Что такое десерты?

Десерт — сладкое блюдо, подаваемое после основного (и не являющееся основным), в конце трапезы.

Термин заимствован из фр. dessert, от фр. desservir, что переводится как «расчищать стол».

Как правило, является сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов и/или орехов без добавления сахара/мёда. Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда (пример — свинина с ананасами), не являющиеся десертами. В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара. Десерт может состоять из сыров, пирожков и т. п. Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты — например, чёрная икра. Классическим французским десертом считается сыр.

Десертом является выпечка: торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты); соки, содовые воды, компоты, кисели; сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого; десертом может быть чай, какао, кофе, кофе с мороженым (café glacé); специальные десертные вина — словом, всё то, что может подаваться на «третье».

По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой — промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

При всем своем разнообразии условно рецепты десертов можно разделить на три основных вида:

моноингредиентные;

полиингредиентные;

сложные по текстуре.

Моноингредиентные блюда, как правило, состоят из одного основного фрукта, который в причудливой форме запечен или порезан. К нему подается гарнир в виде мяты, цветов или специального мягкого соуса с мороженым. На кулинарном портале Делишис.ру рецепты таких десертов вы сможете найти в этом разделе.

Полиингредиентные блюда уже относятся к более сложным в приготовлении, поскольку они состоят из двух и более компонентов, которые в обязательном порядке должны сочетаться между собой. Это может быть коктейльный бокал, наполненный фруктовым салатом или мороженное, приготовленное собственными руками. Вкусными и легкими рецептами десертов для детей также можно красиво разнообразить праздничный стол, составив из фруктов и мороженого многоярусные композиции.

Текстурные блюда подразумевают под собой не только выкладывание готовых ингредиентов в качестве гарнира и украшения. К ним также может подаваться выпечка или причудливые замороженные шоколадные композиции. Рецепты десертов с подобными дополнительными гастрономическими аксессуарами также можно найти в коллекции нашего портала. Кроме того, вы сможете их сочетать друг с другом, тем самым создавая свое собственное блюдо.

Правильные рецепты десертов

Главное назначение десерта — завершить прием пищи, причем не наполнить желудок окончательно, а сгладить эффект всех предыдущих блюд. В настоящее время истинно исторический смысл этого слова искажается. Французы понимали под десертом блюдо легкое, воздушное, придумывали рецепты десертов, обладающих освежающим, бодрящим эффектом.

Вот почему в истинно французском понимании в категорию десертов относятся свежие ягоды, разнообразное по своему вкусу, цвету желе, свежие фрукты, свежевыжатые соки. По вкусу десерты, приготовленные из указанных продуктов, слегка кисловатые, но не чересчур сладкие. Современные рецепты настоящих десертов учитывают данную особенность.

Разнообразие рецептов десертов

Видов десертов в современной и традиционной кулинарии насчитывается большое множество. Но все рецепты десертов можно разделить на несколько крупных категорий:

Холодные: температура данных десертов достаточно низка.

Горячие: десерты с высокой температурой. К этой группе относятся такие напитки, как чай, какао, кофе, кофейные напитки. Плюсом их является то, что они оказывают положительное воздействие в нескольких направлениях: ускоряют прохождение пищи по пищеварительному тракту, энергетизируют, повышают настроение.

Интересные факты о десертах

Настоящие гурманы и любители изысканных сладких блюд предпочитают десерты, в состав которых входит один ингредиент, который по карману только состоятельным клиентам. Этот ингредиент — бриллиант! Его добавляют в десерт в качестве украшения и знака качества подаваемого блюда. Самые разные десерты мира могут похвастаться такой «изюминкой».

Стоимость подобного десерта может доходить до нескольких тысяч долларов!

По мнению людей, попробовавших данный десерт, бриллианты, входящие в состав десерта, служат не только отличным и оригинальным украшением, но и придают десерту изысканный вкус и даже аромат

Заказывая клубничный десерт в старинном ресторане Arnaud’s в Новом Орлеане, не забудьте взглянуть на ценник: по специальному заказу за 1,4 млн долларов шеф-повар заведения приготовит для вас коронное блюдо — маринованную в портвейне клубнику с мятой и кремом, украшенную золотым кольцом с розовым бриллиантом весом 5 карат, принадлежавшим видному британскому финансисту сэру Эрнесту Касселю. Отведать это великолепие вам предложат в сопровождении живого джаза в отдельной комнате внутри ресторана или на балконе с видом на знаменитую Бурбон-стрит.

Расположенный на одном из курортов Шри-Ланки ресторан Wine3 вот уже год пытается разорить своих посетителей на 14,5 тыс. долларов, за которые здесь предлагают роскошный десерт The Fortress Stilt Fisherman Indulgence. Блюдо состоит из итальянской кассаты (неаполитанский вид мороженого с леденцами, сушеными фруктами и орехами) из золотого листа со вкусом Irish cream. Внутри хрупкой конструкции, имитирующей

рыбацкую сеть, расположились манго, гранат и сабайон с добавлением шампанского, а к пирожному присоединилась шоколадная конструкция с рыбаком, сидящим над крупным аквамарином.

Всемирно известный повар Пьер Эрме создает удивительнейшее миндальное печенье, стоимость которого составляет более 7,5 тыс. долларов. В состав печенья, помимо традиционного шоколадного ганаша, повар добавляет редкие приправы и добавки, такие как флер-де-сель и бальзамический уксус, благодаря чему десерт приобретает утонченный и необычный вкус.

«Золотой пирог султана» — лакомство не столь драматично дорогое, однако сулит побаловать ваши рецепторы не хуже, чем предыдущие десерты. Создающееся в течение 72 часов пирожное представляет собой кирпичик из съедобного 24-каратного золота, скрывающий в себе сочные абрикосы, груши, айву, маринованный в ямайском роме инжир и мелко порезанные черные трюфели. Десерт подается в созданной на заказ коробке из стерлингового серебра с золотой печатью. Цена — 1 тыс. долларов.

Итальянский ресторан бангкокского отеля Lebua побалует композицией из различных деликатесов: щербета из Louis Roederer Cristal Brut 2000, листьев из съедобного золота, маленького стаканчика с кремом-брюле и трюфелями Perigord, шоколадно-клубничным муссом и кусочком изумительного шоколадного пирога. Почувствовать райскую сладость десерта предлагается в контрасте с бокалом Moyet Tres Vieille Grande Champagne No. 7. Стоимость — 640 долларов.

Шоколадные шарики Madeleine Truffle от американской компании Knipschildt Chocolatier стоят по 250 долларов за штуку и состоят из французского шоколада «Валрона» и свежего крема, взбитых в течение 24 часов с ванильными стружками и чистым трюфельным маслом, окунутых в шоколад и какао-порошок. Процесс создания конфет занимает много времени и сил, так что готовятся они только на заказ и подаются в серебряной коробочке с личной запиской от кондитера Фритца КнипшильдШеф-повар Марк Гвиберт, работающий в отеле Lindeth Howe Country House, создал самый дорогой в мире десерт. Им стал шоколадный пудинг с желе из шампанского и дорогим печеньем, украшенный кусочками золота и 2-каратным бриллиантом.