**СОУСЫ К СЛАДКИМ БЛЮДАМ**

К желе, муссам, десертным кремам, пудингам, запеканкам, манникам, запеченным фруктам, свежим ягодам, мучным кулинарным изделиям и другим сладким блюдам подают фруктово-ягодные, яичные, молочные, сливочные, ванильные, кофейные, шоколадные и другие соусы.
Соусы приготовляют из яблок, груш, абрикосов, персиков, кураги, слив, айвы, ананасов, апельсинов, мандаринов, лимонов, ягод, миндаля, с использованием ванилина или ванильного сахара, картофельного крахмала, шоколада, сахара, меда, пряностей, фруктовых и ягодных соков, виноградных вин, коньяка, ликеров, сиропов, молока, сметаны, яиц, сливок, какао, кофе, пшеничной муки.
Соусы подразделяют на горячие и холодные.
Одни сладкие блюда поливают соусом при подаче, к другим сладким блюдам соус подают отдельно в соуснике.

**Соус молочный сладкий**

***Ингредиенты*:
- 2 желтка
- 2 ст. л. сахарного песка
- 2 ст. л. муки
- 1 л молока
- ванилин.**

**Приготовление**

Яичные желтки растереть с сахаром и мукой, разбавить 1 стаканом молока. Остальное молоко вскипятить, добавить приготовленную смесь, ванилин и при помешивании нагреть.
По консистенции соус должен быть не гуще сливок.
Подается к блюдам из ягод и фруктов и другим сладким блюдам.

**Соус сливочный**

***Ингредиенты*:
- 2 стакана сливок
- 2 ст. л. сахарного песка
- 6 желтков яичных
- ванилин.**

**Приготовление**

Поставить на огонь в кастрюле сливки, вскипятить, всыпать сахарный песок, немного ванилина, снять с плиты.
Сырые желтки растереть с 2 ст. л. сильно охлажденных сливок, влить их в кипяченые сливки и нагреть, помешивая, на слабом огне, пока не получится густая однородная масса.

**Приготовление**

Пшеничную муку спассеровать, охладить, добавить растопленное сливочное масло, сметану, сахар, ванилин и, непрерывно помешивая, довести до кипения, охладить.

**Соус ванильный**

***Ингредиенты*:
- 6 желтков
- 1,5 стакана сахарного песка
- 2 ч. л. муки
- 6 стаканов молока
- 1 пакетик ванилина.**

**Приготовление**

Сырые желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку и перемешать, развести горячим молоком при помешивании и проварить, не доводя до кипения.
Когда соус загустеет, снять с огня, добавить ванилин.
Подается с пудингом, запеканкой, кремом и др.

**Соус кофейный**

***Ингредиенты*:
- 4 ч. л. кофе
- 0,5 л воды
- 4 ч. л. сахарного песка
- щепотка ванилина
- 2 ч. л. картофельного крахмала.**

**Приготовление**

Кофе засыпать в кипяток, добавить сахар, ванилин, дать настояться, процедить через марлю. Крахмал развести в холодной воде и добавить в кофе, вскипятить при помешивании, охладить.
Кофейный соус можно приготовить без сахара, в этом случае в готовый соус добавить сгущенное молоко.

**Соус кофейный взбитый**

***Ингредиенты*:
- 50 г кофе молотого
- 400 г воды
- 300 г сахарного песка
- 1 г ванилина
- 200 г сливочного масла
- 5 желтков
- 100 г сахарной пудры.**

**Приготовление**

Молотый натуральный кофе залить кипятком, при непрерывном помешивании довести до кипения и оставить на 30 минут для настаивания. Затем охладить, процедить, добавить сахар, ванилин, растопленное сливочное масло, довести до кипения и охладить.
Желтки хорошо растереть с сахарной пудрой, добавить в соус и еще раз довести до кипения, постоянно помешивая.
Соус взбить и поставить в холодное место.

**Соус кофейно-ромовый**

***Ингредиенты*:
- 4 желтка
- 3 ст. л. сахарного песка
- 1 л крепкого кофе
- 5 ст. л. рома
- 200 г взбитых сливок.**

**Приготовление**

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить горячий кофе и взбить смесь на водяной бане до загустения, охладить, добавить ром и взбитые сливки.
Подают к блюдам из ягод и фруктов, другим сладким блюдам.

**Соус шоколадный**

***Ингредиенты*:
- 50 г шоколада
- 2 ст. л. сахарного песка
- 0,5 л молока
- 1 ч. л. картофельного крахмала
- ванилин
- ром по вкусу.**

**Приготовление**

Тертый шоколад перемешать с сахаром. Молоко вскипятить, частями влить в шоколадный порошок, помешивая, кипятить, добавить разведенный холодными сливками крахмал. Соус прогреть и добавить ванилин, ром.
Подается к блюдам из ягод и фруктов, другим сладким блюдам.

**Соус шоколадный взбитый**

***Ингредиенты*:
- 200 г какао-порошка
- 0,5 л молока
- 500 г сахарного песка
- 200 г сливочного масла.**

**Приготовление**

Порошок какао растворить в молоке, добавить сахар, растопленное сливочное масло, хорошо перемешать и на сильном огне довести до кипения, затем процедить, охладить и хорошо взбить.
Подается к мороженому.

**Соус шоколадный**

***Ингредиенты*:
- 75 г шоколада
- 4 яичных желтка
- 0,75 стакана сахарного песка
- 2 ст. л. (неполные) пшеничной муки
- 3 стакана молока
- ванильный сахар на кончике ножа.**

**Приготовление**

Шоколад натереть на крупной терке и смешать с растертыми с сахаром яичными желтками. Муку слегка поджарить, помешивая, охладить и соединить с желтками.
Смесь при помешивании развести горячим молоком, вливая его тонкой струйкой, добавить ванильный сахар и нагреть до загустения, не доводя до кипения.
Шоколадный соус подают к пудингам и запеканкам.

**Соус шоколадный взбитый**

***Ингредиенты*:
- 2 яйца
- 100 г сахарного песка
- 4 ст. л. какао
- 1 л молока
- ванилин.**

**Приготовление**

Желтки растереть с сахаром, какао и ванилином, развести горячим молоком, все перемешать, поставить на водяную баню и взбить. В конце взбивания в соус добавить отдельно взбитые белки.
Подавать горячим к пудингам.

**Соус земляничный**

***Ингредиенты*:
- 100 г земляники или клубники
- 100 г сахарного сиропа.**

**Приготовление**

Ягоды перебрать, промыть, обдать кипятком, дать воде стечь, после чего протереть через волосяное сито. Вскипятить сахарный сироп, снять пену, процедить и охладить. Охлажденный сироп смешать с ягодным пюре.
Так же приготовляется соус из других ягод.
Подается с различными мучными и крупяными блюдами в холодном или горячем виде.

**Соус сливовый**

***Ингредиенты*:
- 500 г слив или 4 ст. л. сливового варенья
- 1,25 стакана воды
- 0,5 стакана сахарного песка
- 0,5 стакана вина
- 1 ч. л. крахмала
- 5—6шт. гвоздики
- корица на кончике ножа.**

**Приготовление**

Промытые сливы без косточек припустить с сахаром до готовности, затем протереть вместе с отваром через частое сито, влить виноградное вино, ввести предварительно разведенный в небольшом количестве отвара крахмал, довести до кипения и, непрерывно помешивая, варить на медленном огне 3-4 минуты, добавив корицу и гвоздику, охладить.
Соус подается к пудингам.

**Соус яблочный**

***Ингредиенты*:
- 500 г свежих яблок
- 250 г воды
- 500 г сахарного сиропа.**

**Приготовление**

Свежие кислые яблоки разрезать вдоль на 4 части, удалить семена, сложить в посуду, залить горячей водой и варить под крышкой до мягкости.
Сваренные яблоки вместе с отваром протереть через сито, добавить сахарный сироп и кипятить 10 минут.
Подается в горячем виде к пудингу, к рисовым котлетам и т. п.

**Соус яблочный**

***Ингредиенты*:
- 6 яблок
- 1,75 стакана воды
- 1,7 стакана сахарного песка
- 0,1 г корицы.**

**Приготовление**

Промытые яблоки нарезать, удалить сердцевину, варить до готовности, затем охладить и протереть через частое сито.
В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу и варить 10-12 минут при непрерывном помешивании, охладить.

**Соус яблочный взбитый**

***Ингредиенты*:
- 6 яиц
- 150 г сахарного песка
- 2 ч.л. картофельного крахмала
- 1 л яблочного сока
- лимонная кислота или сок лимона по вкусу.**

**Приготовление**

Яйца взбить с сахаром, добавить крахмал, подогретый яблочный сок, поставить на водяную баню и взбивать содержимое до загустения, затем подкислить лимонной кислотой или соком лимона.
Подают горячим или охлажденным к пудингам.

**Соус яблочный взбитый**

***Ингредиенты*:
- 1 кг яблок
- 0,5 л воды
- 500 г сахарного песка
- 5 г корицы
- 3 г лимонной кислоты
- 50 г крахмала.**

**Приготовление**

Промытые яблоки очистить и нарезать дольками, проварить в кипятке до готовности, охладить и протереть через сито. Добавить сахар, корицу, лимонную кислоту, разбавленный холодной водой крахмал и довести до кипения.
Перед подачей к столу соус взбить.
Подавать горячим или холодным.

**Соус из мармелада**

***Ингредиенты*:
- 100 г мармелада или фруктового пюре
- 0,5 л воды
- цедра лимона или апельсина.**

**Приготовление**

Мармелад ИЛИ фруктовое пюре размять, добавить кипяченую воду, тертую лимонную или апельсиновую цедру.

**Соус абрикосовый**

***Ингредиенты*:
- 400 г кураги
- 8 стаканов воды
- 3 стакана сахарного песка:**

**Приготовление**

Сушеные абрикосы перебрать, промыть и залить холодной водой на 2-3 часа. Когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде под крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, переложить в кастрюлю, добавить сахар и, помешивая, проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел.
Соус подают горячим и холодным для каш, запеканок, пудингов.

**Соус абрикосовый взбитый**

***Ингредиенты*:
- 1 кг абрикосов
- 500 г сахарного песка
- 1 г ванилина
- 5 г лимонной кислоты
- 20 г крахмала.**

**Приготовление**

Свежие абрикосы промыть, удалить косточки и снять кожицу, затем засыпать сахаром и оставить на 4 часа до появления сока.
Проварить на слабом огне до готовности, добавить ванилин, лимонную кислоту, размешать и протереть через сито, потом влить разбавленный водой крахмал и довести до кипения, охладить и взбить.

**Соус абрикосовый**

***Ингредиенты*:
- 500 г абрикосов
- 1-1,25 стакана сахарного песка
- 0,75 стакана воды.**

**Приготовление**

Из спелых промытых абрикосов удалить косточки. Абрикосы протереть через сито, смешать с сахаром, влить воду, затем, помешивая, довести до кипения и охладить.
Подают к пудингам, манникам, кремам.

**Соус ягодный I**

***Ингредиенты*:
- 400 г ягод
- 3/4 стакана сахарного песка
- 1 л воды
- 1 ст. л. картофельного крахмала.**

**Приготовление**

Свежую клубнику или малину протереть через сито, добавить сахар, воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром.
Подают соус горячим или холодным для запеканок, пудингов, каш.

**Соус ягодный II**

***Ингредиенты*:
- 2 стакана ягод (малины, клубники и др.)
- 1,5 стакана сахарного песка
- 1 стакан воды.**

**Приготовление**

Перебранные и промытые ягоды измельчить с помощью миксера до образования однородной пюреоб-разной массы. Сварить густой сахарный сироп, соединить его с ягодным пюре и охладить.
Подают к пудингам, запеканкам, блинчикам, кремам.

**Соус миндальный I**

***Ингредиенты*:
- 4 ст. л. миндаля
- 1 л молока
- 4 ст. л. сахарного песка
- 2 яйца
- 2 ч. л. крахмала
- ванилин.**

**Приготовление**

Миндаль залить кипятком и выдержать до отделения шелухи. Очищенный миндаль измельчить. Молоко вскипятить, добавить сахар, ванилин и подготовленный миндаль, Яичные желтки смешать с крахмалом, добавить немного молока и ввести эту смесь в горячий соус. Затем взбить белки и соединить с соусом.
Подают соус горячим или холодным к сладким блюдам, приготовленным из риса (пудинг, крем и др.), к мороженому из кофе и шоколада.

**Соус миндальный II**

***Ингредиенты*:
- 250 г сладкого миндаля
- 25 г горького миндаля
- 1 л молока
- 600 г сахарного песка.**

**Приготовление**

Сладкий и горький миндаль очистить, пропустить через мясорубку, добавить горячее молоко, сахар, прокипятить, процедить и охладить.

**Соус миндальный III**

***Ингредиенты*:
- 0,5 стакана миндаля
- 2,5 стакана молока
- 4 желтка
- 1/2 ст. ложки крахмала
- сахар — по вкусу.**

**Приготовление**

Миндаль мелко истолочь в ступе, смешать с 2 стаканами горячего молока, процедить смесь через редкую ткань и отжать ее.
Затем ввести в смесь желтки и крахмал, влить остальное молоко, добавить сахар и подогреть на плите до загустения соуса.

**Соус из красной смородины**

***Ингредиенты*:
- 500 г свежей красной смородины
- 1 л воды
- 300 г сахарного песка
- 10 г корицы
- 100 г белого вина
- 20г крахмала.**

**Приготовление**

Подготовленную красную смородину залить холодной водой и проварить. Отвар слить, ягоды протереть через сито.
Смеси соединить, добавить сахар, корицу, белое вино, разбавленный холодной водой крахмал и довести до кипения.

**Соус лимонный взбитый**

***Ингредиенты*:
- 2 яйца
- 2 желтка
- 2 лимона
- 150 г сахарного песка
- 2 ст. л. крахмала
- 2 стакана воды.**

**Приготовление**

Смесь из яиц, сахара, лимонного сока, крахмала и воды взбить на водяной бане до получения густой пенистой массы.
Подается горячим или охлажденным к пудингам.

**Соус лимонный**

***Ингредиенты*:
- 2 стакана сахарного песка
- 2 стакана воды
- цедра 1/4 лимона
- 7 яичных желтков
- 2 ст. л. лимонного сока.**

**Приготовление**

Из половины нормы сахара сварить на воде сахарный сироп, добавить лимонную цедру, процедить, ввести лимонный сок, немного остудить. Оставшийся сахар растереть с желтками, соединить с сахарным сиропом и проварить, не допуская кипения, в течение 3-5 минут.
Подается в охлажденном виде к пудингам, запеканкам.

**Соус яичный**

***Ингредиенты*:
- 5 яиц
- 5 желтков
- 300 г сахарной пудры
- 400 г белого вина
- 1 лимон.**

**Приготовление**

Яйца и желтки растереть с сахарной пудрой, добавить мелко нарезанную цедру лимона, белое вино и, непрерывно взбивая, довести смесь до кипения на сильном огне.
Соус охладить и процедить.