Апельсинове парфе

Апельсинове парфе це спокусливо легкий та свіжий десерт.

Ця бездоганна страва на десерт завершить неабиякою вишуканою ноткою ваше свято. Усі будуть враженні та понесуть зі собою здивування й витончений смак свіжості, завдяки присутності в десерті апельсину.

Парфе (від фр . Parfait – бездоганний, прекрасний) – холодний десерт, готують його на величні свята, або визначні події. Назву «парфе» у французькій кухні почали використовувати наприкінці 19 ст., до того часу його називали морозивом для королів.

Це кондитерський виріб французької та віденської кухні. На вигляд м'який, проте густий, заморожений десерт з цукровим сиропом, збитими яйцями, вершками та ароматичними добавками. Для ароматизації парфе в цьому рецепті ми використаємо лікер та апельсин. Підготовлену суміш для парфе розкладемо в порційні формочки та заморозимо упродовж декількох годин. Готове парфе до столу варто подати не раніше аніж через 10-15 хв після того як Ви вийняли його з морозу. То ж спробуйте зробити це завчасно до моменту настання десерту у часі вашої святочної трапези. Перед тим як подавати парфе зверху можете прикрасити його на свій смак.

- 180 мл свіжовичавленого апельсинового соку
- 140 г цукру
- цедра з одного апельсина
- 6 яєчних жовтків
- 200 мл вершків
- 100 мл лікеру «Grand Marnier»

У невеликій каструльці заварити сироп з соку, цедри й цукру. За допомогою кухонного термометра виміряти температуру й довести її до 105С.

Доки вариться сироп, збити міксером вершки до стану крему та відставити їх у холодильник.

Збити жовтки до пухкого білого стану. Коли сироп уже готовий, продовжуючи збивати, влити його тонкою цівкою в жовтки. Збивати жовтки з сиропом до їх повного охолодження.

Охолоджену суміш жовтків обережно змішати зі збитими вершками за допомогою вінчика або лопатки, додати лікер і ще раз акуратно перемішати.

Готове парфе розлити у спеціальні мисочки, креманки або склянки та поставити у морозилку на 3-4 год.

Перед тим як подавати до столу, парфе вийняти з морозилки на 15 хв швидше, щоб трішки розтопилося і консистенція стала м’якшою а ніж у морозива. Прикрасити свіжими фруктами, ягодами цедрою апельсина, тістечком чи курагою.

cups
ml
250
200
OXO

105.0°F

Aid
ARTISAN

ml
cups
250
200
150
1
3/4

Grand Marnier

Grand Marnier
LIQUEUR
PARIS - FRANCE

Grand Marnier

Grand Marnier
LIQUEUR

Grand Marnier

Maison Fondée en 1827
Grand Marnier
LIQUEUR
COGNAC & LIQUEUR D'ORANGE
PARIS FRANCE