Temat: Desery zestalane na zimno – asortyment, sposób podania.

**Proszę uzupełnić na podstawie podręcznika (patrz poniżej) i wpisać do zeszytu.**

Do **zestalania deserów** na zimno stosuje się:

* żelatynę,
* ………………………………..,
* agar.

**Substancje zestalające** są używane w produkcji:

* galaretek owocowych,
* ………………………………………………………..,
* musów,
* ……………………………………………………… .

**Musy** są wykonane z przecieru owocowego, ……………………………………… pianą z białek i zestalonego żelatyną. Czynnikiem spulchniającym mus jest powietrze wtłoczone do białka podczas ubijania.

**Kremy** zawierają w swoim składzie ………………………… ucierane z cukrem. Mają strukturę zbliżoną do musów, ale charakteryzują się większą od nich wartością odżywczą.

**Po uzupełnieniu, proszę zrobić zdjęcie i umieścić na Facebooku lub wysłać na adres: zawodoweA@interia.pl**





