

УДК 637.2

КОМПОНЕНТНЫЙ СОСТАВ ДЕСЕРТА «ТИРАМИСУ»

*Зубкова Е.Ю., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: десерты, вкус, аромат, состав, десерт «Тирамису», маскарпоне, калорийность.

В статье представлен компонентный состав десерта «Тирамису».

Что же такое Тирамису? Это изысканное воздушное, нежное лакомство, требующее к себе соответствующего отношения, можно сравнить и с нежным тортом, и с пудингом, а также с суфле. Но чаще всего его называют именно десерт.

Как и у каждого блюда у этого популярного итальянского десерта есть множество вариантов его приготовления. Но большинство кондитеров придерживается именно классического рецепта.

Основным ингредиентом десерта является сыр маскарпоне, который производят в Италии, для «Тирамису» он должен быть первой свежести. Он представляет собой что-то среднее между очень жирной сметаной и сливочным маслом. Также для нежнейшего десерта необходимо печенье савоярди-бисквитное, где хорошо видны крупинки сахара. Это печенье благодаря своей вытянутой форме приобрело еще одно название «дамские пальчики». Для пропитки печенья, по классическому варианту, используется крепкий остывший кофе. Также данный десерт требует крема, для которого взбиваются желтки, сахар и основа лакомства – маскарпоне. Без «правильных» ингредиентов будет сложно добиться внешнего вида, и тем более вкуса и аромата. Но, конечно же, современные производители кондитерских изделий прибегают ко всевозможным уловкам, чтобы сократить свои затраты на производство товаров, поэтому и классический рецепт был адаптирован к современным реалиям[2].

В настоящее время вместо дорогого эспрессо в «Тирамису» добавляют какао-порошок или же темный шоколад, а печенье савоярди заменяют обычным бисквитом.

Кроме того, в последнее время набирают популярность вид десерта, для изготовления которого используют алкогольную составляющую. Как было указано ранее, для сокращения затрат, крепкому вину мадера или сицилийскому вину марсала производители предпочитают ром, коньяк, а также знаменитый ликёр Бейлиз.

Таблица 1 - Пищевая ценность десерта «Тирамису»

Белки,г.	Жиры,г.	Углеводы,г.
3,9	2,6	61,3

Почему же десерт получается таким воздушным? Ведь никакого отношения к духовке он не имеет. Всё дело в хорошо взбитых белках, и в продуктах комнатной температуры, хотя и тут у кулинаров имеется расхождение во мнении. Некоторые добавляют те самые белки, другие же предпочитают добавлять взбитые сливки. И в том и в другом случае десерт имеет воздушную структуру.

Финальным этапом для «Тирамису» является его украшение, которое также бывает различным. Но ни одно лакомство не обходится без посыпки. Это может быть и какао-порошок и тертый шоколад. Чаще всего кусочек «Тирамису» украшают листочком свежей мяты.

Очевидно, что калорийность десерта зависит от его составляющих, но если десерт приготовлен по классической рецептуре, то показатель калорийности будет примерно равным 287 ккал на 100 г.десерта, а соотношение белков, жиров и углеводов представлено в таблице 1. Конечно же показатели энергетической ценности могут изменяться, как в большую, так и меньшую сторону. Высокие концентрации сливок в продукте, а также добавление сахара не позволяет людям, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями, ожирением и сахарным диабетом, употреблять данный продукт[1].

Таким образом, «Тирамису»- десерт с многовековой историей и вариациями приготовления.

Библиографический список:

1. Джино Д'Акампо. Современная итальянская кухня/пер.с англ. А.А. Ковригиной. -М.:Эксмо,2008.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции / Учебное пособие. Москва. –«Академия», 2012. С.173.

**COMPONENT STRUCTURE
OF THE DESERTER TIRAMISU**

Zubkova E.U.

Keywords: *desserts, taste, aroma, composition, tiramisu dessert, mascarpone, calories.*

The article presents the component composition of the dessert "Tiramisu".