

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

ИЗ ЯГОД И
ФРУКТОВ

САМБУК

СЛАДКИЙ
ЛЕД

КРЕМ



БЛАМАНЖЕ

ПРОМБИР

ПАРФЕ

МУСС

На протяжении многих веков мороженое пользуется неизменным успехом у народов всего мира. Но так было не всегда. Имя человека, который изобрел этот необыкновенный десерт, затерялось в анналах истории. Однако можно предположить, что в самые древние времена люди уже искали спасительные освежающие средства от изнурительной летней жары. Предшественниками современного мороженого были фруктовые соки, смешанные со снегом или льдом. В странах Востока они были известны в глубокой древности. В Китае искусством охлаждения фруктово-ягодных соков владели более 5 000 лет назад. Затем секрет их приготовления переняли арабы, индусы и персы. Знали рецепты прохладительных напитков также древние греки и римляне. О них писал великий врач древности Гиппократ. Он рекомендовал своим согражданам включать в меню удивительное лакомство – замороженные фруктовые соки. И сам был большим их почитателем. Как врач он не раз утверждал, что замороженные соки – прообраз нынешнего плодово-ягодного (фруктового) мороженого – имеют не только чисто вкусовые достоинства, но способствуют укреплению здоровья. Большим ценителем охлажденных (и слегка подслащенных) соков из самых разных ягод и фруктов был римский император Нерон и его приближенные Александру Македонскому, согласно дошедшей легенде, помогло покорить Иран и Индию знакомство с прохладительными напитками. Великий полководец плохо переносил зной и во время своих дальних походов по жарким странам не раз собирался повернуть назад. И тогда его военачальники стали посылать рабов в горы за льдом и снегом. Александр, вкушая прохладительные напитки и яства, прибодрялся и отдавал приказ продолжать поход. Со временем, как это нередко случалось в истории, рецепты были утеряны и забыты. А вот в Китае о них не только помнили, но и усовершенствовали. Правда рецепты мороженого, в состав которого входили жир и сахар (а именно такая смесь замерзает при – 20°С), держались в строжайшем секрете. И лишь в XIII веке знаменитый итальянский путешественник Марко Поло привез в родную Венецию описание этого редчайшего восточного деликатеса. Постепенно мороженое стало одним из самых изысканных блюд для знати. Однако рецепты нового десерта, как и в Китае, были строго засекречены. Придворных кулинаров приводили к присяге – разглашение тайны грозило сметной казнью. Из Италии мороженое проникло в другие европейские страны благодаря семейству Медичи. В 1553 году Екатерина Медичи, выйдя замуж за французского короля Генриха II, взяла с собой (в качестве приданого) кондитера, который приготовил для брачного пиршества поразившее всех присутствующих «итальянское лакомство» – мороженое из малины, апельсинов и лимонов. Аналогично поступила и не внучка Генриетта, вышедшая замуж за английского короля Карла I. Она также, как и

бабка, привезла с собой личного кондитера по мороженому Геральди Тиссайна, который познакомил английскую знать с новым для них лакомством.

400 лет секрет приготовления мороженого оставался в тайне. А у секретов есть одно удивительное свойство: они долго не держатся. В 1649 году, после казни Карла I, Тиссайн вернулся во Францию и продал версальским кулинарам рецепт шоколадного мороженого под названием «Ледяная неаполитанка». Очень скоро, несмотря на запреты, мороженое из Версаля перекочевало на столы французских вельмож. В середине XVIII столетия оно становится доступно жителям Парижа, благодаря итальянскому кондитеру Франческо Прокопио, открывшему в 1660 году рядом с театром Мольера кафе «Прокопе», где посетителям подавалось мороженое. А 16 лет спустя этим лакомством уже торговали в городе 250 «лимонадье», которые для защиты своих интересов объединялись в корпорацию мороженщиков. Интересно, что в Париже на месте заведения предприимчивого сицилийца и сегодня стоит кафе, в котором подают мороженое.

Вслед за Италией, Францией и Англией мороженое появляется в Австрии, Германии и России. С этого времени рецепты приготовления мороженого перестают быть секретом.

Сладкий лед с каждым годом становился все популярнее. Великий немецкий поэт и философ Гете с юных лет любил мороженое и на всю жизнь, несмотря на то, что его мать категорически отвергала это лакомство, опасаясь за горло малолетнего сына и полагая, что пристрастие к экзотическому блюду, сколь редкому, столь и дорогому, дурно отразится на ее кошельке. Этим десертом угостил Гете в 1759 году французский офицер граф Торани. Большим почитателем мороженого был и Наполеон Бонапарт. История сохранила предание о том, что в бытность императора в ссылке на острове Святой Елены его соратники, чтобы скрасить ему заточение, прислали устройство для приготовления мороженого. При Наполеоне III впервые изготовили мороженое в стаканчиках и пломбир (от названия города Пломбьер).

Нашим предкам тоже были известны замороженные десерты. Со времен Киевской Руси к блинам зимой подавали мелко наструганное замороженное молоко. Во многих деревнях на Масленицу бабы замешивали творог со сметаной, изюмом или другими ягодами, орехами и сахаром, лепили из этой массы фигурки зверей и птиц и выставляли на мороз. Русская знать ела замороженные десерты из сливок, апельсинов, яичных белков, вишен, смородины, клюквы и сахара и другие изыски. При Екатерине II на торжественных приемах гостей уже угощали мороженым с шоколадом, орехами и ликером. Большим любителем этого десерта был фаворит царицы светлейший князь Григорий Потемкин-Таврический.

В конце XIX века, когда были изобретены совершенные и производительные машины, мороженое из яства для избранных превратилось в лакомство для всех. Сегодня мороженое можно считать одним из самых демократических продуктов питания: его любят короли и президенты, сенаторы и бизнесмены, богатые и бедные, взрослые и дети, физики и лирики, толстые и тонкие и все остальные.

СЛАДКИЙ ЛЕД

Этот десерт легко приготовить в домашних условиях. Правда он получается не таким нежным как обычное мороженое, зато его просто готовить. В зависимости от основного компонента лед может быть фруктовым, ягодным, молочным, кофейным, чайным, шоколадным и т. п. Его можно готовить со стабилизатором или без него. В качестве стабилизатора используют агар-агар, желатин или крахмал.

Сладкий лед получается в результате следующих действий. Желатин замачивают в холодной воде (на 6 г желатина – 3 ст. л. воды). В холодной воде разводят и крахмал (на 20 г крахмала – 200 мл воды). Воду для стабилизатора расходуют из предусмотренного рецептом количества. В оставшейся воде разводят сахара, доводят его до кипения, тщательно перемешивая вводят стабилизатор, кипятят 2-3 минуты и добавляют основной компонент (сок, фруктовое или ягодное пюре, молоко, кофейный или чайный настой и т. п.). Полученную массу фильтруют через марлю, охлаждают, приправляют растворенной в воде лимонной кислотой (если это фруктовый или ягодный лед), вновь размешивают, разливают в формочки и замораживают.

Фруктовый лед

1 вариант

250 г фруктового (ягодного) сока или пюре, 300 г сахара, 3-4 г лимонной кислоты, 6 г желатина, 450 мл воды.

2 вариант

250 г фруктового (ягодного) сока или пюре, 300 г сахара, 3-4 г лимонной кислоты, 20 г крахмала, 430 мл воды.

3 вариант

250 г фруктового (ягодного) сока или пюре, 300 г сахара, 3-4 г лимонной кислоты, 450 мл воды.

Кофейный лед

Готовится так же, как и фруктовый лед, только в рецептуре сок заменяется на крепкий черный кофе. В такой лед рекомендуется добавить по вкусу лимонный сок.

Чайный лед

Готовится так же, как и кофейный лед, только вместо черного кофе используется крепкий настой ароматного черного чая.

Чайный лед по-японски

1 л подслащенного зеленого чая, 25 г желатина (или 80 г крахмала), 10-15 г лимонной кислоты.

Сначала заваривают зеленый чай и добавляют в него по вкусу сахар или мед. Предварительно в отдельной посуде с холодной кипяченой водой замачивают для набухания на 30-50 минут желатин или крахмал. Затем раствор доводят до кипения и кипятят 2-3 минуты (до полного растворения стабилизатора), после чего вливают сладкий чай, раствор тщательно перемешивают, фильтруют, охлаждают до 10-15°C, добавляют раствор лимонной кислоты, еще раз хорошо размешивают и разливают в формочки, поместив в них деревянные палочки. Подготовленные формочки с чаем помещают на 1,5-2 часа в морозильную камеру холодильника (зимой просто выносят на улицу на мороз).

Молочный лед

Для этого необыкновенно вкусного лакомства можно воспользоваться одним из приведенных ниже рецептов. А способ приготовления десерта таков. Сахар смешивают с сухим молоком, разводят в натуральном молоке, доводят массу до кипения, добавляют желатин или крахмал, разведя их предварительно в холодном молоке, кипятят 2-3 минуты и охлаждают. При желании добавляют ванилин (на кончике ножа). Охлажденный молочный лед разливают в формочки и помещают в морозильную камеру холодильника.

1 вариант

750 мл натурального молока, 110 г сухого молока, 115 г сахара, 6 г желатина.

2 вариант

750 мл натурального молока, 150 г сухого молока, 100 г сахара, 6 г желатина.

3 вариант

750 мл натурального молока, 90 г сухого молока, 140 г сахара, 20 г крахмала.

4 вариант

750 мл натурального молока, 130 г сухого молока, 100 г сахара, 20 г крахмала.

Шоколадный лед

Для приготовления этого старинного десерта можно использовать любой из четырех вариантов рецептов, приводимых ниже. Непременное условие, которое необходимо соблюдать: порошок какао следует предварительно хорошо размешать в сухом виде вместе с сахаром и сухим молоком. А сам процесс приготовления шоколадного льда такой же, как и молочного.

1 вариант

750 мл натурального молока, 90 г сухого молока, 140 г сахара, 6 г желатина, 20 г какао-порошка.

2 вариант

750 мл натурального молока, 130 г сухого молока, 100 г сахара, 6 г желатина, 20 г какао-порошка.

3 вариант

750 мл натурального молока, 70 г сухого молока, 140 г сахара, 20 г крахмала, 20 г какао-порошка.

4 вариант

750 мл натурального молока, 110 г сухого молока, 100 г сахара, 20 г крахмала, 20 г какао-порошка.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ**Малиновое мороженое**

1 стакан малины, 1 стакан сахара, 0,5 л кефира.

Ягоды малины перебрать, очистить от плодоножек, вымыть, растереть с сахаром, доведя смесь до однородной массы (делать это следует деревянной ложкой в не окисляющейся посуде), перемешать, разлить в формочки и поставить в морозильную камеру холодильника. При подаче на стол мороженое можно украсить свежими ягодами.

Клубничное мороженое**1 вариант**

200 г свежей клубники, 120 г сахара, 200 мл воды, 1,6 г желатина, 1,6 г лимонной кислоты.

Клубнику очистить, вымыть в кипяченой охлажденной воде и протереть сквозь сито. В кастрюльке вскипятить воду с сахаром, добавить в сироп набухший желатин и мешать до полного его растворения. Затем соединить сироп с клубничной массой, влить разведенную лимонной водой кислоту, перелить в мороженицу и заморозить.

2 вариант

500 г свежей клубники, 1 стакан сахара, 0,5 л воды, 1 яичный белок.

Из сахара и воды сварить сироп и охладить его. Очищенную и вымытую клубнику протереть сквозь сито, добавить сырой яичный белок, и взбить до получения густой пышной массы. Затем осторожно перемешать ее с сахарным сиропом и заморозить. Перед подачей на стол украсить мороженое свежими ягодами.

Лимонное мороженое

80 мл лимонного сока, 200 мл воды, 130 г сахара, 2,8 г желатина, лимонная цедра по вкусу.

В кастрюльку налить воду, положить туда сахар и натертую лимонную цедру, довести до кипения, процедить, добавить набухший желатин, лимонный сок и все тщательно перемешать. Полученную массу разлить в формочки, поставить в морозильную камеру холодильника и заморозить.

Абрикотин (из старинных рецептов)

«Протереть сквозь сито 8 или 10 спелых абрикосов, прибавить сок двух лимонов, 1 штоф (1,23 л) сиропа и слегка уварить на смесь на огне; заморозить в мороженице, переложить в форму, прикрыть, дать немного постоять и подавать».

Анисовое мороженое (из старинных рецептов)

«Намочи анису в двух фунтах (800 г) воды с прибавкою без четверти фунта (300 г) сахару; отведывай, довольно ли настоялось, и принял ли в себя сироп анисной; тогда пропусти сироп сквозь частое сито и замораживай в мороженице».

Ананасное мороженое (из старинных рецептов)

«Сварить сироп из 2 штофов (2,5 л) воды и 1,5 фунтов (600 г сахара) и выжать в него сок из трех лимонов. Средней величины ананас истолочь с сахаром в фарфоровой ступке или же натереть на мелкой терке, смешать с сиропом и дать постоять, пока сироп наберется запаха. Затем процедить сквозь салфетку, выжать, влить в форму и заморозить обыкновенным способом».

Апельсинное мороженое (из старинных рецептов)

«На форму надо: 15 апельсинов, 4 фунта (1,6 кг) сахара и, по вкусу, сока лимонного. Выжать из апельсинов цедру на сахар, прибавив туда выжатого из лимона сока по вкусу. Когда вся смесь остынет, то процедить ее, положить в форму, которую поставить в кадку, обложить форму кругом мелким льдом, обсыпать побольше солью и вертеть; между тем обложенную смесь размешивать лопаткой хорошенько, чтобы мороженое было мягче».

Вишневое мороженое (из старинных рецептов)**1 вариант**

«Взять 3 фунта (1,2 кг) вишен свежих, и, выбрав вон кости, истолочь оные вишни, и, прибавив немного отварной воды, процедить, чтоб соку было полтрети бутылки, куда положить 3 фунта (1,2 кг) толченого сахара и немного корицы, гвоздики, кардамона и, смешавши все вместе, положить в форму и мешать на льду».

2 вариант

«Выжав 2 стакана сока из свежих вишен или сиропа из вишневого варенья, на два с половиной фунта (1 кг) сахара (а если сироп, то фунт (400 г) сахара); размешав, соединяют с соком из 2 лимонов и, разбавив по вкусу водою, процеживают в форму и, заморозив в ней на льду, обсыпанном солью, подают к столу. По такому же рецепту готовится мороженое из малины. Смородины, земляники, дыни, клубники, с изменением в том, что из дыни и земляники на мороженое идет не сок, а пюре из них, и дынное заправляется соком из 2 лимонов и 1 апельсина; в красной смородине 1 лимон тоже заменяется апельсином, а в черной смородине сок ее наполовину смешивается с соком красной смородины».

Земляничное мороженое (из старинных рецептов)

«Для полутора кружек земляничного мороженого потребно полфунта (200 г) земляники, да полфунта красной смородины; сии ягоды надобно истолочь вместе в глиняной или каменной посуде, прибавя в них полфунта сахару и одну кружку воды. Перетолокши, дай постоять с четверть часа, чтобы гуща осталась на дне; отстоявшуюся же красную воду слей тотчас долой и процеди через чистую тряпицу. Должно примечать, что с одного разу не будет довольно чисто, то повторить несколько раз. После всего слей воду в какую ни есть посуду, в которой пусть стоит до тех пор, коли не придет время становить ее на лед для замораживания».

Клюквенное мороженое (из старинных рецептов)

«Взять клюквы и, выжав из оной сок, процедить сквозь салфетку, чтоб был чист, которого налить в бутылку, потом взять полутора фунта (600 г) сахару, и, оботенреть им корку со свежего лимона, столочь сахар и смешать с соком, и после положить в форму; ежели же не станет садиться, то прибавить еще сахару».

Клюквенное мороженое Петерсона (из старинных рецептов)

«В расчете на 1 порцию нужно 40 г клюквы, 50 г воды, 0,7 г желатина, а также фруктовой или ягодной эссенции. Клюкву следует

терпеливо и усердно размять, залить водой и процедить. Добавив сахара, довести до кипения. Затем включить в полученную массу набухший желатин и, помешивая, растворить его. Наконец, последний штрих к вашему художественному кулинарному изыску - добавить какую-либо фруктово-ягодную эссенцию. Разлить по формочкам и заморозить».

Красное мороженое (из старинных рецептов)

«Протереть в таз клубники 2 фунта (800 г), влить туда же 2 фунта сиропа и лимонного сока по вкусу. Если угодно, чтобы мороженое было красное, то подавить из клюквы сока и вертеть».

Технику приготовления мороженого смотрите в рецепте «Апельсиновое».

Пуншевое мороженое (из старинных рецептов)

«С 6 лимонов стереть корку на сахар, положить на блюдо, выдавить туда сок из лимонов и прибавить 2 фунта (800 г) сахара в кусках с полбутылкой воды. Когда сахар распустится, всю эту массу влить в мороженицу, поставить ее на лед с солью и вертеть как обыкновенное мороженое. Когда масса застынет, то влить в форму бутылку белого вина или шампанского и опять вертеть до тех пор, пока не получится густая масса. Тогда влить туда бутылку хорошего рома и еще вертеть до сгущения в виде масла. Этот пунш подавать в рюмках с ручками, потому что он скоро тает от прикосновения рук. Так как спиртовые жидкости не превращаются в лед, то довольствоваться тем, что масса примет вид застывшего масла».

Дынное мороженое

1,5 кг дыни, 180 г сахара, 2 лимона, листья мяты по вкусу.

Спелую дыню вымыть, разрезать на несколько частей, удалить плаценту с семенами и вынуть ложкой мякоть. Из мякоти дыни сделать пюре, соединить его с сахаром и отжатым лимонным соком, добавить измельченную мяту и перемешать. Полученное пюре выложить в формы с крышкой и поставить на 2 часа в морозильную камеру холодильника. Застывшее пюре вынуть из форм, еще раз перемешать миксером опять переложить в формы и снова поместить на 2 часа в морозильник. Готовое мороженое разложить на дынные корки, украсить листиками мяты и подать к столу.

БЛАНМАНЖЕ

1 вариант

«На посредственной величины форму возьми три части миндаля, очисти его по обыкновению, столки мелко; потом возьми полфунта (200 г) рыбьего клею, разведи его в воде, приложи туда не-

много корицы и лимонной корки и дай вариться до тех пор, покамест весь келей разоидется. После того положи туда полтора фунта (600 г) сахару, вышеупомянутый очищенный миндаль и, перемешавши хорошенько, процеди теплое сквозь частую салфетку; когда же немного остынет, то разливай в формы».

2 вариант

«Разварите в стакане воды 10 золотников (42,6 г) рыбьего клея; потом истолките 0,5 фунта (200 г) сладкого и 5 зерен горького миндаля помягче, как для миндального молока; влейте в миндальную массу 3 стакана сливок, добавьте 1,5 стакана сахара и ванили кусочек; перемешайте все это хорошо, перелейте, соединив с распущенным клеем в кастрюлю, поставьте на плиту и вскипятите; снимите с плиты, смешайте, пока не остынет до теплоты парного молока, процедите сквозь салфетку в форму и застудите».

3 вариант

1,5 л молока (или 1 л молока и 0,5 л сливок), 1 стакан толченых орехов (фундук, грецкие и т. д.), 50-75 г рисовой муки, сахар, мускатный орех и цедра лимона – по вкусу.

«Муку разводят в 0,5 л холодного молока, добавляють оставшееся молоко, сливки и кипятят. Засыпають орехами и заливають (постепенно) молоком с рисовой мукой при непрерывном помешивании. Добавляют сахар, пряности и варят до загустения. Перед тем как подать этот десерт к столу, следует дополнить его небольшой, но очень важной «мелочью». Из брикета любого мороженого десертной ложкой, предварительно опущенной в горячую воду, особым «циркульным» оборотом делают шарик и кладут его рядом с бланманже».

А теперь перейдем к самому мороженому. Как ни странно, но до сих пор почему-то мороженое не сделалась обычным домашним лакомством, как скажем торт, который стал традиционным праздничным десертом в каждой семье. А вот мороженое даже в таких семьях, где к праздничному столу готовятся подлинные кулинарные шедевры, появляется очень редко. А все потому, что в народе укоренилось мнение о том, что для приготовления этого по истине королевского десерта необходимы м специальные знания, и масса всевозможных специальных приспособлений (мороженица, миксер, особенная посуда, необыкновенный холодильник с мощной морозилкой, превышающей -40°C и многое другое). Но это мнение ошибочно. Конечно, имея все то, что мы перечислили, мороженое сделать значительно проще, но и в обычных условиях для его приготовления нужно не так уж много знаний, усилий и времени. Освоить этот процесс доступно каж-

дому. И в этом вы убедитесь сами. Для начала рассмотрим базовый рецепт приготовления домашнего мороженого.

Налейте в кастрюльку 1 л молока, поставьте его огонь и добавьте 100 г сливочного масла. Пока молоко закипает, подготовьте все остальное, что понадобится в дальнейшем для приготовления мороженого. В литровую банку всыпьте 2 стакана сахарного песка, 1 ч. л. крахмала, размешайте, вбейте туда 5 яичных желтков, еще раз размешайте и тщательно разотрите деревянной ложкой в однородную массу. Затем подлейте немного молока из кастрюльки, закройте банку крышкой и взболтайте так, чтобы содержимое не превратилось в подвижную, консистенции жидкой сметаны, массу. Обычно на это уходит то самое время, которое необходимо для закипания молока. Подготовленную массу влейте в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, доведите смесь до вторичного закипания. Весь секрет заключается в том, что если не помешивать, то молочная смесь наверняка свернется и превратится просто в сладкий творог. Бывает, к сожалению и так, что смесь сворачивается даже вопреки самому энергичному перемешиванию. Но это говорит о том, что молоко очень долго добиралось от фермы до вашей плиты. Если у вас появилось такое подозрение, то бросьте на всякий случай в молоко щепотку пищевой соды. Это предотвратит свертывание молока. Кстати, крахмал, который мы перемешали с сахаром, служит для той же цели. А для улучшения вкуса мороженого хорошо бросить в закипевшее молоко щепотку молотой корицы, ванилина или чайную ложку цедры (растертой корочки лимона или апельсина). Можно бросить и горсть промытого изюма. Ну, а если уж ничего подходящего не окажется под рукой, то можно использовать ныне забытый прием кондитеров: расплавьте в ложке до светло-коричневого цвета сахар и окуните ложку в молоко.

Закипевшую смесь снимите с огня, поставьте кастрюльку в холодную воду (в кастрюлю большего объема), налив воды до уровня смеси в кастрюльке, и мешайте до тех пор, пока она не остынет до температуры умеренно горячего чая, после чего оставьте ее охлаждаться дальше, а сами займитесь подготовкой холодильника: освободите место в морозильной камере и поверните регулятор на максимальный холод.

Дальше можно обойтись без кажущихся абсолютно необходимыми приспособлений (миксера, мороженицы, взбивалки). Все их можно заменить обычным чистым пищевым полиэтиленовым пакетом. Надуйте его и проверьте: в нем не должно быть дырочек. В такой пакет перелейте содержимое кастрюльки, остывшее до температуры теплого чая, выжмите воздух, стяните верх пакета прищепкой или резинкой и положите его плашмя в морозильную камеру холодильника. Через час, заглянув в морозилку, вы увидите, что смесь

отчетливо разделилась на два слоя: твердый нижний и жидкий, незамерзший верхний. Ничего страшного. Переверните пакет жидким слоем вниз и выждите еще некоторое время.

Когда смесь почти полностью промерзнет, достаньте пакет из морозильной камеры и выжмите в него сок из одного лимона или влейте немного раствора лимонной кислоты (0,25 ч. л. кислоты на 1 ст. л. воды). Затем возьмите полотенце, заверните в него пакет, закрытый прищепкой так, чтобы в нем оставался воздух, и хорошенько разомните содержимое в однородную, без комков массу, объем которой при этом немного возрастет за счет насыщения массы воздухом. Вот и все. Процесс приготовления домашнего мороженого завершен. Можете смело угощать своих гостей великолепным десертом.

В домашних условиях можно приготовить различные виды мороженого, используя молоко, сливки, сметану, творог, молочные консервы с сахаром, кофе и какао, свежие, замороженные и консервированные с сахаром фрукты и ягоды, их соки и пюре, а также различные вкусовые добавки.

Замораживание мороженого может быть проведено в металлической луженой банке, помещенной в дробленый лед с солью, либо в специальной мороженице с ручным или электрическим приводом. Наполнение смесью, которую предстоит заморозить, должно не превышать 50% емкости. Во время работы необходимо следить за тем, чтобы льдосолевая смесь не попала в мороженое.

Для получения температуры льдосолевой смеси (от -14 до -18°C) и ускорения замораживания на 1 весовую часть соли нужно брать 3 части мелкодробленого льда.

МОРОЖЕНОЕ

Шоколадное мороженое

0,5 л молока, 2 яичных желтка, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, ваниль по вкусу.

Для шоколадной помадки: 1 ст. л. порошка какао, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. воды.

Приготовить шоколадную помадку: в воду всыпать сахар, порошок какао, размешать и довести до кипения. Молоко разделить на 2 части. 350 мл отлить, добавить сахар, ваниль и вскипятить. Как только смесь закипит, влить в нее оставшееся молоко с разведенным в нем крахмалом и поставить на огонь. После закипания снять с плиты, добавить 2 сырых яичных желтка, шоколадную помадку и хорошо размешать. Полученную смесь разлить в формочки (или вылить в целлофановый пакет) и поставить в морозильную камеру холодильника.

Молочное мороженое

1 вариант

0,5 л молока, 3 яичных желтка, кусочек сливочного масла величиной с грецкий орех, 6 ст. л. сахарного песка.

Молоко соединить с сырыми яичными желтками, сахаром, сливочным маслом, тщательно взбить и постепенно нагревать полученную смесь на плите до тех пор, пока она не начнет закипать. Тотчас же снять ее с плиты и по желанию ароматизировать. Замерзавать смесь следует в морозильной камере холодильника. А для того, чтобы она не превратилась в крупные кристаллы, ее необходимо часто размешивать.

2 вариант

1 л молока, 5 яичных желтков, 1 яичный белок, 1 стакан сахара.

Сырые яичные желтки тщательно растереть с сахарным песком, осторожно развести горячим молоком и поставить на огонь, постоянно помешивая. Как только масса начнет густеть, снять с огня, не давая ей закипеть. После охлаждения аккуратно перемешать смесь со взбитым в пышную рену яичным белком и заморозить, как указано в предыдущем рецепте.

Фруктовое мороженое

375 мл охлажденного сгущенного молока, 1 банан, 2 ст. л. лимонного сока, 165 г сахара, 40 г мелко нарезанных долек апельсина.

Банан очистить от кожуры, нарезать мелкими кусочками, сложить в миксер, влить туда лимонный сок и хорошо взбить. В отдельной посуде взбить сгущенное молоко, постепенно всыпая сахар, добавить банановое пюре, апельсин, перемешать, вылить в форму, пригодную для морозильной камеры, и замораживать до тех пор, пока мороженое не затвердеет. Подавать его следует, украсив дольками апельсина.

Эффектное мороженое

0,75 л молока, 200 г густой сметаны, 6 яичных желтков, 1 стакан сахара, 5 ст. л. порошка какао, 1 рюмка коньяка (или ликера), апельсиновые корки из варенья по вкусу.

Молоко смешать с порошком какао и вскипятить. Сырые яичные желтки растереть с сахаром в пену и, не переставая помешивать, добавить молоко с какао. Затем полученную смесь проварить на водяной бане (не доводя до кипения) до густой консистенции, снять с плиты, охладить, периодически помешивая, чтобы не покрылась корочкой, смешать остывшую массу со сметаной и коньяком (или ликером), переложить в подходящую посуду и поставить в морозильную камеру холодильника. Когда масса начнет затвер-

девать, добавить мелко нарезанные апельсиновые корки из варенья, в чтобы масса не превратилась в кристаллы, часто размешивать ее. Перед подачей на стол разложить мороженое в высокие бокалы и посыпать мелко нарубленным миндалем.

Кофейное мороженое

2 стакана молока, 2 яичных желтка, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, 1 ч. л. молотого кофе.

Половину молока вскипятить с сахаром, добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве воды, поварить несколько минут, снять с плиты и охладить. Яичные желтки растереть добела и перемешать с 0,5 стакана холодного молока. С оставшимся молоком сварить кофе, процедить, охладить, соединить с желтковой и молочной смесями, разлить в формочки и поставить в морозильную камеру.

Экспресс-мороженое

1 банка сгущенного молока, 250 мл кофе.

Сгущенное молоко перемешать с крепким, еще теплым кофе и охладить. После того как смесь достаточно остынет, перелить ее в форму и поставить в морозильную камеру холодильника. Подавать в чашках или креманках, украсив поломанными вафлями или печеньем.

Сливочное мороженое (из старинных рецептов)

1 вариант

«Взять бутылку густых сливок, влить в форму, положить немного сахара, поставить на лед, чтобы гораздо больше было, а как поспеет, класть в формы или в стаканы, подавать на стол».

2 вариант

«3 желтка, растертые с 1,5 стаканами мелкого сахара и разведенные 2 стаканами молока с кусочками ванили, размешивают на легком огне без кипения, пока масса не загустеет; тогда, составив на край плиты, размешав, доваривают окончательно и, остудив, вертят 10 минут в закрытой форме на льду с солью, после чего, смешав со слоем взбитых сливок, вертят опять и вновь соединяют со сливками, пока не выйдет полбутылки; тогда заморозив окончательно, подают к столу».

3 вариант

«6 яиц, 1 стакан сахара, 1 л молока, 2-3 ст. л. сливок, 1 ст. л. шоколада и ванильный сахар. Сырые яйца растереть с сахаром. Молоко вскипятить с ванильным сахаром немного охладить. Постоянно помешивая, влить растертые яйца. Затем процедить смесь через частое сито, всю эту массу переложить в мороженицу и за-

морозить. Чтобы сотворенное вами «чудо» довести до полного совершенства, можно добавить 2-3 столовые ложки взбитых сливок, досыпать тертым на мелкой терке шоколадом».

4 вариант (современный рецепт)

3 стакана густой сметаны, 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 1 щепотка ванилина.

Сырые яичные желтки тщательно растереть с сахарным песком, добавить ванилин, сметану, поставить на медленный огонь и все время помешивать, пока масса не станет густой, но до кипения не доводить. Затем снять с огня, процедить через марлю, охладить, перелить остывшую смесь в формочки и поставить в морозильную камеру.

Ванильное сливочное мороженое

1 л молока, 350 г густой сметаны (или 125 г сливочного масла), 8 яичных желтков, 300 г сахара, ванилин по вкусу.

Молоко налить в кастрюлю, довести до кипения и поставить в кастрюлю больших размеров с горячей водой (на водяную баню). Сырые яичные желтки, растертые с сахаром, постепенно соединить с молоком и при непрерывном помешивании проварить смесь до загустения. Затем снять с плиты и охладить, периодически помешивая, чтобы смесь не покрылась корочкой. В охлажденную массу добавить растертое в пышную массу сливочное масло или взбитую сметану, тщательно размешать и выложить тонким слоем в посуду из нержавеющей стали. Замораживать так же, как молочное мороженое.

Кофейное мороженое (из старинных рецептов)

«Вскипятить штоф (1,23 л) сливок, всыпать 1/87 фунта (50 г) свежего кофе, прикрыть и дать постоять, чтобы сливки набрались кофейного запаха. Когда немножко остынет, процедить сквозь сито, прибавить 1/2 фунта (200 г) сахара, растертого с 5 желтками, поставить на огонь и постоянно помешивать, пока не загустеет; отставить, процедить, остудить. Затем разлить в формы и заморозить».

Шоколадное мороженое (из старинных рецептов)

«Взяв шоколаду, натереть на терке, положить в кастрюльку сливок, немного растереть и, положи также сахару, сварить, простудив несколько, разложить в формы и, застудив на льду, подавать на стол».

Ореховое мороженое

1 вариант

150 г сливок, 1 яйцо, 80 г сахара, 40 г очищенных орехов, 2 г желатина, ванилин или лимонная эссенция по вкусу.

Сырое яйцо взбить с сахаром, ванилью или лимонной эссенцией, влить в смесь горячие сливки и сгустить на водяной бане. Затем, помешивая, добавить распущенный желатин, обжаренные и измельченные орехи, все хорошо перемешать и охладить. Остывшую смесь загрузить в мороженицу и приступить к кручению-верчению.

2 вариант

260 г сливок, 60 мл молока, 2 яичных желтка, 60 г сахара, 10 очищенных грецких орехов, ванилин или лимонная эссенция по вкусу.

Сырой яичный желток тщательно растереть с сахаром и ванилином или лимонной эссенцией, влить горячее молоко и сгустить на водяной бане. Взбитые сливки смешать с обжаренными и размельченными орехами и в эту массу влить яично-молочную смесь. После этого довести мороженое до готовности в мороженице или в морозильной камере холодильника.

Ореховое старорусское мороженое (из старинных рецептов)

«На штоф (1,23 л) сливок взять 1 фунт (400 г) грецких орехов, истолочь, залить кипящими сливками, дать постоять и отжать в салфетке. Растереть 1/3 фунта (300 г) сахара с 5 желтками, подогреть, помешивая, на огне, пока не загустеет, остудить. Затем разделить смесь на порции и заморозить».

Миндальное мороженое с банановым сиропом

Для мороженого: 2 стакана густых сливок, 6 ст. л. очищенных и мелко нарубленных миндальных ядер, 3 ст. л. коньяка, 2 ч. л. ванильного сахара.

Для бананового сиропа (готовится заранее): 1 банан весом около 120 г, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды.

Измельченные миндальные ядра обжарить, помешивая, на сухой сковородке, снять с огня, сложить в небольшую глиняную посуду, влить коньяку, перемешать и дать настояться под закрытой крышкой в течение 30 минут. Сливки взбить с ванильным сахаром, добавить обжаренные миндальные ядра с коньяком и перемешать. Полученную массу разложить в формочки и поставить в морозильную камеру холодильника до полного замораживания. Готовое мороженое переложить на охлажденные блюда и полить банановым сиропом.

Для приготовления сиропа банан очистить от кожуры и натереть на крупной пластмассовой терке. Полученную массу переложить в стеклянную посуду, добавить сахарный песок, влить холодную воду, тщательно перемешать и дать постоять при комнатной температуре 3-4 часа. При необходимости банановый сироп можно хранить в плотно закрытой стеклянной банке на нижней полке холодильника.

Фисташковое мороженое (из старинных рецептов)

«Очистить 1/2 фунта (200 г) фисташек, оставив на них зеленую кожицу, истолочь мелко, подливая понемногу воды, прибавить 30 очищенных ядер горького миндаля; развести 2 штофами (2,5 л) горячих сливок и выжать в салфетке; сливки должны быть зеленого цвета. Растереть 10 яиц с 1,5 фунта (600 г) сахара, развести, приготовленными сливками и подогреть на огне, пока загустеет; процедить. Затем разлить в формочки и заморозить».

Фиалковое мороженое с Антильских островов

3 букетика фиалок, 1,5 стакана сахара, 2 стакана взбитых сливок, 3 лимона, 1 стакан грейпфрутового сока, 0,5 стакана воды.

Цветы хорошо промыть, смешать с сахаром, водой, грейпфрутовым соком и прокипятить на небольшом огне в течение 10 минут. Полученную смесь охладить, протереть сквозь сито, добавить сок лимонов, взбитые сливки, перемешать и заморозить. Готовое мороженое выложить горячей чайной ложкой в вазочки и каждую порцию украсить фиалковыми лепестками.

Мороженое с ромом и изюмом

2 стакана густых сливок, 4 ст. л. рома, 4 ст. л. изюма, 2 ч. л. ванильного сахара.

Изюм быстро промыть под холодной водой, залить кипятком, прокипятить и дать постоять в воде 40-50 минут. Затем воду слить, влить ром и настаивать под закрытой крышкой в течение получаса. Сливки взбить с ванильным сахаром, добавить изюм с ромом, перемешать и заморозить.

Творожно-клюквенное мороженое

400 мл сливок, 450 г творога, 225 г клюквы, 225 г сахара, 2 ст. л. меда. 2 ст. л. дробленого миндаля.

Клюкву перебрать, промыть, несколько раз меняя воду и удаляя поврежденные ягоды, и обсушить, разложив на полотенце. Несколько ягод отложить для украшения, а остальные измельчить миксером и смешать с половиной нормы сахара. С остальным сахаром тщательно растереть творог. Часть сливок отложить и поставить в холодильник, а остальные взбить, смешать с творогом и туда же вешать клюквенное пюре. Форму для пудинга сбрызнуть медом, вращая и встряхивая не до тех пор. Пока вся внутренняя поверхность формы не будет смазана медом. Медовый слой посыпать измельченным миндалем, переложить в форму творожно-клюквенную смесь и поставить ее в морозильную камеру холодильника на 4-5 часов. Перед подачей на стол опустить форму с мороженым на несколько се-

кунд в горячую воду, перевернуть ее на блюдо и украсить мороженое взбитыми сливками и отложенными ягодами.

Ананасовое мороженое

0,5 ананаса весом около 300 г, 3/4 стакана ананасового сока, 2 стакана свежих сливок, 2 яйца, 3/4 стакана сахара.

Ананас очистить и очень мелко нарезать. Яйца взбить с сахаром, постепенно вливая ананасовый сок, добавить взбитые сливки, измельченный ананас и хорошо перемешать. Полученную массу разложить в небольшие формочки и заморозить в морозильной камере холодильника. Затвердевшее мороженое вынуть из формочек, опустив их на некоторое время в горячую воду, и разложить на заранее охлажденные блюдечки.

Чайное мороженое по-французски

250 мл сливок, 250 мл воды, 3 ст. л. сухого черного чая, 4 яичных желтка, 125 г сахара, 2 ч. л. лимонного сока, 8 ст. л. сока маракуйи или манго.

В кастрюлю налить воду, довести ее до кипения, заварить чай, дать ему настояться в течение 4-5 минут, процедить и остудить. Яичные желтки взбить с сахаром до образования пены, влить в них чай, добавить соки и перемешать. Сливки хорошо взбить, осторожно вмешать в яично-чайную массу и поставить мороженое на 40-50 минут в морозильную камеру холодильника.

Льежское мороженое

2 стакана взбитых сливок, 4 яичных желтка, 3 ст. л. растворимого кофе, 3 ст. л. кипятка, 0,5 стакана сахара, 0,25 стакана воды.

Растворимый кофе развести в кипятке. Сахар растворить в четверти стакана воды и варить до тех пор, пока не станет возможно вилоккой вытягивать из массы нити сиропа. Сырые яичные желтки взбить миксером и постепенно, тонкой струйкой, продолжая взбивать, влить в них сахарный сироп. Когда масса загустеет, влить в нее кофе, хорошо перемешать, смешать со взбитыми сливками, вылить в форму и поставить в морозильную камеру холодильника. Как только края массы начнут застывать, вынуть мороженое из камеры и взбить в течение 1 минуты миксером. Затем разложить его ложкой в формочки и поставить в холодильник для застывания.

Медовое ванильное мороженое

3 стакана холодных сливок, 1/3 стакана меда, 3/4 стакана сахара, 1/3 стакана воды, 1 яйцо, 1 ст. л. ванилина, 1 щепотка соли.

Сахар, мед и воду, медленно подогревая, довести до кипения, после чего снять с огня, охладить, прибавить сырое яйцо и хорошо пере-

мешать, после чего положить в смесь немного колотого льда и снова хорошо перемешать. Затем добавить 1 стакан сливок, взбить миксером в течение 5 минут (пока не загустеет), добавить оставшиеся сливки, ванилин, соль и снова взбить. После этого перелить смесь в мороженицу и поставить в морозильную камеру холодильника (согласно инструкции).

Можно приготовить это мороженое и с коньяком. В этом случае нужно взять сахара 1 стакан и 1/3 стакана, а мед полностью исключить. В готовую смесь вместе с охлажденными сливками добавить 1/3 стакана коньяка.

Ванильное мороженое Петерсона

1 вариант

120 г сливок, 1 яйцо, 80 г сахара, 40 г очищенных орехов, 2 г желатина, ванилин по вкусу.

Сырое яйцо хорошо растереть с сахаром и ванилью и развести горячими сливками. Полученную массу слегка сгустить на водяной бане, добавить распущенный в воде желатин, медленно и тщательно размешать, охладить, разлить по формочкам и заморозить.

2 вариант

280 г сливок, 60 мл молока, 60 г сахара, 1 яичный желток, ваниль по вкусу.

Сырой яичный желток хорошо растереть с сахаром и ванилью и развести горячим молоком. Полученную массу нагревать на водяной бане до тех пор, пока она чуть-чуть не загустеет, после чего охладить. Сливки хорошо взбить, добавить в остывшую смесь, аккуратно перемешать, разлить в формочки и заморозить.

Шоколадное мороженое Петерсона

1 вариант

160 г сливок, 120 мл молока. 1 яйцо, 80 г сахара, 2 г желатина, 8 г порошка какао.

Сырое яйцо хорошо растереть с сахаром и развести горячим молоком, предварительно добавив в него какао (или шоколад в порошке) и сливки. Полученную массу слегка сгустить на водяной бане, ввести набухший желатин и, непрерывно помешивая, растворить его. Затем эту смесь охладить, разлить в формочки и заморозить.

2 вариант

260 г сливок, 60 мл молока, 1 яичный желток, 60 г сахара, 12 г порошка какао.

Сырой яичный желток тщательно растереть с сахаром и порошком какао (или тертым шоколадом), развести кипяченым молоком, немного сгустить на водяной бане и охладить. Тем временем сливки взбить в пышную массу, вылить в них яично-молочную смесь, разлить по формочкам и заморозить.

ПЛОМБИР

Сливочный пломбир

500 г сливочного мороженого, 200 г сливок, 1 ст. л. сахара.

В сливочное мороженое вводят взбитые сливки, хорошо вымешивают и еще раз замораживают. Сливки перед этим взбивают с сахаром до тех пор, пока объем их не увеличится вдвое.

Пломбир можно готовить с различными наполнителями (кофе, какао, миндаль, цукаты и т. д.).

Абрикосовый пломбир (из старинных рецептов)

«Протерев 2 стакана пюре из абрикосов, заливают его сиропом с палочкой ванили, с добавлением настоя абрикосовых косточек (не горьких) в сиропе и сока из 4 апельсинов. Заморозив смесь в форме для мороженого, смешивают ее затем с 1,5 стакана сливок, взбитых в пену, двумя рюмками «Мараскина» (сорт ликера), абрикосами из варенья без сиропа и, заморозив во льду, подают к столу.

Миндальный пломбир (из старинных рецептов)

«1/4 фунта (100 г) сладкого миндаля с частью горького толкут в ступе, подливая воды. 4 желтка растереть с 1/4 фунта сахара и, разведя бутылкой молока, мешают на огне. Загустив, соединяют с миндалем, продолжая мешать до окончательного сгущения массы, и, дав слегка остыть, протирают сквозь сито в форму на льду, размешивая. При застывании пломбира соединяют его с двумя ложками пюре из абрикосов, сваренных в сиропе и протертых сквозь решето, и 1/4 бутылки взбитых сливок, добавляемых постепенно. Все размешав и заморозив, подавать к столу».

Фисташковый пломбир (из старинных рецептов)

«1/2 фунта (200 г) очищенных и истолченных фисташек, со стаканом мелкого сахара, растертого с 4 желтками, проваренного без кипения, протирают через сито. Застудив пюре на льду, соединяют с взбитыми сливками (1,5 стакана) и, заморозив, подают к столу».

Чайный пломбир (из старинных рецептов)

«Вскипятив 4 стакана молока или сливок с измельченной ванилью, приливают горячим понемногу к десятку яиц, растертых с 3/4 фунта

(300 г) сахарной пудры и крепчайшего настоя чая. Загустив нагреванием на огне, при помешивании, без кипения. Процедив, застуживают до половины готовности, после чего смешивают с 1,5 стакана взбитых сливок, заправленных двумя ложками мелкого сахара, и, тщательно вымешав, заморозив в форме на льду, подают к столу».

Пломбир с мирабелью

250 г взбитых сливок, 150 г мирабелли, 4 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 20 г меда, 25 г черного шоколада, 1 ч. л. молотых ядер грецкого ореха, 6 ч. л. сливовой настойки.

Мирабелли и ядра грецкого ореха поджарить, растолочь в ступке и смешать с растопленным шоколадом. Затем, пока шоколад не остыл, сформовать из полученной смеси 4 маленькие горки и выставить их на холод. В кастрюлю налить 750 мл воды, прибавить сахар, довести до кипения и снять с огня. Затем вбить яичные желтки, добавить приготовленный сироп, хорошо размешать и нагревать до тех пор, пока не свернутся яйца. Затем снять кастрюлю с огня и взбивать массу до полного охлаждения (она должна удвоиться в объеме), после чего добавить 3 ч. л. сливовой настойки и осторожно вмешать взбитые сливки. Часть полученной смеси разложить в 4 креманки (или на 4 блюдецка для мороженого), поставить в середину каждой креманки шоколадную горку, сверху равномерно разложить оставшуюся смесь, придать десерту желаемую форму с помощью плоской поверхности ножа и поставить на 4 часа в морозильную камеру холодильника. У слив удалить косточки и нарезать мякоть тонкими ломтиками. В сковороде разогреть сливочное масло, положить в него ломтики слив, прогреть в течение 1 минуты, перевернуть, добавить мед, оставшуюся сливовую настойку и подержать на огне еще 1 минуту. Перед подачей выложить по краям горячие сливы и сразу же подать к столу.

ПАРФЕ

Парфе кофейное

70 г сливок, 15 г сахара, 9 яиц, 15 мл молока, 4 г кофе.

В горячее молоко всыпать молотый натуральный кофе, прокипятить 5 минут и дать настояться. Сырые яичные желтки тщательно растереть с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения и охладить. Охлажденную смесь аккуратно ввести во взбитые сливки, разлить в подготовленные формочки и заморозить.

Парфе земляничное

Землянику перебрать очистить от плодоножек, промыть и протереть сквозь сито. Полученное пюре хорошо перемешать в емкости,

поставленной на лед, с равным количеством сахара, соединить со взбитыми сливками и, заморозив в течение 3 часов, подать к столу.

«Парфе любви»

1 кг вишен без косточек, 0,5-1 кг сахара, 6 яичных желтков, 0,5 л сметаны или сливок, цедра 1 лимона, ванилин на кончике ножа.

Сырые яичные желтки тщательно растереть с сахаром, добавить сметану или сливки, ванилин, прокрученные на мясорубке ягоды, натертую цедру лимона, и хорошо взбить. Полученную смесь аккуратно переложить в подготовленную форму и поставить в морозильную камеру холодильника для застывания на 10-12 часов. Готовое парфе выложить из формы, разрезать на порции и украсить по вкусу.

Воздушное парфе из красной смородины

200 г красной смородины, 30 г кокосовой стружки, 300 мл сливок, 3 яичных желтка, 50 г сахара, тертая цедра и сок 1 лимона. 4 ст. л. апельсинового ликера, 100 мл кокосового молока, несколько листиков лимонной мяты.

Кокосовую стружку поджарит на сковороде с антипригарным покрытием (без добавления масла) до золотистого цвета и остудить. Кокосовую стружку отложить для украшения. Сливки взбить в миксере и поставить в холодильник. Красную смородину перебрать, откинуть на сито, вымыть холодной водой и дать ей стечь. Несколько красивых веточек красной смородины отложить для украшения. С оставшихся веточек снять вилкой ягоды и также отложить их. Миксером взбить на водяной бане до образования белой пены сырые яичные желтки, сахар, ликер, цедру и сок лимона, затем снять с водяной бани, вмешать во взбитую смесь кокосовое молоко, добавить половину взбитых сливок, перемешать с оставшимися сливками и смородиной и поставить на 10 часов в морозильную камеру холодильника. Замороженный десерт достать из холодильника, окунуть дно миски в горячую воду, перевернуть парфе на блюдо и разрезать на порции. Кусочки парфе разложить по тарелкам, украсить веточками смородины, кокосовой стружкой, листочками мяты и подать на стол.

Парфе «Тутти-фрутти»

200 г фруктов из компота, 100 мл молока, 1 яичный желток, 40 г сахара, 6 г желатина, 1 щепотка ванилина, 120 мл сливок.

Сырой яичный желток размешать с молоком, добавить сахар, ванилин и взбивать на водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет (но до кипения не доводить!). В горячий крем положить распущенный желатин, остудить, прибавить 100 мл взбитых сливок и перемешать, следя за тем, чтобы масса при охлаждении не

застыла. После этого переложить парфе в смоченную водой форму и поставить в морозильную камеру холодильника. При подаче на стол украсить оставшимися взбитыми сливками и фруктами из компота.

Парфе с дыней и арбузным соком

1 стакан густых взбитых сливок, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 мускусная дыня, 1 маленький арбуз, цедра 1 апельсина.

Сырые яичные желтки хорошо взбить с 3 ст. л. сахара. В отдельной посуде взбить до устойчивой пены белки яиц, постепенно добавив к ним 5 ст. л. сахара. Затем прибавить к белкам сливки, соединить с желтками, добавить измельченную апельсиновую цедру, полученной массой наполовину наполнить креманки и поставить их на 2-3 часа в морозильную камеру холодильника. Из мякоти разрезанной дыни с помощью специальной ложки-выемки приготовить 2 стакана шариков. Оставшуюся мякоть растереть в пюре с сахаром по вкусу (должно получиться не менее 0,5 стакана), выложить его в небольшую формочку, закрыть и заморозить. Из мякоти арбуза отжать сок, перелить его в другую формочку и тоже заморозить. После этого дынное пюре и арбузный сок перемешать вилкой, чтобы получилась гранулированная масса со льдом, украсить этой массой остывшее парфе в креманках и сверху уложить дынные шарики.

МУСС

Мусс кофейный

«Изжарив и смолов кофе, вываривают из него настой в небольшом количестве кипятка под крышкой. Соединяют его, слив, с мелким сахаром; остудив, взбивают на льду, венчиком с густыми сливками, пока вся масса не собьется в пену, после чего, заморозив ее в форме на льду с солью, вынув, подают к столу».

Мусс ореховый

«Полфунта (200 г) очищенных орехов толкут в ступке, подливая немного воды и сахарного песка с ванилью; взбив в пену 3 стакана горячего сиропа с 10 желтками, размешав на огне до надлежащей густоты, остудив, соединяют с пюре из орехов, протертых через решето, и выбивают на льду в плотную массу; соединив последнюю с 1,5 бутылки сливок, взбитых с сахаром, замораживают мусс в форме и подают к столу».

Мусс сливочный

«Взбив в керамической посуде 2 стакана сливок, добавляя по вкусу сахара, несколько ложек белков, взбитых с сахарной пудрой,

чайную ложку померанцевой воды (померанец – растение рода цитрусовых); перемешав, укладывают в форму по частям смесь, перекладывая ее миндальными пирожными, нарезанными на кусочки и вымоченными в роме; заморозив, подают к столу».

САМБУК

Самбук Петерсона

Размельченные фрукты или ягоды обливают водой и разваривают, после чего протирают сквозь сито, соединяют с сахаром, размешивают и охлаждают. Затем добавляют яичные белки, взбивая их до получения пенистой пышной массы. В сбиваемую массу добавляют предварительно замоченный и растворенный желатин. Это делается для того, чтобы придать десерту более плотную консистенцию. Полученную смесь охлаждают до 30°С и продолжают взбивать венчиком до тех пор, пока не получится однородная густая пена. После этого взбитую массу выливают осторожно на блюдо и ставят в морозильную камеру холодильника. Застывший десерт подают к столу с молоком или ванильным соусом. Самбук должен быть светлым, пористым, но достаточно плотным, с освежающим кисло-сладким вкусом.

Самбук из яблок

200 г яблок, 50 г сахара, 1 яичный белок, 3 г желатина.

Яблоки запечь в духовке, протереть сквозь сито и, постепенно всыпая сахарный песок, тщательно размешать. Охладив, добавить яичный белок, взбитый до густой пены, ввести распущенный желатин и заморозить.

Самбук из клубники

160-200 г клубники, 20 г сахара, 1 яичный белок, 3 г желатина.

Клубнику перебрать, очистить от плодоножек, дать стечь воде и протереть ягоды сквозь сито. Затем засыпать сахаром, добавить распущенный желатин, яичный белок, взбить до пышности и заморозить.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ КРЕМЫ

Крем-брюле

500 г сливочного мороженого, 3 ст. л. сливок, 2 ст. л. сахара.

К сливочному мороженому добавляют крем-брюле, хорошо размешивают и еще раз замораживают. Для приготовления крем-брюле сахарный песок смешивают со сливками и полученную массу нагревают на огне до тех пор, пока смесь не приобретет густой консистенции и светло-коричневой окраски, свидетельствующей о ка-

рамельизации сахара. Готовый крем-брюле вводят в сливочное мороженое перед замораживанием в мороженице.

Крем-рояль

«Отдельно приготовить: сливочное мороженое (или флерд орандж) и малиновое мороженое. Сложить их в одну форму, перемешать лопаточкой и подавать».

Крем пуншевый

«Растерев 8 желтков с фунтом (400 г) мелкого сахара в керамической посуде добела, протирают туда же через сито 4 лимона и, прогрев при помешивании до кипения, остужают и соединяют с 2 лотами (4,5 г) желатина, вымоченного в холодной воде и распущенного в горячей, рюмкой рома и взбивают все венчиком в холодном месте до загустения, и, прибавив взбитые белки, наполняют форму и остужают на льду. Когда пуншевый крем достаточно охлажден, его раскладывают по десертным тарелкам и подают к столу».

ДЕСЕРТЫ С МОРОЖЕНЫМ

Баба из мороженого с вишней и фисташками

1,5 л ванильного мороженого, 80 г засахаренной вишни, 6 ст. л. вишневой водки, 50 г измельченных фисташек, 60 г изюма.

Для соуса: половина полулитровой банки консервированной вишни без косточек, 1 ст. л. крахмала, 20 мл вишневого ликера, 20 мл вишневой водки.

Изюм перебрать, удалить хвостики, промыть горячей водой, обсушить. Положить в миску, залить вишневой водкой, накрыть крышкой и дать набухнуть. Засахаренную вишню порубить вместе с фисташками, смешать с изюмом и настоять в закрытой посуде. Ванильное мороженое нарезать не слишком большими кубиками и дать немного растаять (до кремообразного состояния). Половину мороженого положить в форму для бабы, разровнять, на него уложить фруктовую смесь, сверху покрыть оставшимся мороженым, тщательно разровнять поверхность и поставить форму в морозильную камеру холодильника. Из консервированной вишни приготовить пюре и вместе с соком (часть его оставить) довести до кипения. Крахмал размешать с оставшимся соком, влить в кипящее пюре и, не переставая помешивать, довести до кипения. Затем соус снять с плиты, заправить вишневым ликером и водкой и, помешивая, охладить. Непосредственно перед подачей к столу форму с бабой на секунду опустить в горячую воду, перевернуть на блюдо, полить соусом и подать к столу. Оставшийся соус подать отдельно.

Блинчики с мороженым

Для теста: 225 г просеянной пшеничной муки, 125 мл молока, 2 яйца, 85 г сахарной пудры, 0,5 ч. л. соды.

Для подливки: 4 ст. л. малинового джема, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. воды..

Для начинки и прослойки: мороженое.

Муку, сахарную пудру и соду тщательно перемешать, просеять, влить яйца, молоко и вновь размешать. Полученное тесто столовой ложкой выливать на горячую сковороду и печь на медленном огне до золотистого оттенка (на это уходит 2 минуты), затем перевернуть. Готовые блинчики завернуть во влажную салфетку. Приготовить подливку: малиновый джем развести в воде, прокипятить в течение 2 минут, добавить лимонный сок и профильтровать.

Подавать так: между двумя блинчиками – мороженое, сверху – подливка и необыкновенный десерт готов к подаче на стол.

Десерт с воздушной кукурузой

Мороженое разложить в креманки, вазочки или десертные тарелочки, посыпать кукурузными хлопьями или сладкой воздушной кукурузой и залить сиропом или взбитыми сливками. Десерт должен быть мягким, поэтому, перед тем как его подавать к столу, надо дать ему слегка подтаять.

Шарлотка кофейная

Вскипятить 600 г сливок, добавить 200 г свежeproжаренного кофе, снять с огня и дать настояться в течение 1 часа, закрыв посуду крышкой, после чего процедить. Тщательно растереть 8 сырых яичных желтков и 300 г сахара, влить эту смесь в кофе со сливками и подогреть, не давая закипеть. В четверти стакана воды распустить 30 г желатина. Соединить с подготовленной смесью и тщательно размешать. Дно и бока формы обложить бисквитами, затем вылить в форму подготовленную смесь, плотно закрыть крышкой и заморозить.

Мороженое с рисово-манной кашей

150 мл ванильного мороженого, 0,5 стакана риса, 2 ст. л. манной крупы, 5 ст. л. сахара, 2 стакана молока, 25 г шоколада, 1 ст. л. вишневого ликера.

Молоко влить в кастрюльку, довести до кипения, всыпать рис и варить на очень маленьком огне, периодически помешивая, до тех пор, пока не загустеет, после чего положить сахар, перемешать и дать постоять 1-2 минуты. Затем снять с огня, переложить в стек-

лянную мороженицу и поставить в холодильник. Когда на поверхности каши образуется корочка, положить в центр шарики ванильного мороженого, полить сиропом и посыпать тертым шоколадом.

«Сюрприз»

400 г сливочного мороженого (или пломбира), 1 стакан сырых яичных белков, 200 г бисквита, 200 г фруктов, 1 стакан сахарной пудры.

На металлическое блюдо уложить ломтики готового бисквита, на них – консервированные яблоки или груши, нарезанные тонкими пластинками, а сверху – хорошо замороженный пломбир (или сливочное мороженое) в виде овальных палочек или брусочков. Над мороженым расположить тонкий слой фруктов и над ними, на самый верхний «этаж», уложить ломтики бисквита. Верхнюю часть и бока мороженого с бисквитом и фруктами покрыть яичными белками, хорошо взбитыми с сахарной пудрой. Подготовленный «Сюрприз» быстро (не более 1-2 минут) запечь в духовке (точнее подрумянить) при температуре 260°C, обсыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Торт-мороженое

1 л мороженого, 150 г малинового джема, 3 яичных белка, 2 стакана сахара, сок половины лимона, 100 г любых свежих ягод для украшения, сахарная пудра для обсыпки.

Для шоколадного бисквита: 6 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, 20 г крахмала, 2 ст. л. какао-порошка.

Для сиропа: 100 г сахара, 100 мл воды, 50 мл персикового или клубничного ликера.

Приготовить шоколадный бисквит, замесив из указанных продуктов тесто, остудить его и разрезать по толщине на 3 части: нижняя и верхняя части должны быть более тонкими, а средняя – толще. Форму для торта выложить полиэтиленовой пленкой, уложить в нее первый пласт бисквита, смочить сиропом и смазать джемом. Из второго пласта вырезать середину и уложить получившееся бисквитное кольцо в форму на первый пласт. В центр кольца поместить чуть подтаявшее (размягченное) мороженое, само кольцо пропитать сиропом, накрыть третьим пластом бисквита и тоже пропитать его сиропом. Заполненную форму поместить в морозильную камеру холодильника. Тем временем сырые яичные белки взбить в крепкую пену с сахаром и лимонным соком.

Торт вынуть из формы, обмазать со всех сторон белковой пеной, через сито сверху слегка обсыпать сахарной пудрой, поставить на 1 минуту в горячую духовку и сразу подать к столу, украсив ягодами.

Торт из мороженого

В охлажденную форму для торта положить слой ванильного мороженого, на мороженое уложить отцеженные фрукты или ягоды из варенья, поверх фруктов положить шоколадное мороженое, затем – слой фруктов или ягод и на них – снова ванильное мороженое. Форму с тортом поставить в морозильную камеру холодильника на 3-4 часа. По истечении этого времени вынуть торт из формы, покрыть шоколадной глазурью, обсыпать измельченным, поджаренным миндалем и подать к столу.

Для шоколадной глазури тщательно растереть 3 ст. л. сахара с 3 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла и 5-6 ст. л. порошка какао (или 100 г натертого на терке шоколада).

Замороженный торт с клубникой

800 мл сливок, 6 яичных белков, 250 г сахара, 600 г клубники, 1 ст. л. сахарной пудры.

500 г свежей клубники промыть, очистить от чашелистиков, мелко нарезать и посыпать сахарной пудрой. Духовку нагреть до 160°C. Яичные белки взбить с сахаром, выложить в кондитерский мешочек, выпустить на 2 противня, застеленных пергаментной бумагой, 4 круга, диаметром 22 см и собрать массу к центру кругов. Отдельно выпустить на противень несколько капель безе, выпечь все в течение 20 минут и остудить. 200 мл сливок взбить, добавить 1/3 клубники, выложить эту смесь на корж и поставить на 20 минут в морозильную камеру холодильника, после чего накрыть вторым коржом. Так же поступить с остальными коржами и поставить торт на 4 часа в морозильную камеру. За 2 часа перед подачей на стол остатки сливок взбить и выложить на торт. Оставшиеся ягоды клубники нарезать, уложить на сливки и покрыть на них сверху запеченные капли безе.

Апельсиновый торт с мороженым

4 яйца, 3/4 стакана и 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. ванильного экстракта, 1 ст. л. апельсиновой цедры. 3/4 стакана муки, 4 ст. л. сливочного масла, 0,5 кг мороженого.

Для меренги: 4 яичных белка, 2/3 стакана сахара. 1 щепотка соли, 0,25 ч. л. соуса «Тартар».

Духовку нагреть до 180°C. Форму для торта смазать маслом и посыпать мукой. Сырые яичные желтки тщательно растереть с 3/4 стакана сахара, добавив ваниль и цедру. Белки яиц взбить в крепкую пену с 2 ст. л. сахара. Затем в желтковую смесь, поочередно добавляя, ввести взбитые белки и просеянную муку, аккуратно перемешивая. После этого добавить растопленное сливоч-

ное масло и тщательно перемешать. Подготовленное тесто выложить в форму, поставить в духовку и выпекать до тех пор, пока края теста не начнут отставать от формы (примерно 30 минут). Готовый корж остудить, вынуть из формы, вырезать в нем 6 круглых ямок, положить туда шарики мороженого и поставить торт на 2 часа в морозильную камеру холодильника.

Приготовить меренгу. Для этого сырые яичные белки хорошо взбить со щепоткой соли, сахаром и соусом «Тартар», покрыть этой смесью торт и поставить его снова в морозильную камеру на 1 час. Перед подачей на стол разогреть духовку до 260°C и поместить туда торт на 4-5 минут.

Сицилийская кассата

5 ст. л. сливок, 200 г сахарной пудры, 500 г творога, 150 г изюма, по 50 г лимонных и апельсиновых цукатов, 100 г глазированных вишен, по 5 ст. л. очищенных фисташек и фундука, 100 г горького шоколада, 1 прямоугольный бисквитный корж толщиной около 1 см, 40 мл ликера «Мараскина».

Сливки, сахарную пудру и ванильный сахар смешать с творогом, накрыть крышкой и поставить на 12 часов в холодильник. Изюм перебрать, удалить хвостики, промыть и обсушить. Цукаты порубить ножом. По нескольку штук глазированной вишни, фундука и фисташек отложить для украшения, а остальную вишню и орехи вместе с шоколадом порубить ножом. Бисквит разрезать на прямоугольники размером 5x7 см. Высокую посуду диаметром около 20 см выложить кусками бисквита и полить его ликером. Нарубленные вишни, орехи, цукаты, шоколад и изюм смешать с творогом, выложить на бисквиты, накрыть такими же прямоугольниками бисквита, залить ликером и поставить кассату на 2-3 часа в морозильную камеру холодильника. Когда торт застынет, осторожно вынуть его из формы и украсить отложенными вишнями и орехами.

Рулет с мороженым и корицей

80 г пшеничной муки, 1 ч. л. разрыхлителя теста, 0,5 ч. л. соли, 150 г и 2 ст. л. сахара, 50 г порошка какао, 2 ст. л. и 0,5 ч. л. молотой корицы, 4 яйца, 0,5 ч. л. ванильной эссенции, 1 л ванильного мороженого, 225 мл густых сливок, тертый шоколад для украшения.

Духовку нагреть до 190°C. Форму размером 39x27 см смазать маслом и выложить ее пергаментной бумагой. В маленькую миску просеять муку, разрыхлитель, соль и какао, 0,5 ч. л. корицы. В другой маленькой миске миксером на большой скорости взбить сырые яичные белки, постепенно добавить 50 г сахара и взбивать

до тех пор, пока сахар полностью не растворится. В большой миске миксером на большой скорости взбить желтки, ванильную эссенцию и 100 г сахара (смесь должна загустеть и приобрести лимонный цвет). Лопаткой или венчиком осторожно перемешать муку и белки, переложить массу в форму, выровнять и испечь в духовке в течении 12-15 минут. Чистое полотенце посыпать порошком какао, перевернуть на него испеченный горячий корж, снять пергаментную бумагу, обрезать, при желании, края коржа, свернуть рулетом вместе с полотенцем, начиная с узкого края, сложить швом вниз на решетку и охладить в течение 1 часа. Мороженое положить в большую миску, дать ему постоять при комнатной температуре, чтобы оно размягчилось, добавить 2 ст. л. корицы и перемешать. Остывший рулет развернуть, намазать мороженым и снова скатать рулет с того же конца, но уже без полотенца. Приготовленный рулет положить швом вниз на блюдо и поставить на 4 часа в морозильную камеру холодильника. В маленькой миске миксером на средней скорости взбить сливки и 2 ст. л. сахара, положить их на рулет и снова поставить в морозильник. Если рулет подается не сразу, то его нужно заморозить так, чтобы сливки стали твердыми. Перед подачей на стол дать рулету постоять при комнатной температуре 15 минут (тогда его легче нарезать) и украсить тертым шоколадом.

Мороженое, запеченное «а ля князь Пюклер»

1 большая упаковка ванильного мороженого, 4 яичных белка, 150 г сахара, 1 ст. л. и 1 ч. л. порошка какао, 1 бисквитный корж размером 10x15 см, 2 ст. л. смородинового желе.

Яичные белки хорошо взбить с сахаром, вмешав в них 1 ч. л. какао. Бисквитный корж положить на жаропрочное блюдо, намазать смородиновым желе, сверху положить слой мороженого, с помощью кондитерского мешка со звездчатой трубочкой оформить верх взбитыми белками и поставить на короткое время в нагретую до 240°C духовку, чтобы подсушить безе. Готовый десерт посыпать оставшимся какао и тут же подать на стол.

Мороженое с ломтиками лимона

125 мл сливок, 200 мл молока, 100 г сахара, 60 г очищенного миндаля, 4 яйца, 1 лимон.

Духовку разогреть до 180°C. На огне развести, помешивая, 90 г сахара в 1 ст. л. воды. И вылить сироп в маленькую форму для паштета. Молоко и сливки разогреть, прибавить оставшийся сахар, растворить его, снять с плиты и добавить измельченный миндаль. Яйца хорошо взбить, добавить 4 ст. л. молочно-мин-

дальной смеси, перемешать, соединить с остальной жидкостью и взбить венчиком. Полученную массу перелить в форму и запечь в духовке на паровой бане в течение 40 минут. Затем охладить в морозильной камере холодильника, перевернуть на блюдо, разрезать на порции и подать с ломтиками лимона.

Мороженое жареное

1 л любого мороженого, 250 г сладких кукурузных хлопьев, 3 яйца, 15 ст. л. абрикосового варенья, 400 мл растительного масла для фритюра.

Из мороженого сформовать шарики и сильно заморозить их. Сырые яйца хорошо взбить до появления пены, а кукурузные хлопья измельчить. Замерзший шарик мороженого опустить во взбитые яйца, затем поместить в измельченные кукурузные хлопья и обвалять со всех сторон. Повторить так 3 раза, после чего шарики мороженого в тройной обсыпке поместить в морозильную камеру холодильника. Охлажденное мороженое погрузить в хорошо разогретое масло и быстро обжарить со всех сторон. Жареное мороженое уложить на блюдо, полить абрикосовым вареньем и тотчас подать к столу.

Винное желе с мороженым

На 1 порцию: 50 мл красного вина, 50 мл воды, 20 г сахара, 3 г желатина, вкусовые добавки, мороженое и взбитые сливки по вкусу.

Воду вскипятить с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой и процедить. Затем добавить вино, набухший желатин и все это, тщательно перемешивая, растворить. Приготовленное желе разлить в формы, по периметру украсить взбитыми сливками, а в центр десерта поместить мороженое.

Гоголь-моголь с мороженым

6 яичных желтков, 6 ст. л. сахара, 1-2 рюмки рома или апельсинового ликера, апельсиновая цедра, мороженое.

Сырые яичные желтки тщательно растереть с сахарным песком, смешанным с натертой апельсиновой цедрой, добавить ром или апельсиновый ликер и хорошо взбить в емкости, установленной на льду. Мороженое разложить по десертным тарелочкам, залить гоголем-моголем и подать к столу.

«Персик Мелба»

4 персика, 400 г мороженого, 100 г сахара, 0,5 л воды, 1 стакана сметаны, 4 ст. л. яблочного повидла или варенья.

Сварить сахарный сироп, опустить в него персики, предварительно очищенные от косточек и разделенные на половинки, и проварить на слабом огне в течение 10 минут. Мороженое разложить по креманкам, на него положить половинки остывших персиков углублением вверх и заполнить их яблочным повидлом или вареньем. Затем с помощью кондитерского шприца украсить десерт венчиками из мороженого и «облачком» из взбитой сметаны.

Мороженое «Маргарита»

12 шариков лимонного мороженого, 2 лимона, 1 стакан ликера «Cointreau», 1 стакан текилы, 2 стакана тоника, сахар, листики мяты для украшения.

В высокую посуду налить ликер, текилу и тоник, перемешать и взбить миксером. Взять 4 стеклянные креманки, смочить края их лимонным соком, перевернуть и обмакнуть их в сахар, чтобы на краях образовалась сахарная кромка. Затем налить в креманки взбитую смесь, положить в каждую по 3 шарика мороженого, украсить дольками лимона и листиками мяты и тотчас подать к столу.

Мороженое «Мокко»

12 шариков кофейного мороженого, 1 плод авокадо, 12 ст. л. клубничного сиропа, 8 ст. л. молока, взбитые сливки, свежая клубника, печенье.

В вазочке смешать клубничный сироп с молоком, выложить в эту смесь шарики мороженого, украсить тонкими ломтиками авокадо, свежими ягодами клубники, взбитыми сливкам, и ломаными печеньем и сразу подать на стол.

Мороженое «Малага»

12 шариков мороженого с изюмом, 400 г винограда, 200 мл охлажденного сладкого белого вина.

Виноград вымыть, очистить от косточек, сложить в миску, влить туда 50 мл вина, хорошо перемешать и настоять в течение 30 минут. Выдержанный в вине виноград поместить в вазочку, влить остальное вино, сверху уложить шарики мороженого и подать к столу.

Мороженое с медом и печеньем

8 шариков сливочного мороженого, 4 персика, 8 ч. л. меда, 8 шт. печенья, орехи и взбитые сливки по вкусу.

В вазочку положить шарики сливочного мороженого, сверху залить их жидким медом и посыпать толчеными грецкими орехами или рубленным миндалем. Персики нарезать кусочками и насадить на маленькие шпажки. Мороженое украсить взбитыми сливками и подать с персиками и печеньем.

Содержание

СЛАДКИЙ ЛЕД.....	3
МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ.....	5
БЛАНМАНЖЕ.....	8
МОРОЖЕНОЕ.....	11
ПЛОМБИР.....	19
ПАРФЕ.....	20
МУСС.....	22
САМБУК	23
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КРЕМЫ.....	23
ДЕСЕРТЫ С МОРОЖЕНЫМ.....	24

«ДОМАШНЕ МОРОЗИВО»

(російською мовою)

Автор-упорядник Кирєєвський І. Р.

Видавництво «Слово» спільно з ППД

Видавництво «Слово», 49038, м. Дніпропетровськ, вул. Вокзальна, 5

Свідоцтво про внесення до Держреєстру ДК № 646 від 26.10.2001р.

Надруковано у ПП «Поліслав», м. Дніпропетровськ

ISBN 978-966-334-339-6

Замовлення №263

© Видавництво «Слово», 2011

оптова реалізація: (056) 721-93-29

Мороженое – любимый продукт детей и взрослых. Впрочем, раньше мороженое делалось исключительно вручную, с душой, как говорится.

Повара проявляли фантазию, добавляли новые ингредиенты, экспериментировали и придумывали каждый раз что-то новенькое. И в этом был огромный шарм. Сегодня же выпуск мороженого поставлен на конвейер и предоставлен воле машин. На первый взгляд, кажется, что приготовить его в домашних условиях достаточно тяжело. А все потому, что в народе укоренилось мнение о том, что для приготовления этого по истине королевского десерта необходимы специальные знания, и масса всевозможных специальных приспособлений (мороженица, миксер, особенная посуда, необыкновенный холодильник с мощной морозилкой, превышающей – 40° С и многое другое). Но это мнение ошибочно. Конечно, имея все то, что мы перечислили, мороженое сделать значительно проще, но и в обычных условиях для его приготовления нужно не так уж много знаний, усилий и времени. Освоить этот процесс доступно каждому. И мы не сомневаемся, что приготовленное именно вами мороженое будет намного вкуснее и замечательнее, чем купленное в ближайшем магазине.



2 000000 076706