Яблочное компоте (10 апреля 2016)

Compote - смесь фруктов с сахарным сиропом. Варится эта смесь при низкой температуре, что позволяет фруктам сохранить свою форму. Часто добавляют для ароматизации специи и ликеры.

Также compote является десертом из тушеных фруктов, подаваемым со взбитыми сливками или мороженым.

Compote могут варить из пюре ягод, но в этом случае для загущения добавляют немного пектина. *Главной особенностью compote является то, что ягоды и фрукты берут свежими, целыми или кусочками, но не в виде пюре.*

Мы рассмотрим 2 варианта.



Ингредиенты:

185 г яблок (неочищенных)

¼ лимона

38 г сахара

1 ст.л ванильного сахара с семенами ванили

25 мл воды

Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Полить соком ¼ лимона, добавить семена ванили или ванильный сахар, воду, перемешать. Выложить на сковороду и готовить, помешивая, до прозрачного мягкого состояния, но яблоки должны сохранить форму.





Комментарии (3)

АНАСТАСИЯ 7 марта 2017 12:39

Добрый день. Я правильно понимаю, что если готовится из пюре, то это уже называется кули?

> 7 мая 2017 12:00
>
> если пюре свежее, то тоже будет называться компоте, но чаще с пюре уже называют кули, конфитюр. Здесь важно, чтобы ягоды и фрукты были свежими, чаще кубиками.

Ксения 16 октября 2017 00:03

Рассмотрим 2 варианта...а где второй то?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast