

Мус яблучний з фруктовим соусом (малиновим або вишневим або абрикосовим)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Яблука	43	43	54	36	36	45	0,14	0,14	0,18	0,14	0,14	0,18	3,74	3,74	4,68	16,20	16,20	20,25
	Цукор	0	6	7,5	0	6	7,5	0	0	0	0	0	0	0	5,99	7,49	0	22,74	28,43
	Крупа манна	10	12,5	12,5	10	12,5	12,5	1,03	1,29	1,29	0,10	0,13	0,13	6,79	8,49	8,49	32,80	41,00	41,00
	Кислота лимонна	0,18	0,18	0,22	0,18	0,18	0,22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Вода	90	90	112,5	90	90	112,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Соус	–	–	–	19	20	29												
	Вишня морожена	24	24	35	24	24	35	0,19	0,19	0,28	0	0	0	2,59	2,59	3,78	11,52	11,52	16,80
	або Малина морожена	24	24	35	24	24	35	0,24	0,24	0,35	0,10	0,10	0,14	1,75	1,75	2,56	10,56	10,56	15,40
	або Абрикоси	24	24	35	24	24	35	0,22	0,22	0,32	0,02	0,02	0,04	2,35	2,35	3,43	9,84	9,84	14,35
	Цукор	0	1	1,5	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0	0	1,00	1,50	0,00	3,79	5,69
	Вихід страви	–	–	–	102/19	108/20	135/29	1,37	1,62	1,75	0,24	0,27	0,31	13,13	21,81	25,93	60,52	95,25	112,16
								1,41	1,67	1,82	0,34	0,37	0,45	12,29	20,97	24,70	59,56	94,29	110,60
								1,39	1,65	1,78	0,27	0,29	0,34	12,89	21,57	25,58	58,84	93,57	109,71

Технологія приготування

Підготовленні яблука після очистки та видалення насінневих гнізд розрізають і варять. Відвар проціджують, яблука протирають, змішують з відваром, додають цукор (крім вікової категорії від 1 до 3 років), лимонну кислоту та доводять до кипіння. Після чого в яблучну суміш тоненькою цівкою вводять просіяну манну крупу і варять помішуючи (15—20 хв). Суміш охолоджують до +40 °С і збивають до утворення густої піноподібної маси, яку розливають у форми і охолоджують. При видачі мус нарізають порційними шматочками та поливають фруктовим соусом.

Соус: Малину або вишні, або абрикоси розморожують, протирають з цукром (крім вікової категорії від 1 до 3 років) та варять 15—20 хв. Готовий соус охолоджують та поливають десерт.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: мус нарізаний порційними шматочками та политий соусом.

Колір: мусу — креманий, соусу — характерний ягодам даного виду.

Смак і запах: виражений яблучний з кисло-солодким присмаком.

Консистенція: м'яка, ніжна, соусу — в міру густа, однорідна.

