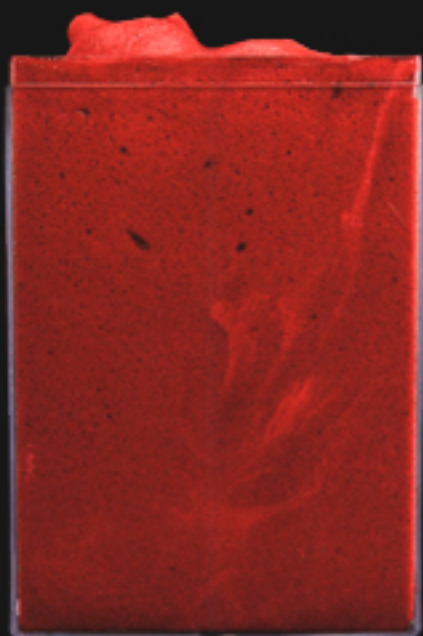




счастье живет на кухне  
**АКАДЕМИЯ УСПЕШНЫХ ПОВАРОВ**



# Кулинарные Пены



# Программа

## «Кулинарные пены» + «Кулинарные сифоны»

№	Оглавление	Страница
1.	Обзор. Что такое пена?	3
2.	Оборудование и техники пенообразования.	7
3.	Стабилизаторы для создания традиционных и современных пен:	11
	- традиционные пены.	11
	- современные пены.	13
	- пены со смешанными стабилизаторами.	15
4.	Описание всех текстур для пенообразования.	16
5.	Использование желатина для стабилизации пен.	20
6.	Идеальные взбитые сливки, какие они?	22
7.	Виды пен:	24
	- воздушные пены (airs)	24
	- легкие пены	26
	- коктейльные пены	28
	- густые пены	28
	- муссы	29
	- пены из ароматных растительных масел	34
	- плотные пены на основе теста (spong cakes)	35
	- пористое, хрустящее тесто для фритюра	35
	- твердые пены (высушенные пены)	37
	- стабильные пены	38
	- воздушные закуски	39
	- сферификация пен	40
8.	Советы для получения пен в разных средах.	40
9.	<b>Использование сифона.</b>	42
	- базовые знания о сифонах	42
	- выбор своего сифона	42
	- какой газ для каких целей	43
	- принципы работы сифона	43
	- хранение и промывка сифона	45
	- восприятие газированных напитков	45
	- влияние давления и температуры на процесс.	46
10.	Дополнительные технологии с использованием сифона.	48
	- газирование фруктов	48
	- быстрая экстракция	48
	- быстрое маринование фруктов и овощей	50
	- газирование сфер	51
	- инъекции маринадов	52
	- сохранение трюфелей и листовых салатов	52
	- сифон в роли насоса	53
11.	Видео рекомендации по приготовлению пен.	55
12.	Сборник рецептов «Кулинарные пены»	55

