Инструкционно - технологическая карта.

Наименование изделия: «Мусс яблочный на манной крупе»

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)
яблоки	341
сахар	150
Крупа манная	80
Кислота лимонная	1,5
вода	750
выход	1000

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенную коробку, разрезают на части и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отваром, с сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения.

В кипящее пюре вводят помешивая просеянную манную крупу и варят. Полученную смесь охлаждают до 30°С и вбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы, которую разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают в течение 1-1,5. Отпускают с сиропом.