Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре.

Фруктовое пюре — уже готовый к использованию продукт питания в пюреобразном виде с ярко выраженным вкусом и запахом. Оно изготовлено из свежих или быстрозамороженных ягод, а также фруктов. Исходное сырье в обязательном порядке проходит термическую обработку, а фасуется — в асептических условиях. В большинстве случаев на рынке можно встретить именно детское фруктовое пюре, однако, сфера применения данного продукта более обширная, включая кондитерское дело.

Для приготовления фруктовых или фруктово-овощных, а также фруктово-ягодных пюре применяются различные ингредиенты. Их моют, размягчают (разваривают), а далее протирают в специальных машинах. Все косточки, семена, кожица не попадают в готовый продукт. Фруктовое пюре содержит все те же питательные элементы, что и свежие фрукты, овощи или ягоды.

Как правило, пюре в горячем виде разливается по ёмкостям. Чаще всего — в стеклянные банки, бутылки или другую тару. Например, фруктовое пюре для кондитеров поставляется в пластиковых контейнерах (особенно замороженное).

**Состав может быть:**

1. Однокомпонентным — яблоко, слива, черника.
2. Многокомпонентным — банан-клубника-слива, груша-яблоко и т.д.

Также часто фруктовое пюре охлажденное или замороженное в составе имеет различные дополнительные компоненты, улучшающие вкус или структуру. Кстати, такое [кондитерское сырье](https://zolotoytrufel.com/g65503930-pyure-fruktovoe-zamorozhennoe) высоко ценится из-за универсальности в применении.

**Применение фруктового пюре**

Фруктовое или фруктово-ягодное пюре может поставляться в трех видах:

* фруктовое пюре свежеприготовленное (в банках);
* фруктовое пюре охлажденное;
* фруктовое пюре замороженное.

Данный продукт в большинстве случаев применяется в процессе приготовления всевозможных начинок для пирогов, пончиков, пирожков, киселей и т.д. Какие фруктовые пюре наиболее востребованы? Самыми популярными считаются варианты из [клубники](https://zolotoytrufel.com/p946209189-zamorozhennoe-fruktovoe-pyure.html), яблок, груш, персиков, вишни, айвы, черной смородины.

Также нельзя забывать о том, что детское фруктовое пюре чрезвычайно востребовано и пользуется спросом.

**Особенности фруктовых соусов**

Фруктовое пюре не всегда сразу можно употреблять в пищу в натуральном виде из-за большой кислотности. Чаще всего в него добавляют сахар, в результате чего получается фруктовый соус. Как вы видите, приготовление фруктового соуса — не очень сложная процедура.

Самый популярный вид — яблочный соус (яблочное пюре и 10% сахара). Не менее востребованы варианты с абрикосами, сливой, айвой. Их все можно сразу употреблять в пищу как сладкое блюдо или добавлять в выпечку.

Фруктовые соусы, как и фруктово-ягодные соусы, имеют ряд преимуществ перед вариантами на основе молока или яиц с маслом. Среди них следует выделить:

* длительный срок хранения;
* соусы на фруктовой основе не расслаиваются;
* они практически не портятся.

Яркий вкус, богатый аромат и нежная текстура — то, что делает современные фруктовые соусы востребованными!

В большинстве случаев данный продукт встречается в виде фруктовых соусов охлажденных. Чаще всего они используются для того, чтобы разнообразить вкус различных блюд. Речь здесь идет не только о десертах, но и о закусках, горячих блюдах. Еще соусы на фруктовой основе используют в качестве приправы к рыбе или мясу. Однако здесь уместным будет добавление корицы или прочих пряностей. Но в данном случае получается немного другой продукт — фруктовая приправа.

**Фруктовые соусы для кондитеров**

Кондитеры просто обожают фруктовые соусы благодаря тем возможностям, которые они открывают. Достаточно добавить немного данного ингредиента и блюдо сразу же приобретает оригинальный вкус. Так фруктовые соусы, как и фруктовые замороженные или охлажденные пюре, применяются в качестве начинки для блинов, вареников, оладий, сырников, творожных запеканок и т.д. Изысканные десерты тоже могут стать более оригинальными — муссы, желе, кремы и бланманже, парфе и мороженое, суфле и т.д.

Фруктово-ягодный соус — отличное дополнение к крупяным, мучным и творожным десертам, а также различным сладостям на основе молока. Он хорошо гармонирует с фруктовым салатом, запеченными фруктами. Например, можно использовать абрикосовый соус для заправки запеченных яблок.

Как вы видите, фруктовые пюре и фруктовые соусы, вне зависимости от того, свежие они или охлажденные (замороженные), будут всегда полезны в кондитерском деле. Главное правильно подобрать подходящую комбинацию вкусов и не переборщить. Помните, что соус должен дополнять вкус основного блюда, а не перебивать его!