

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

В зависимости от используемых продуктов безалкогольные коктейли подразделяют на сливочные, молочные, молочные с мороженым и десертные.

Смешивание составных компонентов коктейлей производят следующим образом: в сосуд-смеситель коктейлевзбивалки типа «Воронеж» вводятся сливки или молоко, затем сиропы и в последнюю очередь – мороженое.

Продукты отмеривают точно по объему или по массе, как указано в рецептурах. Затем сосуд-смеситель со смесью устанавливают под мешалку. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают. Температуры их должны быть 5–8° С.

Для приготовления коктейлей используются сиропы и соки плодовые и ягодные натуральные промышленного производства, молоко и сливки пастеризованные – в бутылках, пакетах.

КОКТЕЙЛИ СЛИВОЧНЫЕ

Наименование компонентов	1050. Сливочно-шоколадный	1051. Сливочно-кофейный
	НЕТТО	НЕТТО
Сливки 10%-ной жирности	120	125
Сироп шоколадный № 911	30	—
Сироп кофейный № 910	—	25
Выход	150	150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

Наименование компонентов	1052. Молочно-шоколадный	1053. Молочно-кофейный	1054. Молочно-плодовый	1055. Молочно-ягодный
	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО
Молоко	120	120	120	120
Сироп шоколадный № 911	30	—	—	—
Сироп кофейный № 910	—	30	—	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	30	—
Сироп ягодный натуральный	—	—	—	30
Выход	150	150	150	150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ С МОРОЖЕНЫМ

Наименование компонентов	1056. Молочно-шоколадный с мороженым	1057. Молочно-кофейный с мороженым	1058. Молочно-плодовый с мороженым	1059. Молочно-ягодный с мороженым
	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО
Молоко	100	100	100	100
Мороженое	25	25	25	25
Сироп шоколадный № 911	25	—	—	—
Сироп кофейный № 910	—	25	—	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	25	—
Сироп ягодный натуральный	—	—	—	25
Выход	150	150	150	150

КОКТЕЙЛИ ДЕСЕРТНЫЕ

НЕТТО

1060. Фруктовый коктейль с мороженым

Фрукты компота ассорти¹
Мороженое
Сироп фруктовый или ягодный натуральный
Напиток фруктово-ягодный №№ 1041, 1042, 1043

50
50
10
40

Выход

100/50

¹ Фрукты компота ассорти добавляются в коктейль при отпуске, сироп от компота ассорти используют при приготовлении напитков.

НЕТТО

1061. Коктейль апельсиновый с мускатным орехом

Сироп апельсиновый
Молоко
Мускатный орех

30
120
0,01

Выход

150

1062. Коктейль персиковый

Сок персиковый
Сироп сахарный № 909
Молоко

30
30
90

Выход

150

1063. Коктейль кофейно-яблочный

Фрукты компота ассорти
Сироп кофейный № 910
Напиток яблочный № 1043

50
20
80

Выход

100/50

1064. Коктейль «Мозаика»

Фрукты компота ассорти
Сироп вишневый
Сок вишневый
Напиток апельсиновый № 1041

50
10
20
70

Выход

100/50