно, но и полезно. Шоколад содержит много полезных веществ, которые помогают улучшить настроение и повысить иммунитет. Кроме того, шоколад содержит антиоксиданты, которые помогают бороться со свободными радикалами и замедляют процесс старения. Поэтому, если вы любите шоколад, вы заботитесь о своем здоровье и хорошем настроении.

26 **КАЛОРИЙНО**  
 Шоколадные десерты - это не только вкусно, но и калорийно. Шоколад содержит много сахара и жира, поэтому его следует употреблять в умеренных количествах. Однако, если вы любите шоколад, вы можете выбрать более полезные варианты, например, шоколад с высоким содержанием какао-бобов.



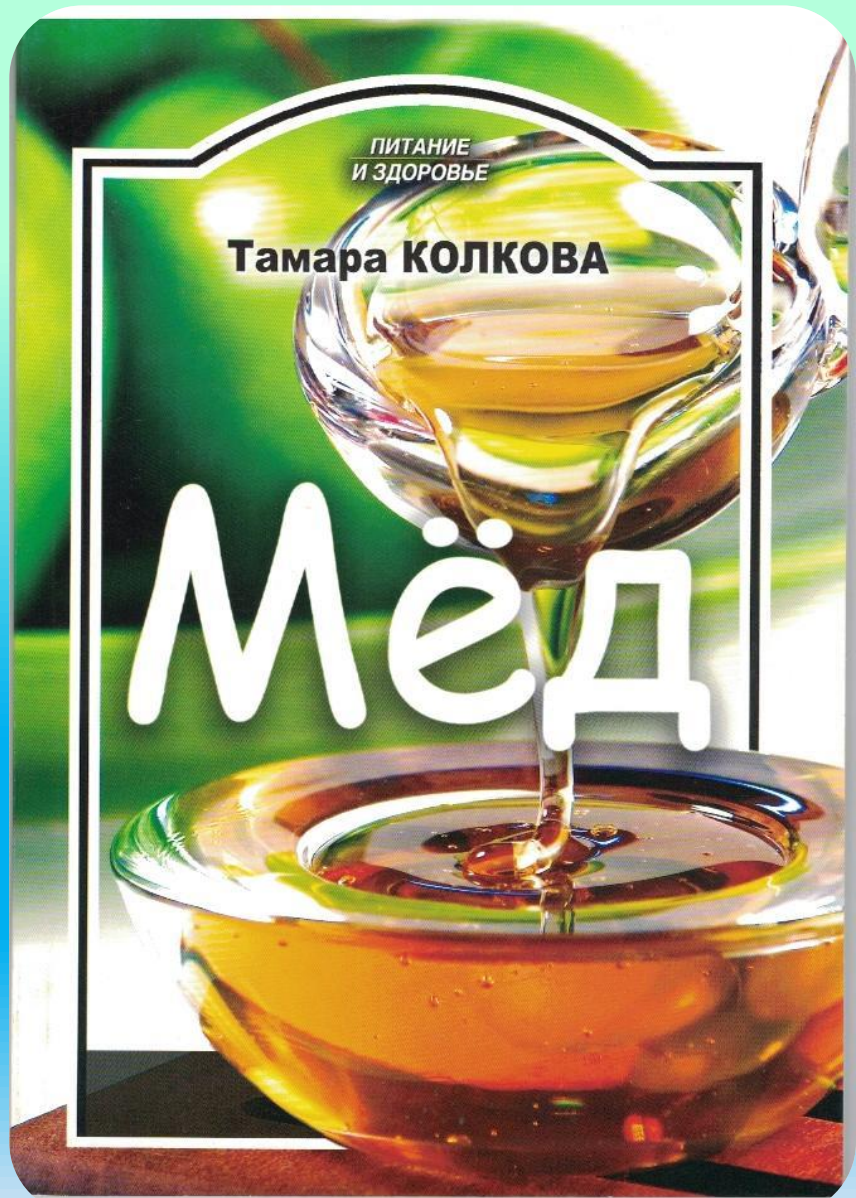
Оленев Ю.А., Творогова А.А., Казакова Н.В., Соловьева Л.Н.

Справочник по производству мороженого. – М.: ДеЛи принт. 2004-. -798 с.

Приводятся данные о пищевой и энергетической ценности мороженого. Подробно рассматриваются основные структурные элементы смесей мороженого и их физические, структурно-механические и теплофизические характеристики. Описано пищевое сырье и вспомогательные материалы, методики определения норм расхода сырья. Приводится описание технологии приготовления различных смесей мороженого, включая методы расчета их рецептур и нормализации, а также оборудование для приготовления смесей.

Рассмотрены структурные изменения смесей мороженого при фризеровании. Описаны процессы, происходящие при закаливании мороженого, и методики расчета отводимой теплоты. Отдельные главы посвящены производству вафель и приготовлению глазури для мороженого. Впервые использован новый ГОСТ по производству мороженого.

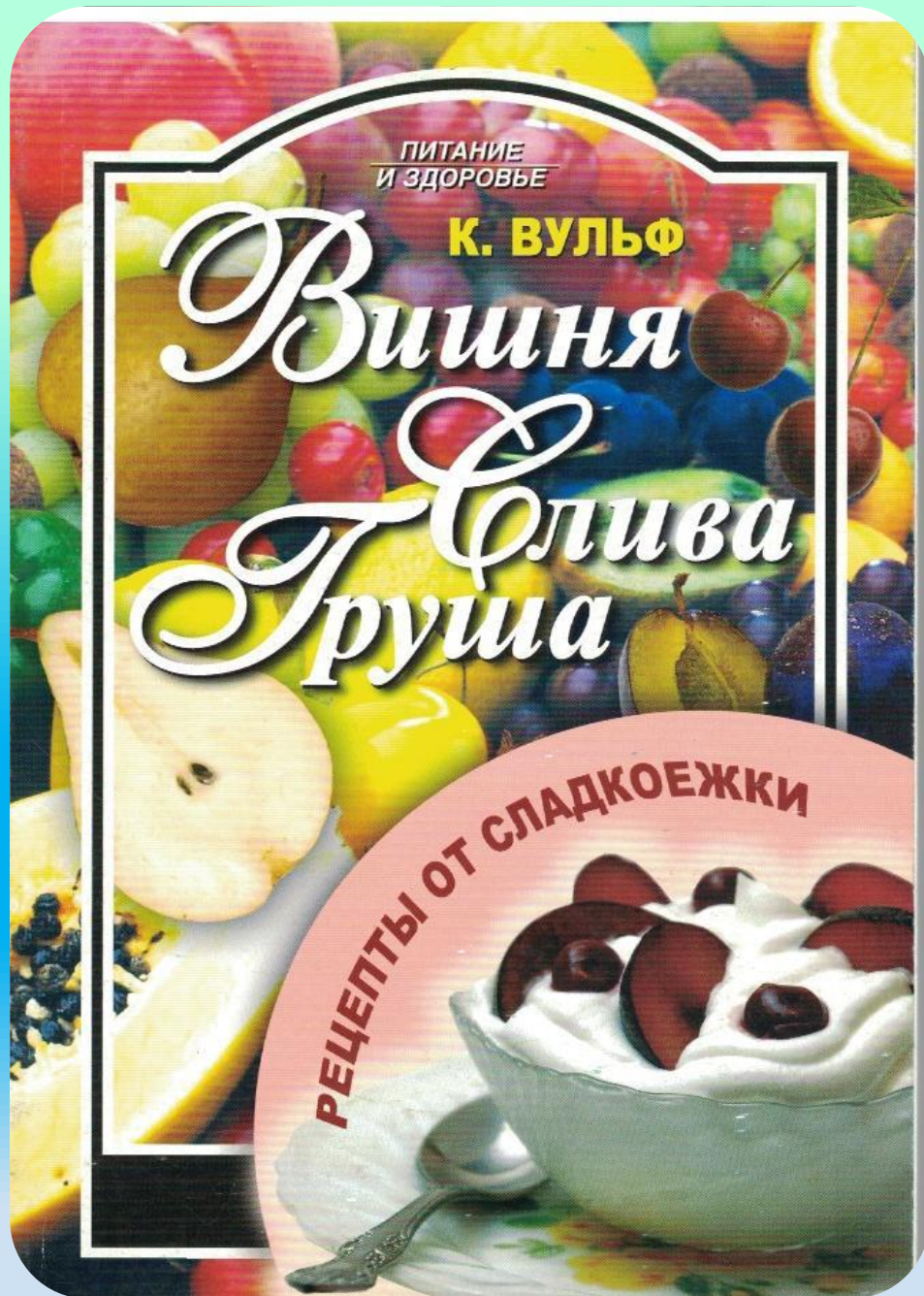




Колкова Т.И.

Мёд. – М.:Профиздат, 2008. – 80 с.

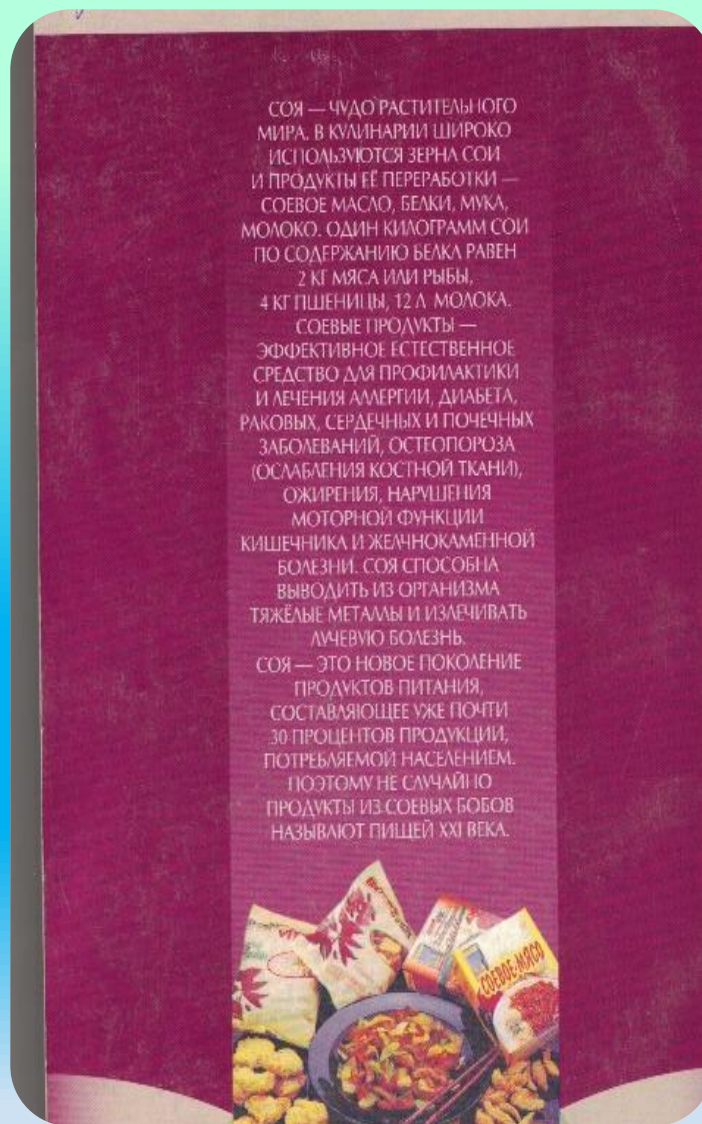
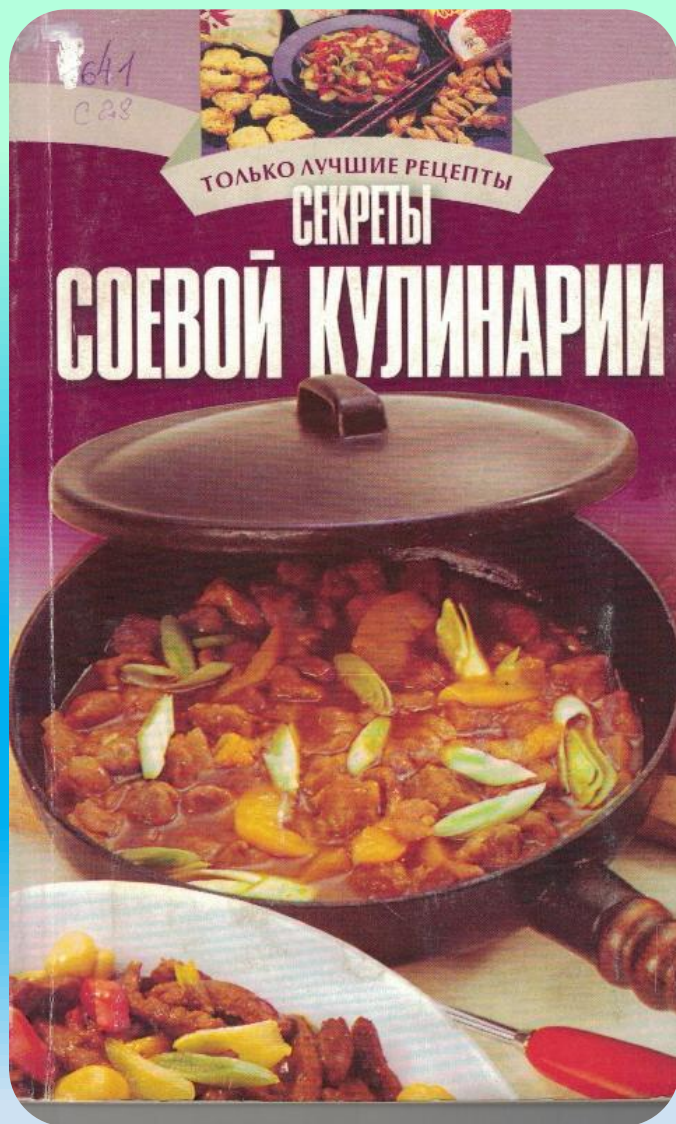
Пчелиный мёд-одно из самых популярных лекарств, известных человеку с древних времен. В его состав входит более 70 веществ, благотворно влияющих на организм. Будучи близким по химическому составу к человеческой крови, мёд усваивается организмом полностью, увеличивая количество гемоглобина в крови и улучшая общее состояние человека. Мёд-прекрасное дополнение для любого чаепития. Он используется в кулинарии для многих изысканных блюд.



Вульф Катерина

Вишня. Слива. Груша. Рецепты от сладкоежки. – М.: Профиздат, 2007. – 112 с.

Автор этой книги. Катерина Вульф. И в самом деле сладкоежка. Наслышавшись о вреде излишнего пристрастия к сахару. Она начала заниматься изобретением сладких блюд. В основе которых не сахар, а натуральные сладкие продукты – ягоды, фрукты. Теперь уже Катерину Вульф можно назвать профессионалом: ее интересные и полезные рецепты систематически публикуются в самых разных изданиях.

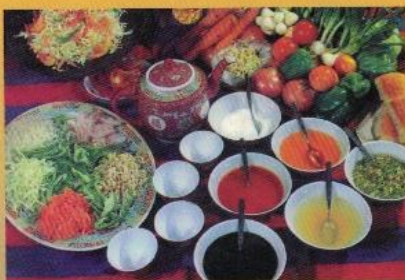


Секреты соевой кулинарии /  
Худ.обл Б.Г.Клюйко.- Ми.: ООО  
«Попурри», 1998.- 304 с.

Описывается приготовление  
разнообразных, вкусных и  
полезных блюд из сои.

Для широкого круга читателей

# КУХНИ НАРОДОВ МИРА



1500  
рецептов

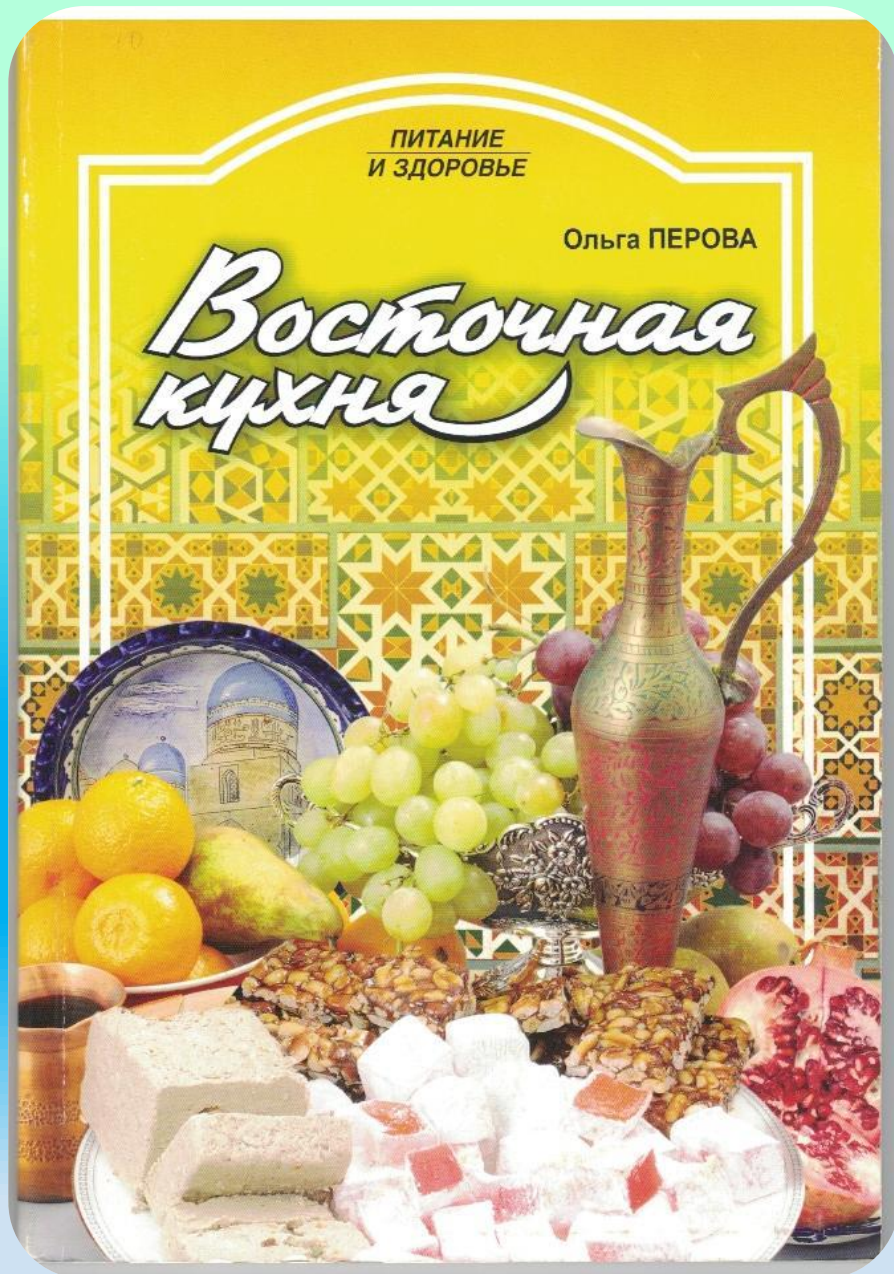


*Вкусно • Оригинально • Практично*

Кухни народов мира / Сост. М. В. Набережная. – Екатеринбург. У.Фактория, 2005. – 672 с., 11 л, ил.

Книга представляет читателю коллекцию самобытных блюд наиболее известных кухонь мира: русской и кавказской, французской и английской, испанской и итальянской, еврейской и индийской, корейской и японской.. В ней раскрыты гастрономические секреты национальных блюд, которые кулинары хранили долгие века, история создания и способы приготовления популярных кушаний, называемых «хлебом насущным» коренных жителей той или иной страны. Обращаясь к истокам национальных кухонь, вы не только узнаете истинную ценность кулинарных творений соседей по земному шару, но и переживете встречу с подлинными чудесами традиций в культуре питания.





Перова О.

Восточная кухня. – М.: Профиздат, 2009.- 88 с.

Восточная кухня- это кухня народов Ближнего И Среднего Востока, Средней Азии, Кавказа. Она очень разнообразна и необычна. Складывавшаяся на протяжении многих веков, она богата многочисленными рецептами, многие из которых имеют неоспоримое целебное и диетическое значение.

Искусство приготовления блюд восточной кухни постичь не просто. Но если вы решили воспользоваться рецептами восточной кухни – и вы сами, и ваши гости будут довольны.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ