Инструкционно - технологическая карта.

Наименование изделия: «Мусс клюквенный»

Мусс-это взбитое желе, отличается от желе тем, что подготовленное желе охлаждают до температуры 30°С и взбивают в пышную пористую массу в неокисляющейся посуде.

Наименование продукта	Брутто (г)
Клюква или клюквенный натуральный	263
	250
сахар	200
желатин	27
вода	650
выход	1000

Технология приготовления:

Основу для мусса (сироп с желатином) , приготовленную так же, как и для желе, охлаждают до 30-40°С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратиться в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-35°С) , мусс разливают в формы и охлаждают.

Форму с муссом на 2/3 объёма опускают на несколько секунд в тёплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным или сиропом фруктовым.