Автор: Administrator
26.03.2017 00:00 - Обновлено 09.04.2017 20:36



Парфе изысканный холодный десерт французской кухни. Это сладкое блюдо непростое в приготовлении, однако если добиться нужного результата, оно доставит огромное удовольствие каждому, кто его отведает. Даже название этого десерта говорит само за себя: «парфе» в переводе с французского языка означает безукоризненный или прекрасный. Ингредиентами для приготовления парфе служат сливки, взбитые с сахаром и ванилью.

Также в качестве добавок к основным компонентам блюда можно добавить фруктовые муссы, соки, какао или тертый шоколад. В данном рецепте, пойдет речь о том, как можно приготовить банановое парфе. Данное парфе с добавлением банана имеет потрясающий нежный вкус, который будет украшать тонкая кислинка лимона и яркий аромат апельсина. Стоит отметить, что банан не только вкусный сладкий и нежный фрукт, он очень полезен, ведь в нем содержатся нужные для организма витамины и микроэлементы.

Чтобы приготовить десерт вам потребуется:

- 3 яйца;
- 100 г сахара;
- пол чайной ложки апельсиновой цедры;
- 1 палочка ванили;
- две столовые ложки ликера со вкусом «амаретто»;
- 1 столовая ложка рома;
- 2 спелых банана;
- 2 столовые ложки свежевыжатого лимонного сока;

- 40 г тертого темного шоколада;
- 500 мл сливок.

Десерт готовится так:

Парфе очень капризно в приготовлении. Опытные повара и кондитеры советуют приступать к его приготовлению, в том случае, когда все компоненты будущего десерта хорошо охлаждены, в ином случае оно просто не станет держать форму. Из трех яиц отделяются желтки. Для использования берутся 3 желтка и два белка, которые смешиваются и взбиваются до образования пены. В кипящую воду (50 мл) всыпается сахар и в течении минуты растворяется. Сироп в горячем виде вливается ко взбитым яйцам и в процессе интенсивного размешивания в массу поэтапно вводятся цедра апельсина и ваниль. Затем получившуюся смесь нужно охладить, поместив емкость в миску с очень холодной водой, а ее содержимое тем временем перемешивать миксером. Когда масса остынет, в нее нужно добавить ликер и ром.

Очищенные бананы перетираются до консистенции пюре и вместе с тертым шоколадом подмешиваются к предыдущим компонентам. Туда же водятся густо взбитые сливки. Теперь нужно приготовить форму для будущего десерта. Как правило, для этого берется разъемная металлическая форма, дно которой выстилается пищевой пленкой. Форма, с выложенной в нее массой, отправляется на ночь в морозильник. Перед тем как порадовать банановым парфе, своих близких, его режут порционными кусочками.