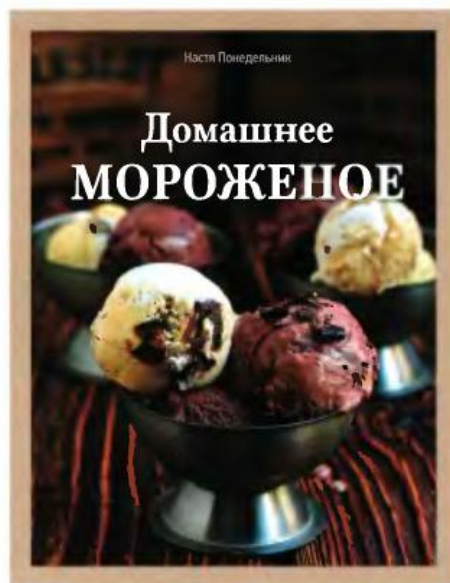


Настя Понедельник

Домашнее МОРОЖЕНОЕ





Ильза  Кристина

УДК 641.85 (082.12)
ББК 36.997
Д 66

Арт-директор: Руслан Шаймухаметов
Фотографии: Настя Понедельник

Д 66 **Настя Понедельник. Домашнее мороженое.**
М. : Твоя Книга, 2013. — 176 с. : ил. — ISBN 978-5-905882-05-0.

Эта книга посвящена одному из любимейших десертов и детей, и взрослых и включает в себя 74 рецепта мороженого, сорбета и граниты. Потрясающее многообразие цвета и вкуса, от классического пломбира «из детства», крем-брюле и простого ягодного сорбета до изысканных ингредиентов и необычных сочетаний: фиалка и лаванда, соленая карамель, дыня с тимьяном, клубника и фисташки, земляника и розовый перец. А еще мороженое из фуа-гра, из хлеба и темного пива, из свеклы с козьим сыром... Мы покажем вам мороженое таким, каким вы его никогда не видели! Каждый рецепт настолько вдохновляет, что — гарантируем! — вам захочется готовить мороженое каждый день в году. Кроме того, в книге вы найдете рецепты соусов для мороженого и, конечно же, полезные советы, которые помогут вам на кухне.

УДК 641.85 (082.12)
ББК 36.997
Д 66

ISBN 978-5-905882-05-0

© Н. Понедельник, рецепты, фото, 2013
© Р. Шаймухаметов, оформление, 2013
© ООО «Издательство «Твоя Книга», 2013

Настя Понедельник

Домашнее МОРОЖЕНОЕ

Москва
Издательство «Твоя Книга»
2013



Любимому ПАПЕ

Содержание

От автора	9
История королевского десерта	10

КЛАССИКА

Пломбир	16
Традиционное крем-брюле	18
Молочное мороженое	20

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЯГОД, ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Черешневое мороженое с малиновым пюре и мятным сиропом	24
Банановое мороженое с кримчизом	26
Йогуртовое мороженое с вишней и корицей	28
Земляничное мороженое с розовым перцем	30
Клубничное мороженое с топленым молоком	32
Кофейно-ежевичное мороженое	34
Фисташковое мороженое с киви	36
Мороженое из манго	38
Персиково-клубничное мороженое	40
Мороженое из папайи	42
Клубнично-смородиновое мороженое	44
Мороженое из клубники с бальзамическим уксусом	46
Мороженое из печеных яблок с корицей и мятным шоколадом	48
Йогуртовое мороженое с лаймами	50
Лавандовое мороженое	52
Мороженое из клубники с мятой и розовой водой	54
Сливочное мороженое с мандаринами	56
Ежевичное мороженое с бананом	58
Мороженое «Клубника со сливками»	60
Мороженое из персиков с рикоттой	62
Мороженое из розового винограда с граппой	64
Черничное мороженое с мятой	66
Мороженое из печеной свеклы с козым сыром и жареными грецкими орехами	68
Тыквенное мороженое со специями	70
Мороженое из шпината	72

МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ

Мороженое «Два шоколада»	76
Шоколадно-кофейное мороженое	78
Шоколадное мороженое с белыми шоколадными каплями	80
Мороженое из белого шоколада с апельсиновым ликером	82
Шоколадное мороженое с солью	84
Шоколадное мороженое с карри	86
Шоколадное мороженое с бананом и корицей	88
Шоколадное мороженое с кусочками шоколада	90
Шоколадное мороженое с перцем чили	92

Содержание

Сливочное мороженое с тремя видами орехов	94
Мятное мороженое с шоколадной крошкой и фисташками	96
Фиалковое мороженое с грецкими орехами	98
Сливочное мороженое с семенами льна	100
Сливочно-карамельное мороженое с карамелизованными орехами	102
Медовое мороженое с ореховой крошкой	104
Персиковое мороженое с розовой водой и орехами	106
Очень яичное мороженое с гречишным медом и орехами пекан	108
Кофейное мороженое на козьем молоке с карамелизованными грецкими орехами и козьим сыром	110

СОРБЕТЫ

Сорбет из дыни с тимьяном	114
Ананасовый сорбет с ромом	116
Гранита из красных сицилийских апельсинов	118
Сорбет из винограда с чесноком	120
Новогодний сорбет из красного шампанского	122
Кофейная гранита	124
Сорбет из зеленых яблок с апельсиновыми цукатами и карамелизованными грецкими орехами	126
Сорбет из летних ягод с имбирем	129
Сорбет из шампанского	130
Сорбет из красного сухого вина	132
Лаймовый сорбет с тимьяном	134
Малиновый сорбет	136
Сорбет из красной смородины с розмарином	138

ОСОБЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ

Лакричное мороженое	142
Розовый пломбир	144
Сливочное мороженое «Соленая карамель»	146
Овсяное мороженое с персиковым пюре и шоколадной крошкой	148
Мороженое из фуа-гра	150
Сливочное мороженое с кленовым сиропом, шоколадным печеньем и черносливом	152
Оливковое мороженое с шоколадной крошкой	154
Мороженое из авокадо	156
Сливочное мороженое с корнфлексом и медом	158
Шафранное мороженое	160
Овсяное мороженое с пюре из манго и карамелизованным воздушным рисом	162
Мороженое из хлеба и темного пива	164
Ванильное мороженое с козьим сыром	166
Мороженое из черного кунжута	168
Мятное мороженое	170

СОУСЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	174
----------------------------	-----



От автора

Меня с детства приучили к вкусной еде. Готовили в нашей семье все, даже дед. А от бабушки я узнала о том, как использовать разные травы и специи, именно она мне показала, как готовить фламбе. Но если я скажу, что всегда любила готовить, то все-таки немного лукавлю.

Я окончила МГИМО, факультет международных экономических отношений. Долгое время работала по специальности в крупнейших российских компаниях, но потом ушла в декрет... и моя жизнь буквально перевернулась с ног на голову.

Мне захотелось готовить самой. И готовить много — это была настоящая катастрофа для моих близких. Я готовила все подряд, начиная с мороженого и заканчивая самыми сложными рулетами из мяса. И, главное, мне хотелось делиться результатами со своими друзьями. Сначала площадкой для моих кулинарных подвигов выступал Facebook, потом появился журнал в ЖЖ. Название — Monday Delights — родилось спонтанно: близкие друзья зовут меня Понедельник, а уж слово *delights*, по их мнению, как нельзя лучше отражало мой журнал на тот момент.

Конечно, я не только готовила, но и фотографировала. И благодаря кулинарии фотография стала для меня настоящей страстью. Со своим фотоаппаратом я теперь не расстаюсь. Так началась моя жизнь фуд-фотографа и стилиста. За тем, что и как я готовлю сегодня, теперь можно следить не только в соцсетях, но и в моем блоге mondaydelights.ru.

Если готовкой я «прониклась» со временем, то кулинарные книги любила всегда.

Мой дядя учился в Сорбонне и в свое время привез мне из Франции гастрономическую энциклопедию «Ларусс» на французском языке. Можно сказать, что и французский язык я выучила с ее помощью. До сих пор помню свое впечатление от раздела про шоколад и всевозможные десерты с ним... Это

была фантастика! С тех пор моя кулинарная библиотека постоянно расширялась, и сейчас это уже достаточно внушительная и серьезная коллекция. Я покупаю именно бумажные версии, а не электронные. Насколько приятнее вечером с чашечкой кофе полистать любимого автора...

Я необычайно рада, что теперь среди этих книг будет и моя.

Для меня мороженое — это вкус детства. Воспоминания детства. Помню, бабушка приходила за мной в школу и на обратном пути в ларьке на Старом Арбате всегда покупала мне заветное эскимо на палочке...

Наверное, поэтому мне так хотелось научиться делать мороженое дома. А внимательно изучив этикетки покупного мороженого, увидев, сколько там химии, ароматизаторов и прочих сомнительных добавок, я поняла, что хочу готовить только из натуральных ингредиентов. Тем более что я часто готовлю мороженое для своего ребенка. Я перепробовала не одну сотню рецептов — надеюсь, те, которые я отобрала для этой книги, вам понравятся, а главное, вы увидите, что домашнее мороженое — это совсем не сложно.

Удачи!

Ваша Настя Понедельник



История королевского десерта

В чем секрет непреходящей популярности мороженого — ответить непросто.

Однако, определенно, мороженое стоило того, чтобы его изобрести!

Это традиционное «детское» лакомство начинало свой путь на столах королей, и сегодня его любят и взрослые, и дети — и неизвестно еще, кто больше.

Рассказывают, что сам Наполеон Бонапарт так скучал в изгнании по мороженому, что выписал себе на остров Святой Елены машинку для его изготовления.

Мороженое в том или ином виде производят — и, конечно же, едят — по всему миру. У некоторых видов мороженого есть даже ярко выраженная «национальность»: так, признанный лидер среди мороженого — это итальянское джелато; кулфи — замороженный десерт на основе молока — очень популярен в Индии, Пакистане и других странах Азии и Востока, а также пользуется успехом в индийских ресторанах в разных странах мира; в Турции есть дондурма, в Малайзии и Сингапуре из сиропа, льда, красных бобов и сгущенного молока готовят айс касанг...



Ледниковый период

Хотя мороженое в том виде, каким мы знаем его сейчас, известно всего лишь около 300 лет, корни его уходят поистине в глубь веков. А история появления мороженого за долгие годы обрела собственную мифологию, так что порой непросто бывает разобраться, где правда, а где всего лишь красивая легенда.

Именно такая история связывает появление «прапрапрамороженого» с именем одного из самых одиозных древнеримских императоров — Нерона (37–68 гг.). Утверждают, что по его приказу рабы регулярно отправлялись в горы за льдом, который потом смешивали

с фруктовым соком, вином и медом. Получался освежающий десерт.

Изобретение мороженого приписывают и монгольским всадникам. Якобы они брали с собой сливки, чтобы подкреплять силы во время долгих утомительных переходов через пустыню. От энергичной скачки сливки хорошо «взбивались», а холодной ночью, когда температура опускалась ниже ноля, — замерзали. Многие считают, что секрет приготовления мороженого знали и в Китае, и уже оттуда он мог попасть в Европу — благодаря венецианскому купцу и путешественнику Марко Поло, который вернулся из своих странствий по Азии в 1295 году.

На самом деле, вот уже примерно 4000 лет люди по всему миру умеют охлаждать еду и напитки, смешивая их со снегом или льдом. В Месопотамии (территория сегодняшнего Ирака) были обнаружены погребки для хранения льда, датируемые 2000 годом до н.э. В Греции примерно за пять веков до н.э. мешали напитки со снегом, а римская кулинарная книга, датированная I веком н.э., включала рецепты сладких десертов, которые посыпали снегом перед подачей. Персы готовили фалуде — смесь фруктов, фисташек, розового и лимонного сиропа и льда. Чтобы получить лед, они выкапывали в пустыне неглубокие ямы, заполняли водой, и за ночь она замерзала. Ценили прохладительные десерты и арабы: например, ко двору одного каирского султана, жившего в X веке, ежедневно приходили караваны, груженные льдом из горных районов Сирии.

Так что идея мороженого, как говорится, витала в воздухе. Среди европейцев первыми восприняли ее, действительно, итальянцы (хотя была ли в этом заслуга Марко Поло — точно не известно). Ита-

льянцы же подняли технологию производства первого мороженого на высокий уровень мастерства.

Большой секрет «для избранных»

О дальнейшем распространении мороженого — из Италии во Францию — известно следующее. Когда 14-летняя Екатерина Медичи в 1533 году выходила замуж за будущего короля Франции Генриха II, то привезла с собой и знаменитого шеф-повара Бенталенти. Он приготовил для свадебного пира невиданное прежде во Франции «итальянское лакомство» — ледяные шарики с фруктами. И через некоторое время мороженое стало обязательным блюдом на столе любого уважающего себя монарха.

Хотя технологию и рецепты приготовления мороженого пытались держать в секрете, тем не менее знание о них неуклонно распространялось, и скоро королевский десерт повсеместно готовили и в домах знати.

Замороженные десерты из сахара, фруктов и льда в Италии получили название sorbetto, во Франции — sorbet (сорбет, сорбе).

В книге «Современный дворецкий» (Lo Scalco alla Moderna), два тома которой вышли в 1692 и 1694 году и принесли своему автору славу, Антонио Латини, служивший у первого министра испанского вице-короля в Неаполе и отвечавший за кухню, первым записал рецепты итальянских сорбетов. В его книге можно найти рецепты лимонного, клубничного и даже шоколадного сорбета. Встречаются и более экзотические ингредиенты, например баклажан или сосновые шишки. Также Латини принадлежит рецепт молочного сорбета, который большинство

историков кухни называют «первым мороженым».

Хотя от фруктового мороженого до сливочного, в общем-то, был один шаг. Сладкие кремы и кастард из молока или сливок, сахара и яиц готовили на кухнях Европы повсеместно. И уже в 1649 году придворный повар Жерар Тирсен придумал оригинальный десерт — замороженный ванильный крем из молока и сливок, который называли «неаполитанским мороженым».

В 1686 году в Париже, в Латинском квартале появилось первое кафе — Le Procope, которое существует и поныне.

Его открыл сицилиец Франческо Прокопио деи Кольтелли. Здесь подавали кофе и новое лакомство — мороженое (со временем в меню его стало целых 80 видов). Кафе быстро завоевало популярность у парижских интеллектуалов, творческих людей и политиков: здесь в разные годы бывали Вольтер, Руссо, Гюго, Бальзак, Бенджамин Франклин и даже, говорят, Наполеон Бонапарт. Так мороженое сделало первый шаг «в народ». У Кольтелли нашлось немало последователей, и кафе-мороженое стали открываться одно за другим. Появлялись и новые сорта этого освежающего десерта. Так, в Италии придумали мороженое-ассорти — именно здесь к нему начали добавлять орехи и кусочки печенья, ягоды, фрукты и даже цветы. В Австрии стали готовить шоколадное мороженое, а еще придумали кофе-гляссе (кофе с мороженым).

В Америке мороженое появилось, очевидно, вместе с переселенцами. Известно, что оно очень полюбилось первым американским президентам. Джордж Вашингтон и Томас Джефферсон часто подавали его на официальных мероприятиях. А один из отцов-основателей Бенджамин Франклин, который почти 10 лет провел в Париже в качестве посла США, даже получил от своего французского шеф-повара рецепт мороженого. В общем, мороженое сразу заняло прочное место в меню Белого дома.

Вам патент!

Разумеется, история мороженого неотделима от истории развития технологий заморозки.

На протяжении многих веков для того, чтобы охладить или заморозить





еду и напитки, люди могли использовать только то, что дала им природа, — натуральный лед и снег. Первым серьезным шагом в развитии искусственного замораживания стало открытие того факта, что вода охлаждается, когда в ней растворяются соли, в том числе и обычная поваренная соль. Интересно, что этот феномен на Востоке стал известен значительно раньше, чем на Западе.

Возможно, именно опираясь на знания, пришедшие с Востока, ученый из Неаполя Джамбаттиста делла Порта (1535–1615) сделал свое открытие: он обнаружил, что гораздо более эффективный охладитель — это смесь льда и соли. Делла Порта использовал это открытие, чтобы заморозить вино в стакане, помещенном в смесь льда и соли. Первые записи о замороженных десертах, произведенных с помощью этого метода заморозки, стали появляться в 1620-х годах. А в 1676 году Пьер Барра описал замораживание смеси фруктов, сливок и сахара при помощи снега и селитры.

Изготовление мороженого в те годы (и вплоть до XIX века) было весьма трудоемким. Чтобы мороженое было однородным, его нужно было постоянно помешивать, и при этом его еще нужно было охлаждать. Процесс выглядел примерно так: посуду с ингредиентами опускали в емкость, наполненную смесью льда и соли, и взбивали, периодически убирая талую воду и добавляя новые порции льда и соли. Мороженщикам приходилось активно взбивать содержимое в течение довольно длительного времени — в общем, работа была не из легких.

И вот в 1843 году домохозяйка Нэнси Джонсон значительно облегчила работу производителям мороженого — она изобрела первую ручную мороженицу (фризер), которая работала по типу миксера. Нужно было только крутить ручку агрегата. Цилиндр, в котором размешивалось мороженое, охлаждался с помощью смеси льда и соли. Теперь процесс производства мороженого становился проще, а также само мороженое получалось более гладким и однородным. Это был очень важный шаг — механизация означала, что мороженое теперь могло быть дешевле. Правда, сама Джонсон свое изобретение не запатентовала. Первый патент на подобную машину был выдан в США только в 1848 году. В последующие десятилетия и в Европе, и в США было опубликовано множество патентов.

Джейкоб Фассл вошел в историю как отец американской индустрии мороженого, открыв в городе Балтиморе (США) в 1851 году первый коммерческий завод по производству мороженого. Мороженое продавали по цене, которую вполне могли себе позволить простые люди.

В общем, к концу XIX века и в США, и в Европе мороженое окончательно перестает быть лакомством «для избранных», а становится более демократичным и очень популярным. Кстати, некоторые доктора всерьез объявляли, что мороженое опасно для здоровья. Они открыто осуждали любимый многими десерт, предупреждая, что чрезмерно холодная еда может вызвать множество опасных недугов, даже

Истоки

паралич!.. Но любителей мороженого было не остановить.

Технический прогресс не стоял на месте, физики и инженеры активно исследовали процессы искусственного охлаждения. А в 1902 году был изобретен промышленный охладитель для мороженого. В 1927 году Кларенс Вогт изобрел коммерческую мороженицу — фризёр непрерывного действия с горизонтальным цилиндром. И в первые десятилетия XX века производство мороженого встало на индустриальную основу. Скорость производства мороженого значительно увеличилась. Параллельно на производстве вводили пастеризацию, что улучшало сохранность мороженого, и гомогенизацию, благодаря которой у продукта стала более гладкая, кремовая текстура, так как жир дробился на мельчайшие капельки. Также улучшалось транспортное сообщение, что позволяло наладить поставку сырья и более широкий сбыт продукции. Так началась эпоха повсеместного производства мороженого.

Кстати, многие мировые бренды, производящие мороженое, появились как раз в первой половине XX века. Производство мороженого приостановилось во время Второй мировой войны, так как невозможно было достать нужные ингредиенты, а также нужно было переориентировать фабрики на производство продуктов первой необходимости. А после войны мно-

гие производители стали использовать для изготовления мороженого растительные жиры и сухое молоко.

О форме и содержании

Современное мороженое обычно делят на:

- *молочное* (жирность до 4%), в том числе фруктовые сорбеты, которые готовят с добавлением молока или сливок;
- *сливочное* (жирность до 10%);
- *пломбир* (жирность до 15%);
- *фруктовое* (на основе фруктовых соков или пюре, жирность 0%), сюда можно отнести и разновидности фруктового льда;
- *мороженое на основе растительных жиров* (пальмовое, кокосовое масло и др.).

Брикеты и рожки, цилиндры и сэндвичи, трубочки и стаканчики... Формы подачи мороженого сегодня необычайно разнообразны!

А первоначально его подавали в блюдах, розетках, а продавали вразвес. В конце XIX века в Европе в обиход вошли картонные и бумажные стаканчики для мороженого, в которых оно продавалось в розницу. На рубеже XIX—XX веков появляются вафельные рожки для мороженого.

Несмотря на то что первые упоминания о вафельном рожке,

в котором подается мороженое, относят еще к 1896 году, более расхожая версия связывает широкое распространение вафельного рожка с Всемирной ярмаркой в Сент-Луисе (США) 1904 года, когда



в киоске, где продавали мороженое, закончилась посуда для сервировки. Эрнест А. Хэмви, сирийский эмигрант, торговавший вафлями в соседнем киоске, подал блестящую идею свернуть вафли в виде конусов и подавать мороженое в них. Покупатели были в восторге! Естественно, идея стремительно разнеслась по всем Соединенным Штатам. Правда, еще долгое время рожки сворачивались вручную, пока в 1921 году изобретатель Фредерик Брукман не запатентовал машину для формирования вафельных рожков.

В Соединенных Штатах в 1922 году Кристиан Нельсон запатентовал и первые брикетки эскимо — мороженое в шоколадной глазури. В 1934 году он же получил патент на эскимо на палочке. Свое название мороженое «эскимо» получило от эскимосов: на дегустации нового мороженого в Париже показывали документальный фильм из жизни этого северного народа.

А что у нас?

Еще в Киевской Руси на стол подавался необычный десерт. Это было замороженное, очень мелко наструганное молоко с сахаром, к которому могли добавлять сушеные ягоды и мед. В более поздние времена крестьяне готовили масленичное угощение — смешивали творог, сметану, изюм и сахар, а потом выставляли на крыльцо, чтобы смесь замерзла.

Мороженое в привычном для нас понимании слова появилось в России в XVIII веке — разумеется, при царском дворе и в домах знати. Там готовили очень изысканные лакомства и в очень небольших количествах, так как технология была весьма примитивна и трудо-



емка. Первая машина для изготовления мороженого появилась у нас в середине XIX века, а строительство первой фабрики, производящей мороженое, было начато только в 1932 году, уже не в России, а в СССР. Первое советское мороженое сошло с конвейера 4 ноября 1937 года. Залогом его успеха стал ГОСТ 117-41 «Мороженое сливочное, мороженое пломбир, фруктовое-ягодное, ароматическое», введенный 12 марта 1941 года. Это был один из самых жестких ГОСТов в мире: никаких консервантов, только молочные жиры, к тому же качество готового продукта оценивалось по 100 параметрам! И в течение нескольких десятилетий у нас выпускали очень вкусное и экологически чистое мороженое. Такое же мороженое — отменного качества и только из натуральных ингредиентов — вы сможете готовить у себя дома благодаря этой книге.

Пломбир

Мне уже давно хотелось попробовать приготовить настоящий пломбир по ГОСТу, да все никак не могла найти подходящего рецепта. Они все настолько разные, и кому верить, если честно, не совсем понятно. Я пробовала делать пломбир по совершенно разным рецептам, пока не нашла вот такой простой, по которому получается необыкновенно нежное и вкусное сливочное мороженое. Для меня было настоящим откровением использовать крахмал и сухое молоко в рецепте, и поначалу казалось, что ничего не получится. Но в итоге вышел наиболее приближенный к «тому самому» вкусу пломбир «из детства».

КАК ГОТОВИТЬ

Крахмал растворите в небольшом количестве молока и оставьте пока в сторону.

В ковш положите сахар, ваниль, сухое молоко и аккуратно соедините с оставшимся молоком. Перемешивайте очень тщательно, чтобы избежать появления комочков. Они могут испортить вкус, если попадутся кому-то уже в готовом пломбуре. Поставьте ковш с молочной смесью на огонь и, как только она закипит, добавьте крахмал. Тщательно перемешайте и снимите с огня. Если вы заметили, что в вашей смеси все-таки остались небольшие комки, протрите ее через сито.

В отдельной чаше взбейте сливки и соедините их с остывшей молочной смесью. Переложите в мороженицу и дальше следуйте инструкции к ней. Если у вас нет мороженицы — не беда: перелейте вашу смесь в чашу, в которой вы будете ее замораживать, и поставьте в морозилку на 3–4 часа. Время от времени нужно доставать мороженое из морозилки и тщательно перемешивать венчиком либо миксером.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › кукурузный крахмал 17 г (если берете картофельный, добавляйте чуть больше)
- › молоко 3,5% 350 мл
- › сахарный песок 120 г
- › натуральный экстракт ванили 3 капли или ванильный сахар 1 пакетик
- › сухое молоко 60 г
- › сливки 30% 300 мл



Традиционное крем-брюле

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте, перелейте в ковш и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили. Добавьте сгущенное молоко и перемешайте.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и следите за тем, чтобы смесь ни в коем случае не закипала! Снимите с огня и процедите через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на всю ночь).

Получившуюся охлажденную массу нужно заморозить. Для этого либо переложите ее в чашу вашей мороженицы и следуйте инструкции производителя, либо уберите на 3–4 часа в морозилку, время от времени доставайте контейнер и перемешивайте его содержимое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 70 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › вареная сгущенка 150 г



Молочное мороженое

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте, перелейте в ковш и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не позволяйте смеси закипать! Снимите с огня и процедите через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов — или на ночь. Если вы начнете готовить накануне вечером, то уже на следующий день сможете порадовать своих домашних мороженым собственного приготовления.

Когда основа охладится, достаньте контейнер. Если у вас есть мороженица, следуйте инструкции производителя. Если же вы используете морозилку, то уберите туда мороженое на 3–4 часа, время от времени доставайте контейнер и перемешивайте его содержимое.

Подавайте со свежими ягодами.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › молоко 600 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.







Мороженое
из ягод, фруктов
и овощей



Черешневое мороженое с малиновым пюре и мятным сиропом

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг на кастрюлю. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Приготовьте пюре из черешни, мятного сиропа и сахарного песка. Дайте сахару раствориться и протрите пюре через сито.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь, черешневое пюре и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов — или на ночь.

Когда основа охладится, смешайте ее с малиновым пюре. Затем либо переложите в чашу вашей мороженицы — в таком случае следуйте инструкции производителя; либо уберите контейнер в морозилку на 3–4 часа (вам нужно будет время от времени доставать его и перемешивать мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 5 ст. л.

- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › черешня 400 г
- › мятный сироп 2 ст. л.
- › сахарный песок 50 г
- › готовое малиновое пюре 200 г



Банановое мороженое с кримчизом

КАК ГОТОВИТЬ

Приготовьте пюре из бананов, 200 мл молока и мягкого сыра. Для этих целей лучше всего подойдет погружной блендер.

Перелейте пюре в кастрюлю, добавьте сливки, кукурузный сироп и сахар с щепоткой соли. Поставьте на слабый огонь и проварите до легкого загустения, при этом не забывайте постоянно помешивать.

Пока смесь варится, разведите крахмал и сухое молоко в 6 ст.л. молока. Если будет слишком густо, добавьте еще немного молока. Поставьте эту смесь на огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая. После закипания проварите буквально несколько минут до тех пор, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть. Затем соедините обе смеси и доведите до кипения. Сразу снимите с огня и остудите.

Поставьте в холодильник на ночь, а утром заморозьте в соответствии с инструкцией вашей мороженицы или в морозилке — переложите мороженое в подходящий контейнер, уберите в морозилку на 3–4 часа, не забывая время от времени доставать и перемешивать мороженое.

Разложите шарики мороженого в вазочки, при желании украсьте — и немедленно подавайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › бананы крупные 3 шт.
- › молоко 200 мл + 6 ст.л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 350 г
- › сливки жирностью не менее 30% 400 г
- › кукурузный сироп 70 мл
- › сахарный песок 100 г
- › щепотка соли
- › кукурузный крахмал 3 ст.л.
- › сухое молоко 3 ст.л.



Йогуртовое мороженое с вишней и корицей

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг сверху кастрюли. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом и молотой корицей.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Из вишни удалите косточки, пюрируйте ее блендером и переложите в контейнер. (Если хотите, можете оставить немного целых ягод и добавить их в мороженое перед тем, как замораживать.) Уберите пюре в холодильник до полного охлаждения.

Основу для мороженого смешайте с вишневым пюре. И заморозьте: или в морозилке (следуйте инструкции производителя), или в течение 3–4 часов в морозилке. В последнем случае необходимо время от времени доставать контейнер и перемешивать мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › молотая корица $\frac{1}{2}$ ч. л.
- › вишня свежая 250 г



Земляничное мороженое с розовым перцем

КАК ГОТОВИТЬ

Приготовьте пюре из земляники. Для этого переложите ягоды в чашу, добавьте половину сахара и хорошенько взбейте блендером до получения однородной массы.

В другой чаше соедините молоко, сливки и перец. Поставьте на огонь и проварите, постоянно помешивая и не доводя до кипения, пока смесь слегка не загустеет. Снимите с огня и остудите как минимум 1 час.

Затем хорошенько протрите молочно-сливочную смесь через мелкое сито.

Взбейте желтки, оставшийся сахарный песок и ванильный сахар. Аккуратно соедините желтковую смесь со сливочной и поставьте на средний огонь. Проварите до тех пор, пока смесь слегка не загустеет. У меня это обычно занимает 15–20 минут. Снимите с плиты и остудите.

Как только смесь охладится до комнатной температуры, соедините ее с земляничным пюре. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник минимум на 6 часов (удобнее — на всю ночь). Затем достаньте и заморозьте: или в мороженице (следуйте инструкции производителя), или в течение 3–4 часов в морозилке — только не забывайте время от времени доставать контейнер и перемешивать мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › земляника 300 г
- › сахарный песок 70 г
- › молоко 500 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 300 г
- › розовый перец свежемолотый 1 ч.л.
- › желтки 5 шт.
- › ванильный сахар 10 г



Клубничное мороженое с топленным молоком

Это самое простое и вкусное мороженое, которое не требует предварительной варки кастарда — крема из молока, сливок, желтков и сахара. Что может быть лучше для летнего зноя?

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › сливки жирностью не менее 30% 100 мл
- › клубника свежая 500 г
- › сахарный песок 50 г (можно больше или меньше в зависимости от сладости клубники)
- › топленое молоко 600 мл



КАК ГОТОВИТЬ

Взбейте сливки.

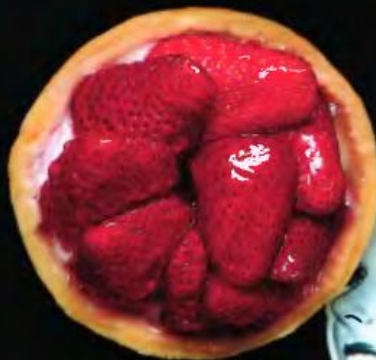
Приготовьте пюре из клубники, добавьте сахар.

В клубнику влейте топленое молоко и тщательно перемешайте. В самом конце аккуратными движениями введите в смесь сливки — воспользуйтесь деревянной или силиконовой лопаткой.

Поставьте заготовку для мороженого на пару часов в холодильник. Затем достаньте и заморозьте: или в мороженице (следуйте инструкции производителя), или в морозилке (в течение 3–4 часов, время от времени доставая контейнер и аккуратно перемешивая мороженое).

AUTHENTIQUE BISTROT DE PARIS

DEPUIS
1906



SOIRÉE MUSICALE
AVEC
MADEMOISELLE

Madeline

CE SOIR À 21^H

DISTRIBUIT À PARIS
PLACE DE LA M... 11 10000 M... 11



Ягодно-фруктовое

Кофейно-ежевичное мороженое

КАК ГОТОВИТЬ

Приготовьте пюре из ежевики. Соедините ягоды с 50 г сахарного песка и взбейте блендером. Протрите через сито и поставьте в холодильник.

Сварите крепкий кофе.

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте, перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахара и экстрактом ванили. Добавьте кофе. Перемешайте.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте смеси закипеть! Снимите с огня и процедите через сито.

Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов или на всю ночь — тогда уже на следующий день вкуснейшему мороженому вашего приготовления будут радоваться все, кого вы им угостите.

Когда основа охладится, достаньте ее и перемешайте с ежевичным пюре. Затем либо переложите в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозилке в течение 3–4 часов (обязательно время от времени доставайте его и перемешивайте).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › ежевика 150 г
- › сахарный песок 50 г
- › эспрессо 100 мл



Фисташковое мороженое с киви

КАК ГОТОВИТЬ

Блендером измельчите фисташки.

Очистите киви и приготовьте из них пюре. Протрите через сито.

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, измельченные фисташки, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня и остудите.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Добавьте пюре из киви и перемешайте. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше — на ночь).

К охлажденной массе добавьте, при желании, несколько капель красителя и тщательно перемешайте. Переложите массу в чашу мороженицы и следуйте инструкции производителя; или поставьте контейнер в морозилку на 3–4 часа, время от времени доставайте его и перемешивайте мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › фисташки несоленые 100 г
- › киви 2 шт.
- › несколько капель зеленого красителя (по желанию)



Мороженое из манго

КАК ГОТОВИТЬ

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр с солью.

400 мл молока, сливки, сахар и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, теплое пюре из манго (несколько ложек оставьте) и сливочно-молочную смесь. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов.

К охлажденному мороженому добавьте несколько ложек пюре из манго, чтобы на поверхности образовался красивый ярко-желтый рисунок. Затем либо переложите в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозилке в течение 3–4 часов. В последнем случае не забывайте время от времени доставать контейнер из морозилки и перемешивать мороженое.

* Кукурузный сироп продается в магазинах для кондитеров и пекарей, но если в вашем городе его не найти, то можно заменить инвертным сиропом, который очень легко приготовить в домашних условиях. Небольшую кастрюлю поставьте на огонь, влейте 155 мл горячей воды и добавьте 350 г сахарного песка. Доведите до кипения и добавьте 2 г лимонной кислоты. Убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и проварите минут 40. Снимите с огня и охладите в течение 15 минут. 1,5 г соды разведите в 2 ч.л. воды и добавьте в сироп. Начнет образовываться обильная пена, не пугайтесь. Как только процесс закончится — сироп готов.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на кукурузном крахмале и кукурузном сиропе:

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 3 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом*)

дополнительно:

- › пюре из манго 400 г



Персиково-клубничное мороженое

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг на кастрюлю. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, сахар и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь и йогуртовую массу. Затем добавьте готовое пюре из персиков и клубники. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше на ночь).

Охлажденное мороженое затем либо переложите в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозилке — это займет 3–4 часа (вам нужно будет время от времени доставать контейнер и перемешивать его содержимое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › готовое пюре из персиков 200 г
- › готовое пюре из клубники 200 г

Menu



Мороженое из папайи

КАК ГОТОВИТЬ

Взбейте желтки с половиной сахарного песка. Отставьте пока в сторону.

В небольшой кастрюле смешайте молоко, оставшийся сахарный песок, сливки и соль. Поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, уменьшите огонь до самого минимума и проварите еще минуты 3. Снимите с огня и постепенно(!) добавьте ее к желткам. Получившуюся смесь поставьте на огонь и проварите, пока она не станет густеть. У меня это обычно занимает минут 15. Снимите с огня и протрите через сито, чтобы избежать мелких комков.

Пюре из папайи с сахарным песком поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня. Немного охладите.

Соедините еще теплую сливочную смесь с теплым пюре из папайи. Перемешайте и перелейте в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов. Затем заморозьте в мороженице (следуйте инструкции производителя) или в морозилке: поставьте туда контейнер с мороженым на 3-4 часа, время от времени доставайте и перемешивайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › крупные желтки 5 шт.
- › сахарный песок 120 г + 30 г для пюре из папайи
- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 550 г
- › большая щепотка соли
- › пюре из папайи 500 г



Клубнично-смородиновое мороженое

Желатиновая основа из этого рецепта отлично подходит для приготовления замороженных тортов. Она прекрасно режется и достаточно долго стоит на столе, не размораживаясь, как это происходит с мороженым, приготовленным на других основах. Так что вы можете испечь корзинку из песочного теста и переложить ваше мороженое в нее, а затем уже замораживать в морозилке.

КАК ГОТОВИТЬ

Подготовьте желатин: замочите его в холодной воде на 2–3 минуты. Добавьте в теплое молоко и тщательно перемешайте до полного растворения желатина. Положите все остальные ингредиенты для основы и перемешайте. Остудите в течение полчаса.

Приготовьте пюре из смородины и клубники. Добавьте сахарный песок, перемешайте и дождитесь полного его растворения.

Когда основа охладится, добавьте к ней ягодное пюре. Затем переложите получившуюся массу либо в чашу вашей мороженицы, либо в контейнер, чтобы заморозить в морозилке. Если у вас есть мороженица, просто следуйте инструкции производителя; в морозилку же мороженое нужно убирать на 3–4 часа и время от времени доставать контейнер и перемешивать его содержимое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для желатиновой основы:

- » желатин 2 листа или 1 ч. л. с горкой порошкового
- » молоко теплое 500 мл
- » сахарный песок 150 г
- » большая щепотка соли
- » сухое молоко 30 г
- » сироп глюкозы 60 г (можно заменить кукурузным сиропом)

дополнительно:

- » клубника 200 г
- » красная смородина 200 г
- » сахарный песок 50 г



ASK
Ben

FACTORY FILLED PINTS
IN YOUR FAVORITE FLAVOR



Мороженое из клубники с бальзамическим уксусом

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахара и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше на ночь).

Пюрируйте клубнику с бальзамическим уксусом и убедите в холодильник.

Когда основа охладится, добавьте к ней клубничное пюре и перемешайте. При желании вы можете оставить парочку ложек клубничного пюре для того, чтобы полить сверху готовое мороженое.

Затем либо переложите мороженое в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозилке (на это уйдет примерно 3–4 часа). В последнем случае время от времени доставайте контейнер и перемешивайте его содержимое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на жезлках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › клубника 400 г
- › бальзамический уксус 1 ст. л.



Мороженое из печеных яблок с корицей и мятным шоколадом

КАК ГОТОВИТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › яблоки крупные 4 шт.
- › мед 2 ст. л.
- › корица молотая 1 ч. л.
- › стружка из мятного шоколада 3 ст. л.

Установите дуршлаг сверху кастрюли. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

Разогрейте духовку до 180 градусов. У яблок удалите сердцевину и заполните образовавшиеся отверстия медом. Запеките яблоки до готовности, достаньте из духовки и дайте немного остыть. Отделите яблочную мякоть от кожицы, положите в миску и присыпьте корицей. Взбейте с помощью блендера и отставьте пока миску в сторону.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и соедините с крахмальной смесью, добавляя ее понемногу. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь, яблочное пюре и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов.

Затем заморозьте: либо при помощи мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо в течение 3–4 часов в морозилке — в этом случае вам надо будет время от времени доставать мороженое и перемешивать.

Перед подачей украсьте шоколадной стружкой.



Йогуртовое мороженое с лаймами

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг сверху кастрюли. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Приготовьте сок из лаймов и смешайте его с сахарным песком. Дождитесь, пока сахар полностью растворится, добавьте желток и взбейте. Положите масло, поставьте на водяную баню и проварите минут 15. Снимите с огня, переложите в контейнер и закройте крышкой. Полностью охладите.

Основу для мороженого смешайте с лаймовым кремом. Теперь нужно заморозить: или в мороженице (действуйте согласно инструкции производителя), или в течение 3–4 часов в морозилке. В последнем случае необходимо время от времени доставать контейнер и перемешивать мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
 - › молоко 500 мл
 - › кукурузный крахмал 3 ст. л.
 - › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 5 ст. л.
 - › сливки жирностью не менее 30% 250 г
 - › сахарный песок 120 г
 - › светлый кукурузный сироп 170 мл
- дополнительно:
- › лайм 3 шт.
 - › сахарный песок 4 ст. л.
 - › желток 1 шт.
 - › сливочное масло 20 г





Лавандовое мороженое

Восхитительно легкое, изысканное мороженое, которое замечательно еще и тем, что не требует варки каスターда — основы из молока, сливок, желтков и сахара.

КАК ГОТОВИТЬ

В ковш перелейте молоко, сливки, добавьте сахар и лаванду. Доведите практически до кипения и снимите с огня. Дайте остыть при комнатной температуре и протрите через мелкое сито, чтобы убрать цветы лаванды.

Переложите в контейнер, закройте крышкой и уберите в холодильник на 6–8 часов. Затем достаньте, добавьте краситель и тщательно перемешайте. Заморозьте либо в мороженице (следуйте инструкции производителя), либо в морозилке — поставьте туда контейнер на 3–4 часа, периодически доставайте его и перемешивайте мороженое.

Специальной ложкой сформируйте из мороженого шарики, при желании украсьте и немедленно подавайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › молоко 120 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 350 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухие цветы лаванды 1 ч. л.
- › несколько капель красителя сиреневого цвета



Мороженое из клубники с мятой и розовой водой

КАК ГОТОВИТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на кукурузном крахмале и кукурузном сиропе:

- › молоко 300 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 700 мл
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 3 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом, см. стр. 38)

дополнительно:

- › клубника 200 г + 100 г порезать на кусочки
- › мята свежая 3 веточки (только листья)
- › клубничный сок 300 мл
- › розовая вода 1 ст. л.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр с солью.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Приготовьте пюре из 200 г клубники и мяты с помощью блендера. Смешайте его с клубничным соком и розовой водой.

Соедините мягкий сыр, клубничную и сливочно-молочную смеси. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (а лучше на всю ночь).

Когда охладится, добавьте кусочки клубники и аккуратно перемешайте. Затем либо переложите в чашу вашей мороженицы (воспользуйтесь инструкцией производителя), либо заморозьте в морозилке (на это уйдет 3–4 часа). В последнем случае время от времени доставайте мороженое и перемешивайте его.

Красиво сервируйте готовое мороженое и подавайте.





Сливочное мороженое с мандаринами

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините сливки, половину сахарного песка, сухое молоко, джем и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (или на всю ночь).

Когда охладится, достаньте и либо переложите в чашу мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозилке. В последнем случае на заморозку уйдет 3–4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать контейнер с мороженым и перемешивать его содержимое.

Подавайте со свежими мандаринами.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › сливки жирностью не менее 30% 600 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › мандариновый джем 2 ст. л.
- › свежие мандарины для подачи



Ежевичное мороженое с бананом

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и процедите получившуюся смесь через сито.

Приготовьте пюре из ежевики и бананов, добавив сахар. Протрите через сито и соедините с основой.

Переложите получившуюся массу в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше на всю ночь).

Затем либо переложите в чашу вашей мороженицы (далее действуйте согласно инструкции производителя), либо уберите в морозилку на 3–4 часа, время от времени доставая и перемешивая мороженое.

Разложите шарики мороженого и при желании украсьте. Можно подавать!

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › ежевика 200 г
- › банан среднего размера 2 шт.
- › сахарный песок 70 г



Мороженое «Клубника со сливками»

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желатине:

- » желатин 3 листа
или 1,5 ч.л. с горкой
порошкового
- » теплое молоко 700 мл
- » сахарный песок 100 г
- » большая щепотка соли
- » сухое молоко 30 г
- » сироп глюкозы 80 г
(можно заменить
кукурузным сиропом)

дополнительно:

- » клубничный сок 50 мл
- » свежая клубника 150 г



КАК ГОТОВИТЬ

Замочите желатин в холодном клубничном соке на 2–3 минуты. Добавьте в теплое молоко и тщательно перемешайте до полного растворения желатина. Соедините с остальными ингредиентами (кроме клубники) и перемешайте. Остудите в течение получаса.

С помощью блендера приготовьте клубничное пюре.

Когда основа охладится, добавьте к ней клубничное пюре. Перемешайте. Затем переложите мороженое в чашу мороженицы или в контейнер, чтобы заморозить в морозилке. Если у вас есть мороженица, то просто следуйте инструкции производителя, а если вы используете морозилку, то процесс займет у вас 3–4 часа и нужно будет время от времени доставать контейнер и перемешивать мороженое.

Подавать можно, украсив свежими ягодами клубники.



Ягодно-фруктовое



Мороженое из персиков с рикоттой

КАК ГОТОВИТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › сливки жирностью не менее 30% (можно заменить молоком) 600 мл
- › рикотта 500 г
- › сахарный песок 100 г
- › консервированные персики в собственном соку 500 г

С помощью миксера взбейте сливки, рикотту и сахарный песок. Перелейте в небольшую кастрюлю, поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите.

Откиньте персики на дуршлаг и дайте стечь лишней жидкости. Пюрируйте их с помощью блендера.

Соедините пюре из персиков со сливочной смесью и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

После этого мороженое нужно заморозить. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или простой морозилкой (уберите туда мороженое на 3–4 часа). В последнем случае время от времени доставайте контейнер из морозилки и перемешивайте мороженое.



Мороженое из розового винограда с граппой

КАК ГОТОВИТЬ

Взбейте желтки с половиной сахарного песка. Доведите до кипения молоко. Аккуратно с помощью венчика вбейте молоко в яичную смесь. Добавляйте молоко постепенно, ни в коем случае не выливайте сразу все!

Поставьте смесь на водяную баню, добавьте экстракт ванили и проварите минут 15, пока смесь не начнет густеть. Следите, чтобы она не закипала! Снимите с огня и остудите. Перелейте в контейнер и поставьте в холодильник на 6 часов.

Поставьте ковш на огонь. Налейте виноградный сок, граппу, добавьте остатки сахарного песка и виноград. Уварите до состояния густого соуса. Снимите с огня и пюрируйте с помощью блендера. Переложите в контейнер и поставьте в холодильник на ночь.

Перед тем как замораживать в морозилке или мороженице, достаньте обе смеси и перемешайте. При желании можете добавить мелко нарезанный виноград. Затем переложите либо в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо в контейнер, чтобы заморозить в морозилке. Уберите туда контейнер на 3-4 часа, время от времени доставайте и перемешивайте мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › желтки 5 шт.
- › сахарный песок 100 г
- › молоко 600 мл
- › экстракт ванили 2 ч. л.
- › виноградный сок (покупной или свежавыжатый) 300 мл
- › граппа 2 ст. л.
- › виноград без косточек 700 г



Ягодно-фруктовое



Черничное мороженое с мятой

КАК ГОТОВИТЬ

В чаше соедините чернику, листья мяты, сахарный песок и ликер. Взбейте до получения однородной массы.

Переложите в контейнер и заморозьте в течение 1-2 часов. Не забывайте время от времени доставать и перемешивать для получения более однородной текстуры.

Если вы пользуетесь мороженицей, просто следуйте инструкции ее производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › черника 600 г
- › мята свежая 3-6 веточек (только листики)
- › сахарный песок 130 г
- › ликер из черной смородины 3 ст. л.



Мороженое из печеной свеклы с козьим сыром и жареными грецкими орехами

КАК ГОТОВИТЬ

Разогрейте духовку до 200 градусов. Противень застелите фольгой. Помойте свеклу, обсушите и выложите на противень. Сверху полейте оливковым маслом, посолите и отправьте в духовку на 50–60 минут. Готовую свеклу достаньте из духовки и дайте остыть. Снимите кожицу и пюрируйте свеклу блендером, добавив сахар.

Грецкие орехи выложите на сковороду и обжарьте до золотистого цвета. Переложите в чашу блендера и измельчите.

В чашу положите козий сыр, сливки, размолотые грецкие орехи и свекольное пюре. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в морозилку на 3–4 часа, не забывая время от времени перемешивать для получения однородной текстуры. Если у вас есть мороженица, то просто следуйте инструкции производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › свекла среднего размера 4 шт.
- › оливковое масло 2 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сахарный песок 70 г
- › грецкие орехи 100 г
- › мягкий козий сыр 300 г
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г



Тыквенное мороженое со специями

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной, поставьте на средний огонь и варите, постоянно помешивая и не допуская закипания, примерно 15–20 минут. Снимите с огня и процедите через сито.

Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Выложите в сотейник тыквенное пюре, добавьте приправу и сахар. Доведите до кипения и остудите. Процедите через сито.

Когда основа охладится, смешайте ее с тыквенным пюре. Затем переложите в чашу мороженицы или заморозьте в морозилке (на это уйдет 3–4 часа). Если у вас есть мороженица, то просто следуйте инструкции производителя, а если вы используете морозилку, то время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое.

** Если не удалось купить готовую приправу для тыквенного пирога, вы можете легко приготовить ее сами. Для этого смешайте молотые специи: 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. имбиря и ½ ч. л. мускатного ореха.*

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
 - › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
 - › сахарный песок 100 г
 - › сухое молоко 70 г
 - › большая щепотка соли
 - › желтки 5 шт.
 - › экстракт ванили 2 ч. л.
- дополнительно:
- › тыквенное пюре 300 г
 - › приправа для тыквенного пирога* 1 ст. л.
 - › сахарный песок 2 ст. л.



Мороженое из шпината

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желатине:

- › желатин 2 листа
или 1 ч.л. с горкой
порошкового
- › сливки теплые 400 мл
- › сахарный песок 150 г
- › большая щепотка соли
- › сухое молоко 30 г
- › сироп глюкозы 60 г
(можно заменить
кукурузным сиропом)

дополнительно:

- › шпинат 300 г



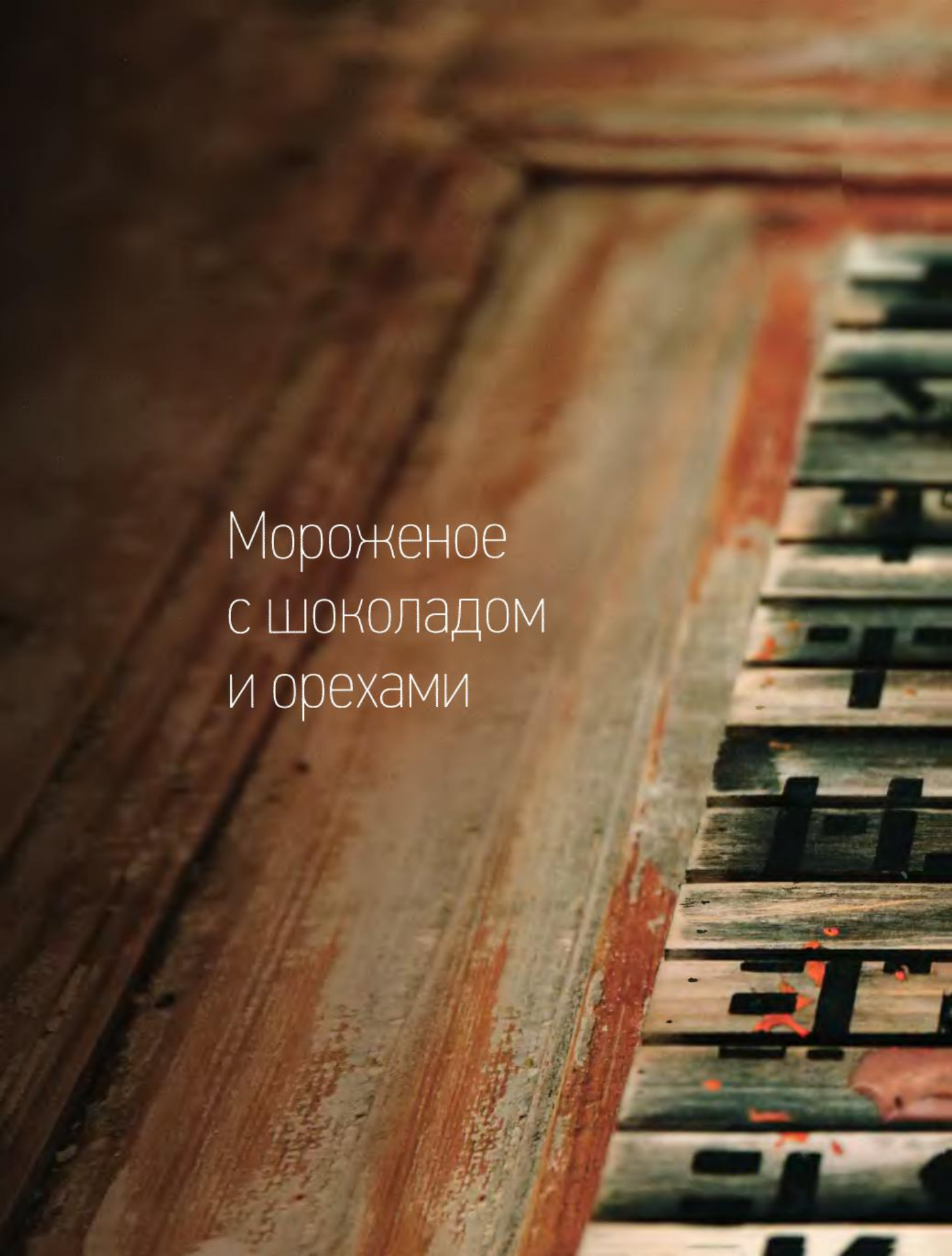
КАК ГОТОВИТЬ

Замочите желатин в холодной воде на 2–3 минуты. Добавьте в теплые сливки и тщательно перемешайте до полного растворения желатина. Положите все остальные ингредиенты основы и перемешайте. Остудите в течение получаса.

Пюрируйте в блендере шпинат. Протрите через сито.

Когда основа охладится, добавьте к ней пюре из шпината и перемешайте. Заморозьте полученную массу: если вы пользуетесь мороженицей, следуйте инструкции производителя; или переложите в контейнер и уберите в морозилку на 3–4 часа, время от времени доставая и перемешивая мороженое.





Мороженое
с шоколадом
и орехами



Мороженое «Два шоколада»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 1 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › горький шоколад 100 г
- › белый шоколад 100 г
- › сахарный песок 100 г
- › сливки жирностью не менее 30% 200 мл
- › кукурузный сироп 2 ст. л.
- › немного шоколадного печенья (по желанию)



КАК ГОТОВИТЬ

3 ст. л. молока смешайте с кукурузным крахмалом. Тщательно перемешайте до получения однородной массы. Добавьте кримчиз и соль. Снова перемешайте.

Отдельно растопите черный и белый шоколад.

Оставшееся молоко, сахар, сливки и кукурузный сироп положите в кастрюлю. Поставьте на огонь и прокипятите 5–6 минут. Снимите с огня и соедините с молочно-крахмальной смесью. Поставьте на огонь и проварите еще 2–3 минуты, пока смесь не станет густой.

Разделите смесь пополам и разлейте по двум контейнерам. В каждую порцию вмешайте растопленный шоколад. Закройте крышками и поставьте в холодильник на 6 часов до полного охлаждения. Затем достаньте и переложите в морозилку (на 3–4 часа) или следуйте инструкции производителя мороженицы.

При подаче формируйте шарики из двух разных видов мороженого — белого и темного. При желании перед заморозкой в мороженое можете добавить свое любимое шоколадное печенье.



Шоколадно-кофейное мороженое

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахара и экстрактом ванили.

Приготовьте эспрессо.

Постепенно соедините желтковую массу и эспрессо с горячей сливочной смесью. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше на всю ночь).

Когда охладится, добавьте печенье и перемешайте. Затем либо переложите массу в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозильной камере — этот процесс займет 3–4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать контейнер и перемешивать мороженое.

Красиво сервируйте шарики мороженого и подавайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › крепкий эспрессо 100 мл
- › молотое шоколадно-кофейное печенье 2 ст. л.



Шоколадное мороженое с белыми шоколадными каплями

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг на кастрюлю. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4-5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

Растопите на водяной бане молочный шоколад.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь, растопленный шоколад и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (или на ночь).

В охлажденную массу добавьте шоколадные капли и перемешайте. Переложите в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя) либо заморозьте в морозилке (на это уйдет 3-4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать мороженое и перемешивать).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › молочный шоколад 200 г
- › белые шоколадные капли 2 ст. л.





Мороженое из белого шоколада с апельсиновым ликером

КАК ГОТОВИТЬ

Растопите белый шоколад на водяной бане.

Соедините сливки, половину молока, сахарный песок, кукурузный сироп, ликер и соль. Поставьте на средний огонь и, постоянно помешивая, проварите практически до кипения. Когда смесь должна будет вот-вот закипеть, сразу снимайте ее с огня.

В отдельной чашке перемешайте оставшееся молоко, сухое молоко и крахмал. Соедините со сливочной смесью. Поставьте на небольшой огонь и, постоянно помешивая, прогрейте минут 5, но не давайте закипать. Снимите с огня.

Соедините сливочную смесь с растопленным белым шоколадом и тщательно перемешайте. Охладите до комнатной температуры, перелейте в контейнер и закройте крышкой. Поставьте в холодильник на 6 часов до полного охлаждения.

Для шоколадного соуса растопите шоколад на водяной бане. В ковш перелейте сливки, добавьте какао, соль и апельсиновый ликер, доведите до кипения. После того как смесь закипит, снимите с огня. Добавьте растопленный шоколад и тщательно перемешайте. Соус готов!

Переложите мороженое в чашу вашей мороженицы и далее следуйте инструкции производителя. Или просто переставьте ваш контейнер в морозилку на 3–4 часа, время от времени доставая его и перемешивая мороженое.

Перед подачей полейте мороженое с помощью вилки шоколадным соусом, нарисовав на нем узоры в виде тонких нитей. В дальнейшем, когда вы будете формировать шарики с помощью специальной ложки, вам это даст красивый рисунок.

Подавайте с печеньем.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для мороженого:

- › белый шоколад 100 г
- › сливки жирностью не менее 30% 300 мл
- › молоко 150 мл
- › сахарный песок 70 г
- › кукурузный сироп 100 мл
- › апельсиновый ликер 4 ст. л.
- › щепотка соли
- › сухое молоко 2 ст. л.
- › кукурузный крахмал 2 ст. л.

для шоколадного соуса:

- › шоколад 100 г
- › сливки жирностью не менее 30% 300 мл
- › натуральный какао 70 г
- › большая щепотка соли
- › апельсиновый ликер 1 ст. л.



Шоколадное мороженое с солью

Самое вкусное мороженое из всех шоколадных и самое шоколадное из всех домашних!

КАК ГОТОВИТЬ

В миске взбейте желтки с половиной сахарного песка и отставьте пока в сторону.

В небольшой кастрюле перемешайте какао с остатками сахара и постепенно введите молоко — небольшими порциями, постоянно помешивая, чтобы избежать появления комков. Получившаяся масса должна быть по консистенции похожа на пасту. Добавьте к ней сливки и соль и поставьте на огонь. Как только масса станет очень горячей, снимите с огня.

В это время поставьте на водяную баню желтковую смесь и, как только она немного загустеет, аккуратно введите в нее половину теплой шоколадной массы. Не забывая постоянно перемешивать! Минут через 5 введите вторую часть шоколадной массы. Проварите на водяной бане до загустения, примерно 15 минут. Добавьте экстракт ванили.

Пока варится основа, налейте в тазик ледяную воду или заполните его льдом. Как только снимите с огня кастрюлю — сразу поставьте ее на лед (в ледяную воду) и, постоянно помешивая, остудите. Переложите в пластиковый контейнер, закройте крышкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь.

Затем заморозьте. Для этого либо переложите массу в чашу мороженицы и действуйте в соответствии с инструкцией, либо поставьте в морозилку пустую(!) форму для мороженого часа на полтора, затем переложите в нее мороженое, закройте крышкой и уберите в морозилку на 3-4 часа.

Подавайте со взбитыми сливками.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › крупные желтки 6 шт.
- › сахарный песок 8 ст. л.
- › натуральный какао (самого лучшего качества!) 4 ст. л. с горкой
- › молоко 3,5% 250 мл
- › сливки 400 мл
- › крупная соль (отменного качества!) 1 ч. л. + немного для посыпки
- › экстракт ванили 1 ч. л.
- › взбитые сливки для подачи



Шоколадное мороженое с карри



КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко, какао и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в соусник и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Растопите на водяной бане шоколад вместе с карри.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не допускайте закипания! Снимите с огня, протрите получившуюся смесь через сито и смешайте с растопленным шоколадом.

Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на всю ночь).

Когда мороженое охладится, переложите его в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя) либо заморозьте в морозильной камере (на это уйдет 3–4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать контейнер и перемешивать его содержимое).

Разложите шарики мороженого по вазочкам и подавайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › натуральный какао 1 ч. л.
- › горький шоколад 200 г
- › порошок карри 1 ч. л. с горкой



Шоколадное

Шоколадное мороженое с бананом и корицей

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Растопите шоколад на водяной бане.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка, корицей и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня, протрите получившуюся смесь через сито и добавьте растопленный шоколад. Перемешайте.

Переложите получившуюся массу в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Приготовьте пюре из банана.

Когда основа охладится, добавьте к ней банановое пюре и перемешайте. Затем либо переложите в чашу вашей мороженицы и заморозьте (следуйте инструкции производителя), либо уберите на 3–4 часа в морозилку (время от времени доставайте мороженое и перемешивайте).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › горький шоколад 100 г
- › молотая корица 2 ч. л.
- › банан 1 шт.



Шоколадное мороженое с кусочками шоколада

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только закипит, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Растопите шоколад на водяной бане.

Постепенно соедините желтковую смесь и растопленный шоколад с горячей сливочной смесью. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите через сито.

Переложите получившуюся массу в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (или на всю ночь).

Охлажденную основу смешайте с кусочками шоколада. Переложите мороженое в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя) или заморозьте в морозилке — на это уйдет 3–4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать мороженое и перемешивать его.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 500 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 50 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 7 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › горький шоколад 300 г
- › кусочки шоколада 50 г





Шоколадное мороженое с перцем чили

КАК ГОТОВИТЬ

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр с солью.

Растопите на водяной бане шоколад. Мелко порежьте перец чили.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, растопленный шоколад и сливочно-молочную смесь. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (или на ночь).

В охлажденную основу добавьте перец чили и перемешайте. Затем переложите массу в чашу вашей мороженицы и следуйте инструкции производителя. Если вы используете морозилку, то процесс заморозки займет у вас 3–4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать мороженое и перемешивать его.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на кукурузном крахмале и кукурузном сиропе:

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 3 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом, см. стр. 38)

дополнительно:

- › горький шоколад 200 г
- › перец чили небольшого размера, очищенный от семян 1 шт.





Сливочное мороженое с тремя видами орехов

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (или на всю ночь).

Когда охладится, добавьте карамелизованные орехи. Затем либо переложите в чашу мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозилке (на это уйдет 3–4 часа). В последнем случае время от времени доставайте контейнер и перемешивайте его содержимое.

Красиво сервируйте шарики мороженого и подавайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › сливки жирностью не менее 30% 600 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › карамелизованные орехи пекан 2 ст. л.
- › карамелизованные грецкие орехи 2 ст. л.
- › карамелизованный фундук 2 ст. л.



Мятное мороженое с шоколадной крошкой и фисташками

КАК ГОТОВИТЬ

Мелко порежьте мяту и залейте ее молоком. Дайте постоять минимум полчаса. Процедите через мелкое сито.

Соедините мятное молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте, перелейте в ковш и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Постоянно помешивайте и ни в коем случае не давайте смеси закипеть! Снимите с огня и процедите через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (или на всю ночь).

Когда охладится, добавьте обжаренные фисташки и шоколадную крошку, а также, при желании, зеленый краситель. Перемешайте. Затем переложите массу в чашу вашей мороженицы и следуйте инструкции производителя. Если вы замораживаете в морозилке, то процесс займет 3–4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать мороженое и перемешивать его.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › мята свежая 5 веточек (только листья)
- › обжаренные фисташки измельченные 100 г
- › крошка горького шоколада 2 ст. л.
- › несколько капель зеленого красителя (по желанию)



Фиалковое мороженое с грецкими орехами

КАК ГОТОВИТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

*для основы на кукурузном
крахмале и кукурузном сиропе:*

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 3 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом, см. стр. 38)

дополнительно:

- › фиалковый сироп 2 ст. л.
- › карамелизованные грецкие орехи 100 г
- › несколько капель сиреневого красителя (по желанию)

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр с солью.

400 мл молока, сливки, фиалковый сироп, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Снова поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр и сливочно-молочную смесь. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

К охлажденной основе добавьте карамелизованные грецкие орехи (а также, при желании, немного красителя). Затем заморозьте. Для этого либо переложите массу в чашу вашей мороженицы и следуйте инструкции производителя, либо уберите контейнер с мороженым в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте его и перемешивайте).

Красиво сервируйте шарики мороженого и подавайте.



Сливочное мороженое с семенами льна

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг на кастрюлю. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Обжарьте семена льна 2–4 минуты на сухой сковороде. Остудите.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь, две трети семян льна и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Когда мороженое охладится, достаньте его и либо переложите в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо заморозьте в морозилке. В последнем случае процесс займет 3–4 часа, и вам необходимо будет время от времени доставать контейнер и перемешивать его содержимое.

Подавайте, посыпав шарики мороженого семенами льна.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › семена льна 3 ст. л.



VOYAGER EN
FRANCE *glace*

Сливочно-карамельное мороженое с карамелизованными орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на кукурузном крахмале и кукурузном сиропе:

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 70 г
- › светлый кукурузный сироп 3 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом, см. стр. 38)

для карамели:

- › сахарный песок 120 г
- › сливки жирностью не менее 30% 240 г

для карамелизованных орехов:

- › сахарный песок 3 ст. л.
- › орехи на ваш вкус 100 г

КАК ГОТОВИТЬ

Сварите карамель. Поставьте на средний огонь сковороду с толстым дном, насыпьте сахарный песок и нагрейте. Время от времени помешивайте деревянной лопаткой, пока сахар не начнет таять. Затем пару раз потрясите сковороду, пока карамель не станет темно-янтарного цвета. Добавьте теплые сливки и аккуратно размешайте деревянной лопаткой. Будьте осторожны, смесь начнет очень сильно пузыриться, и если действовать недостаточно аккуратно, можно легко получить ожог! Нагревайте, пока карамель полностью не растворится в сливках. Снимите с огня и остудите.

Карамелизуйте орехи. Нагрейте сковороду на среднем огне. Положите сахар. Дождитесь, пока он растворится, и добавьте к нему орехи. Быстро перемешайте и выложите на противень остывать.

Приготовьте основу. 100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом. Взбейте миксером мягкий сыр с солью.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, карамель и сливочно-молочную смесь. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов.

Когда масса охладится, смешайте ее с карамелизованными орехами и заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое).



Tony & Sons 
Vintage
Car Service
since 1969

Медовое мороженое с ореховой крошкой

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на кукурузном крахмале и кукурузном сиропе:

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 30 г
- › светлый кукурузный сироп 3 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом, см. стр. 38)

дополнительно:

- › гречишный мед 6 ст. л.
- › ореховая крошка для посыпки

КАК ГОТОВИТЬ

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр с солью и медом.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь слегка не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр и сливочно-молочную смесь. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше на ночь).

Когда охладится, достаньте и заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое).

Подавайте, посыпав ореховой крошкой.



Персиковое мороженое с розовой водой и орехами

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг сверху кастрюли. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, розовую воду, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, персиковое пюре, сливочно-молочную смесь и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Когда основа охладится, добавьте к ней орехи, перемешайте и заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › розовая вода 2 ст. л.
- › персиковое пюре 200 г
- › грецкие орехи рубленые 50 г
- › соленые фисташки рубленые 50 г



Очень яичное мороженое с гречишным медом и орехами пекан

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте, перелейте в ковш и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите ее с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Добавьте мед. Перемешайте. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов — или на всю ночь. Удобнее всего начинать готовить мороженое накануне вечером, чтобы уже на следующий день порадовать своих домашних настоящим мороженым.

Обжарьте орехи на сухой сковородке на среднем огне около 7 минут.

Когда основа охладится, добавьте орехи и хорошо перемешайте. Затем заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 70 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 8 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › гречишный мед 4 ст. л.
- › орехи пекан 100 г



Кофейное мороженое на козьем молоке с карамелизованными грецкими орехами и козьим сыром

КАК ГОТОВИТЬ

В небольшой кастрюле смешайте все ингредиенты, кроме яиц и орехов, и поставьте на средний огонь. Постоянно помешивая, доведите до кипения. Снимите с огня и дайте немного остыть. Затем процедите через мелкое сито.

Пока смесь остывает, взбейте желтки. С помощью венчика постепенно вбейте желтки к молочно-кофейной смеси. Поставьте на средний огонь и, постоянно помешивая, варите 15–20 минут. Следите, чтобы смесь не закипала! Снимите с огня. Обычно я еще раз протираю смесь через сито — так мороженое приобретает особенную гладкость текстуры. Но вы, если хотите, можете пропустить этот шаг.

Перелейте смесь в контейнер, закройте крышкой и остудите не менее 6 часов в холодильнике. Обычно я готовлю кастард вечером, чтобы он ночь простоял в холодильнике, а уже утром или днем следующего дня замораживаю.

Перед тем как замораживать, добавьте грецкие орехи.

Далее счастливые обладатели мороженицы просто следуют инструкции производителя, а все остальные готовят в морозилке — для этого контейнер с мороженым нужно поставить туда на 3–4 часа и время от времени доставать его и перемешивать мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › козье молоко 600 мл
- › мягкий козий сыр 200 г
- › крепкий эспрессо 100 мл
- › щепотка соли
- › сахарный песок 100 г
- › желтки 5 шт.
- › горсть карамелизованных грецких орехов





The image features a solid black background. On the left side, there are several irregular, vibrant pink liquid splashes of varying sizes, creating a dynamic and artistic visual element. The word 'Сорбеты' is centered in the middle of the frame in a white, clean, sans-serif typeface.

Сорбеты



Сорбет из дыни с тимьяном

КАК ГОТОВИТЬ

В чашу блендера сложите все ингредиенты и пюрируйте.

Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов.

Когда смесь охладится, заморозьте ее в течение 1-2 часов в морозилке, время от времени доставая контейнер и перемешивая его содержимое. Если у вас есть мороженица, то просто переложите туда сорбет и далее следуйте инструкции производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › дыня, очищенная от кожи 500 г
- › лимонад «Дюшес» 500 мл
- › тимьян свежий несколько веточек (только листочки)
- › гречишный мед 1 ст. л.





Ананасовый сорбет с ромом

КАК ГОТОВИТЬ

В чашу блендера сложите все ингредиенты и пюрируйте.

Переложите получившуюся массу в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов. Удобнее всего начинать готовить мороженое накануне вечером, чтобы уже на следующий день порадовать своих домашних вкуснейшим мороженым собственного приготовления.

Когда смесь охладится, заморозьте ее. Воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) либо уберите в морозилку на 1-2 часа, время от времени доставайте контейнер и перемешивайте его содержимое.

Сервируйте сорбет так, как вам нравится, и подавайте. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › консервированный ананас 700 г
- › сахарный песок 100 г
- › темный ром 2 ст. л.
- › мед 2 ст. л.



Гранита из красных сицилийских апельсинов

Что такое гранита? Это замороженная смесь фруктового сока (пюре) и сахара (сахарного сиропа). Мне очень нравятся граниты из лаймов, арбуза и, как это ни странно, кофе. Не путайте с сорбе — гранита даже выглядит по-другому, да и обладает совершенно другой текстурой. А как здорово граниту мешать со сладкими ликерами! Особенно в летнюю жару...

Чтобы приготовить граниту, совсем не обязательно иметь дорогостоящую мороженицу, достаточно лишь блендером измельчить все ингредиенты (или выжать сок) и перелить в плоскую форму, поставить в морозилку и время от времени доставать и разминать вилкой.

КАК ГОТОВИТЬ

Возьмите свежеприготовленный апельсиновый сок, добавьте сахар и мед. Перемешайте. Дождитесь, пока сахар растворится, и перелейте в плоскую чашу.

Поставьте в морозилку и время от времени доставайте и перемешивайте вилкой. Все зависит от морозилки, но у меня на замораживание уходит примерно 1–2 часа.

Это очень просто и вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › свежавыжатый сок из красных апельсинов 500 мл
- › сахарный песок 70 г
- › жидкий мед 1 ст.л.







Сорбет из винограда с чесноком

КАК ГОТОВИТЬ

Переложите в чашу блендера все ингредиенты и пюрируйте до полностью однородной массы.

Переложите в контейнер и поставьте в морозилку, не забывая время от времени доставать и перемешивать для получения однородной текстуры. В зависимости от морозилки, процесс заморозки займет 1–2 часа.

Если вы замораживаете в мороженице, то просто действуйте в соответствии с инструкцией производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › виноград без косточек
500 г
- › черника 100 г
- › клубника 200 г
- › розмарин 2 веточки
(только листья)
- › чеснок 5 зубчиков



Новогодний сорбет из красного шампанского

Самый вкусный праздничный сорбет, который я когда-либо делала. Вино всегда можно заменить виноградным соком или сахарным сиропом — это полностью на ваше усмотрение.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › черная и красная смородина 450 г
- › красное игристое вино 200 мл
- › сахарный песок мелкого помола 120 г
- › сок половины лайма



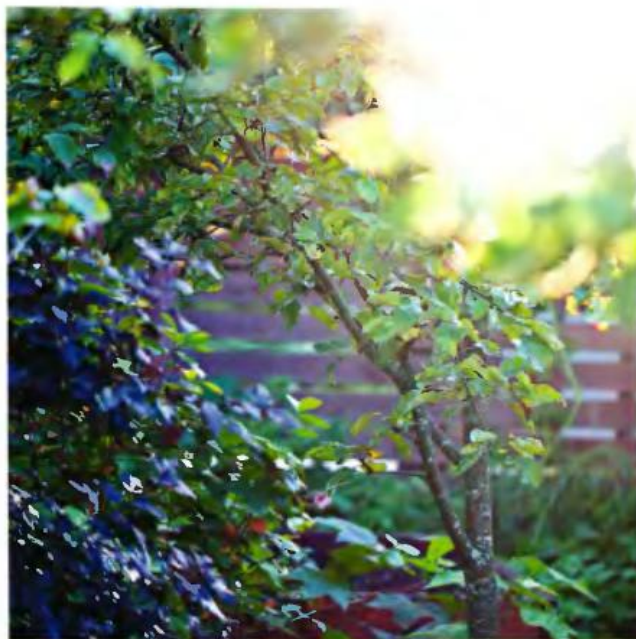
КАК ГОТОВИТЬ

В чашу положите все ингредиенты, кроме сока лайма, и тщательно взбейте блендером. После этого протрите полученную смесь через сито. Затем добавьте свежавыжатый сок лайма и тщательно перемешайте.

Вылейте массу в чашу для замораживания и поставьте в морозилку, время от времени помешивая. В зависимости от морозилки, сорбет будет готов через 1–2 часа. Главное, не переморозьте! Если у вас есть мороженица, следуйте инструкции производителя.

Приятного аппетита!





Кофейная гранита

С утра в жару так не хочется пить горячие напитки. А что же делать тем, кто не мыслит себе начала дня без чашечки ароматного эспresso? Выход всегда найдется — гранита из кофе!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › эспresso 400 мл
- › сахарный песок 70 г
- › мед 2 ст. л.
- › сливки (по желанию)
2 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

Сварите кофе, добавьте сахар и мед и перемешайте. Дождитесь, пока сахар растворится, и перелейте в плоскую чашу.

Поставьте в морозилку и время от времени доставайте и перемешивайте вилкой. Время приготовления зависит от вашей морозилки — у меня на это уходит примерно 1-2 часа.

Если хотите, можете добавить в смесь для граниты немного сливок.





Сорбет из зеленых яблок с апельсиновыми цукатами и карамелизованными грецкими орехами

КАК ГОТОВИТЬ

В чашу блендера сложите яблоки, сок, сахарный песок и пюрируйте.

Переложите получившуюся массу в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов.

В охлажденную смесь добавьте цукаты и орехи. Теперь нужно заморозить. Если вы используете мороженицу, следуйте инструкции производителя. Если замораживаете в морозилке, то процесс займет 1–2 часа, и вам нужно будет время от времени доставать сорбет и перемешивать его.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › крупные зеленые яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины 8 шт.
- › яблочный сок 100 мл
- › сахарный песок 100 г
- › цукаты из апельсинов 4 ст. л.
- › карамелизованные грецкие орехи 70 г





Сорбет из летних ягод с имбирем

КАК ГОТОВИТЬ

Имбирь очистите и натрите на самой мелкой терке.

В чаше соедините ягоды, имбирь, сахарный песок и ликер. Взбейте до получения однородной массы. Добавьте фисташки и тщательно перемешайте.

Переложите в контейнер и заморозьте. У меня на это уходит примерно 1-2 часа, но все зависит от вашей морозилки. Не забывайте время от времени доставать сорбет и перемешивать для получения более однородной текстуры.

Если вы пользуетесь мороженицей, просто следуйте инструкции ее производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › имбирь свежий 50 г
- › клубника 200 г
- › малина 200 г
- › ежевика 200 г
- › апельсиновый ликер
3 ст.л.
- › сахарный песок 130 г
- › фисташки несоленые
рубленые 100 г



Сорбет из шампанского

КАК ГОТОВИТЬ

Перемешайте все ингредиенты в чаше.

Перелейте массу в контейнер и поставьте в холодильник на 6 часов. Затем уберите в морозилку на 1-2 часа, не забывая время от времени доставать и перемешивать для получения однородной текстуры.

Если вы готовите сорбет в мороженице, то действуйте в соответствии с инструкцией ее производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › белое игристое вино
500 мл
- › сахарный песок 70 г
- › лимонный сок 2 ст.л.
- › мед 2 ст.л.





Сорбет из красного сухого вина

КАК ГОТОВИТЬ

Перемешайте все ингредиенты в чаше.

Перелейте массу в контейнер и поставьте в холодильник на 6 часов. Затем уберите на 1-2 часа в морозилку, не забывая время от времени доставать и перемешивать для получения однородной текстуры.

Если вы готовите сорбет в мороженице, то действуйте в соответствии с инструкцией ее производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › сухое красное вино
500 мл
- › сок из красного
винограда 200 мл
- › сахарный песок 70 г
- › мед 2 ст.л.



Лаймовый сорбет с ТИМЬЯНОМ

Еще одно прекрасное сочетание — лайм и тимьян. Для летнего зноя — самый лучший освежающий вариант.

КАК ГОТОВИТЬ

Выжмите сок из лаймов.

В чаше перемешайте все ингредиенты до полного растворения сахарного песка.

Переложите смесь в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на пару часов.

Потом заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 1-2 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте сорбет).

Шарики мороженого сервируйте, как вам больше нравится, и сразу же подавайте. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- лайм 10 шт.
- тимьян свежий
несколько веточек
(только листочки)
- сахарный песок 150 г
- мед 2 ст. л.
- ром или текила
(по желанию) 50 мл







Малиновый сорбет

КАК ГОТОВИТЬ

В чаше соедините ягоды, сахарный песок, лимонный сок и ром. Взбейте до получения однородной массы.

Переложите в контейнер и заморозьте в морозилке. Не забывайте время от времени доставать и перемешивать для получения более однородной текстуры. В зависимости от морозилки, процесс займет 1-2 часа.

Если вы пользуетесь мороженицей, просто следуйте инструкции ее производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › малина 600 г
- › сахарный песок 130 г
- › лимонный сок 3 ст. л.
- › темный ром 2 ст. л.





Сорбет из красной смородины с розмарином

КАК ГОТОВИТЬ

В чаше соедините ягоды, листья розмарина, мед, сахарный песок и ликер. Взбейте до получения однородной массы.

Переложите в контейнер и заморозьте. Не забывайте время от времени доставать и перемешивать для получения более однородной текстуры. В зависимости от морозилки, процесс заморозки займет 1-2 часа.

Если вы пользуетесь мороженицей, просто следуйте инструкции ее производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › красная смородина 600 г
- › розмарин свежий
3-6 веточек (только
листки)
- › мед 2 ст.л.
- › сахарный песок 130 г
- › ягодный ликер 3 ст.л.





FARMER



Особенное
мороженое



Лакричное мороженое

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко, лакрицу и соль. Перемешайте, перелейте в ковш и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите с огня. Лакрица должна полностью раствориться.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахара и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Постоянно помешивайте и ни в коем случае не давайте смеси закипеть! Снимите с огня и процедите через сито. При желании добавьте пару капель красителя и тщательно перемешайте.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше всего на ночь).

Когда мороженое охладится, его нужно будет заморозить. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите контейнер в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте его и перемешивайте мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › палочки лакрицы или лакричные конфеты 120 г
- › пара капель гелевого красителя черного цвета (по желанию)



Розовый пломбир

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко, розовую воду и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито. Если хотите, добавьте краситель. Перемешайте и переложите в контейнер.

Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на всю ночь).

Когда мороженое охладится, добавьте джем и перемешайте, а затем заморозьте. Для этого вы можете воспользоваться мороженицей (если она у вас есть) — просто следуйте инструкции производителя. Или уберите контейнер в морозилку на 3–4 часа. Время от времени доставайте его из морозилки и перемешивайте мороженое.

Украсьте засахаренными розовыми лепестками и сразу подавайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- » молоко 200 мл
- » сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- » сахарный песок 100 г
- » сухое молоко 70 г
- » большая щепотка соли
- » желтки 5 шт.
- » экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- » розовая вода 1 ст. л.
- » несколько капель розового красителя (по желанию)
- » джем из розовых лепестков 1 ст. л.
- » засахаренные лепестки роз для украшения



Сливочное мороженое «Соленая карамель»

КАК ГОТОВИТЬ

Сварите карамель. Поставьте на средний огонь сковороду с толстым дном, насыпьте сахарный песок и нагрейте. Время от времени помешивайте деревянной лопаткой, пока сахар не начнет таять. Затем пару раз потрясите сковороду, пока карамель не станет темно-янтарного цвета. Добавьте теплые сливки и аккуратно размешайте деревянной лопаткой. Будьте осторожны, смесь начнет очень сильно пузыриться, и если действовать недостаточно аккуратно, можно легко получить ожог! Нагревайте, пока карамель полностью не растворится в сливках. Снимите с огня, добавьте соль и остудите.

Соедините сливки и половину сахарного песка. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Смешайте с соленой карамелью и остудите. Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Потом заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › сливки жирностью не менее 30% 600 мл
- › сахарный песок 100 г
- › желтки 6 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

для соленой карамели:

- › сахарный песок 120 г
- › сливки жирностью не менее 30% 240 г
- › соль 1 ч. л.



Овсяное мороженое с персиковым пюре и шоколадной крошкой

КАК ГОТОВИТЬ

Сварите овсяную кашу так, как вы ее обычно варите. В самом конце добавьте персиковое пюре и тщательно перемешайте.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр с солью.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь слегка не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, овсяную кашу и сливочно-молочную смесь. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Когда охладится, добавьте шоколадную крошку и перемешайте. Потом заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на кукурузном крахмале и кукурузном сиропе:

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 4 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом, см. стр. 38)

дополнительно:

- › овсяная каша 200 г
- › персиковое пюре 6 ст. л.
- › шоколадная крошка 4 ст. л.



Мороженое из фуа-гра

КАК ГОТОВИТЬ

Порежьте фуа-гра на среднего размера кусочки и запеките в заранее разогретой до 180 градусов духовке 12 минут.

Растворите сахарный песок в хересе и подогрейте (но не давайте закипеть) на среднем огне. Как только весь сахарный песок растворится, вбейте туда яичные желтки один за другим. Снимите с огня.

В большую чашу переложите фуа-гра и яичную смесь, взбейте погружным блендером до пюреобразного состояния. Поставьте на небольшой огонь и, постоянно помешивая, прогрейте минут 5. Снимите с огня и добавьте теплые сливки. Тщательно перемешайте и остудите.

Поставьте в холодильник на ночь, а утром заморозьте в мороженице (в соответствии с инструкцией производителя) или в морозилке — уберите туда контейнер с мороженым на 3–4 часа, время от времени доставайте и перемешивайте.

Сервируйте шарики мороженого по вашему вкусу и подавайте на стол.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- » фуа-гра 700 г
- » сахарный песок 150 г
- » херес 300 мл
- » желтки 7 шт.
- » сливки жирностью не менее 30% 400 г



Сливочное мороженое с кленовым сиропом, шоколадным печеньем и черносливом

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на кукурузном крахмале и кукурузном сиропе:

- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 4 ст. л.
- › большая щепотка соли
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 3 ст. л. (можно заменить инвертным сиропом, см. стр. 38)

дополнительно:

- › кленовый сироп 4 ст. л.
- › чернослив (целый или порезанный маленькими кусочками) 100 г
- › шоколадное печенье рубленое 70 г

КАК ГОТОВИТЬ

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр с солью.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь и кленовый сироп. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Охлажденную основу смешайте с черносливом и кусочками шоколадного печенья. Затем либо переложите в чашу вашей мороженицы (следуйте инструкции производителя), либо уберите контейнер в морозилку на 3–4 часа. Время от времени доставайте его и перемешивайте мороженое.



Оливковое мороженое с шоколадной крошкой

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте, перелейте в ковш и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка, оливковым маслом и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и процедите смесь через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на всю ночь).

Когда основа охладится, добавьте шоколадную крошку и перемешайте. Потом заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте контейнер и перемешивайте мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › оливковое масло холодного отжима 3 ст. л.
- › шоколадная крошка 3 ст. л.





Мороженое из авокадо

КАК ГОТОВИТЬ

Почистите авокадо и уберите косточку.

В блендере приготовьте пюре из всех ингредиентов.

Переложите в контейнер и поставьте в морозилку на 3–4 часа, не забывая время от времени перемешивать для получения более однородной текстуры. Либо переложите в чашу мороженицы и следуйте инструкции производителя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › авокадо спелые 5 шт.
- › сливки жирностью не менее 30% 300 мл
- › сахарный песок 70 г
- › сок 2 лаймов
- › перчик чили среднего размера $\frac{1}{4}$ шт.



Сливочное мороженое с корнфлексом и медом

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините сливки, мед, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только закипит, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не забывайте постоянно помешивать и ни в коем случае не давайте закипеть! Снимите с огня и протрите получившуюся смесь через сито.

Переложите в контейнер. Закройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (удобнее — на ночь).

Когда охладится, добавьте половину хлопьев. Хорошо перемешайте. Затем уберите контейнер в морозилку на 3–4 часа, время от времени доставайте его и перемешивайте мороженое. Если у вас есть мороженица, то переложите туда охлажденную массу и далее следуйте инструкции производителя.

Подавайте шарики мороженого, полив медом и присыпав кукурузными хлопьями.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › сливки жирностью не менее 30% 600 мл
- › мед 2 ст. л.
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › кукурузные хлопья с медом 100 г



Шафранное мороженое

КАК ГОТОВИТЬ

Перелейте молоко в ковш и добавьте шафран, на среднем огне доведите до кипения и сразу снимите с плиты. Накройте крышкой и дайте настояться.

Взбейте желтки с сахаром, а затем добавьте к ним соль и муку. Перемешайте и отставьте пока в сторону.

Разогрейте молоко и горячим(!) соедините его с желтковой смесью, тщательно перемешайте и поставьте на очень маленький огонь. Постоянно размешивайте и не давайте закипеть. Как только кастард станет густым, снимайте с огня. Процедите через сито и дайте остыть.

Фисташки порубите ножом.

Когда кастард остынет, добавьте сливки и фисташки. Аккуратно перемешайте и поставьте в холодильник на всю ночь. Постарайтесь один раз перемешать за это время. Утром достаньте из холодильника и переставьте в морозилку на 3–4 часа. Если у вас есть мороженица, то переложите охлажденную массу в ее чашу и далее следуйте инструкции производителя.

Готовое мороженое сервируйте по своему вкусу и подавайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › молоко 3,5% 500 мл
- › шафран ¼ ч. л.
- › крупные желтки 6 шт.
- › сахарный песок 100 г
- › соль ¼ ч. л.
- › мука 2 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 450 г
- › фисташки очищенные 4–5 ст. л.



Овсяное мороженое с пюре из манго и карамелизованным воздушным рисом

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг сверху кастрюли. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4-5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

400 мл молока, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, до тех пор пока смесь не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Сварите кашу и в самом конце добавьте пюре из манго. Тщательно перемешайте.

Соедините мягкий сыр, овсяную кашу, сливочно-молочную смесь и йогуртовую массу. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше на ночь).

Когда мороженое охладится, достаньте его и добавьте 1 ст.л. карамелизованного воздушного риса. Затем заморозьте: или в мороженице (действуйте согласно инструкции производителя), или в течение 3-4 часов в морозилке — в этом случае время от времени доставайте мороженое и перемешивайте.

Подавайте, посыпав карамелизованным воздушным рисом.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфия») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › овсяная каша 200 г
- › пюре из манго 100 г
- › карамелизованный воздушный рис 100 г



Мороженое из хлеба и темного пива

КАК ГОТОВИТЬ

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте, перелейте в ковш и поставьте на средний огонь. Как только смесь начнет кипеть, сразу снимите с огня. Добавьте хлеб и перемешайте.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка, пивом и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной. Поставьте на средний огонь и проварите 15–20 минут. Не допускайте закипания и постоянно помешивайте. Снимите с огня и процедите смесь через сито.

Переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше на всю ночь).

Когда охладится, переложите мороженое в чашу вашей мороженицы или уберите контейнер в морозилку на 3–4 часа. Если у вас есть мороженица, следуйте инструкции производителя. Если вы замораживаете в морозилке, вам надо будет время от времени доставать контейнер и перемешивать мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- › молоко 200 мл
- › сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- › сахарный песок 100 г
- › сухое молоко 70 г
- › большая щепотка соли
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- › мякоть пшеничного хлеба 200 г
- › темное пиво 70 мл



Ванильное мороженое с козьим сыром

КАК ГОТОВИТЬ

В ковш перелейте молоко, добавьте сыр и сахар. Поставьте на средний огонь и доведите практически до кипения, не забывая постоянно помешивать. Снимите с огня и процедите.

Взбейте желтки и добавьте экстракт ванили (или ванильный сахар). Перемешайте. Постепенно добавляйте желтковую смесь в молочную. Поставьте на огонь и проварите, постоянно помешивая и не доводя до кипения. Как только смесь начнет густеть, снимите с огня и процедите.

Перелейте смесь в контейнер и закройте крышкой. Поставьте в холодильник до полного остывания. Затем достаньте, полейте карамельным соусом и заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или морозилкой — уберите контейнер с мороженым на 3–4 часа, время от времени доставая и перемешивая.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- › козье молоко 500 мл
- › мягкий козий сыр 150 г
- › сахарный песок 70 г
- › желтки 5 шт.
- › экстракт ванили 3 ч. л.
или ванильный сахар
1 пакетик
- › карамельный соус 1 ст. л.
(см. стр. 174)



Мороженое из черного кунжута

КАК ГОТОВИТЬ

Обжарьте кунжут на среднем огне на сухой сковороде минут 5–7, а затем тщательно растолките его в ступке.

Соедините молоко, сливки, половину сахарного песка, сухое молоко и соль. Перемешайте. Добавьте кунжутную массу и снова тщательно перемешайте. Перелейте смесь в ковш и поставьте на средний огонь. Как только начнет кипеть, сразу снимите с огня.

Желтки взбейте с оставшейся половиной сахарного песка и экстрактом ванили.

Постепенно соедините желтковую смесь с горячей сливочной, поставьте на средний огонь и варите, постоянно помешивая и не допуская закипания, 15–20 минут. Снимите с огня и процедите через сито.

Переложите получившуюся массу в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (лучше всего на ночь).

Затем переложите мороженое в чашу мороженицы (следуйте инструкции производителя) или уберите в морозилку — на заморозку в этом случае уйдет 3–4 часа, и вам нужно будет время от времени доставать контейнер и перемешивать мороженое.

ИНГРЕДИЕНТЫ

для основы на желтках:

- молоко 200 мл
- сливки жирностью не менее 30% 400 мл
- сахарный песок 100 г
- сухое молоко 70 г
- большая щепотка соли
- желтки 5 шт.
- экстракт ванили 2 ч. л.

дополнительно:

- черный кунжут 4 ст. л.



Мятное мороженое

КАК ГОТОВИТЬ

Установите дуршлаг сверху кастрюли. Выстелите дно дуршлага марлей в несколько слоев. Вылейте йогурт в дуршлаг и дайте сыворотке стечь в течение 4–5 часов. Чтобы она быстрее отделялась, вы можете время от времени осторожно перемешивать йогурт деревянной лопаткой. Переложите загустевший йогурт (у вас должно получиться примерно 400 г) в контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник. Сыворотку можно вылить.

100 мл молока смешайте с кукурузным крахмалом.

Взбейте миксером мягкий сыр.

Порежьте листья мяты. Залейте 400 мл молока и дайте постоять полчаса. Мятное молоко, сливки, сахарный песок и кукурузный сироп проварите около 10 минут на самом маленьком огне. Снимите с огня и процедите через самое мелкое сито. Затем постепенно соедините с крахмальной смесью. Поставьте на небольшой огонь и проварите, постоянно помешивая, около 3 минут, пока смесь слегка не загустеет. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Соедините мягкий сыр, сливочно-молочную смесь и йогуртовую массу. При желании можете добавить краситель. Тщательно перемешайте и переложите в контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов (а лучше на ночь).

Потом заморозьте. Для этого воспользуйтесь мороженицей (следуйте инструкции производителя) или уберите контейнер в морозилку на 3–4 часа (время от времени доставайте его и перемешивайте мороженое).

ИНГРЕДИЕНТЫ

для йогуртовой основы:

- › натуральный йогурт 1 л
- › молоко 500 мл
- › кукурузный крахмал 3 ст. л.
- › кримчиз (мягкий сыр типа «Филадельфии») 5 ст. л.
- › сливки жирностью не менее 30% 250 г
- › сахарный песок 100 г
- › светлый кукурузный сироп 170 мл

дополнительно:

- › несколько веточек мяты (только листья)
- › 2 капли зеленого красителя (по желанию)







Соусы для
мороженого



Соусы для мороженого



ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

- › горький шоколад 150 г
- › сливочное масло 125 г
- › натуральный какао-порошок 150 г
- › сахарный песок 100 г
- › молоко 150 мл
- › взбитые сливки 150 мл

На водяной бане растопите шоколад вместе с маслом. Как только шоколад растопится, вмешайте какао-порошок.

В отдельной миске смешайте сахар, молоко и сливки. Поставьте на небольшой огонь и варите, пока сахар не растворится. Затем соедините с шоколадной смесью и проварите около 10 минут.

Как только загустеет, снимайте с огня.

Этот соус — прекрасное дополнение к сливочному мороженому.

Соус хранится в холодильнике до 4 дней.



КОФЕЙНЫЙ СОУС

- › шоколад 300 г
- › сливки 300 мл
- › эспрессо 100 мл

Сварите крепкий кофе.

На водяной бане растопите шоколад. Как только шоколад растопится, добавьте к нему сливки и эспрессо. Перемешайте и проварите на водяной бане около 7 минут.

Снимите с огня и остудите до комнатной температуры.

Соус хранится в холодильнике до 4 дней.



КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

- › сливки 180 мл
- › сахарный песок 220 г
- › соль ½ ч. л.

Поставьте сковороду на средний огонь и положите сахарный песок. Как только сахар растает и карамель станет коричневого цвета, снимите с огня и вмешайте сливки. Соус начнет сильно бурлить — будьте аккуратнее с горячей массой! Как только соус станет однородным, добавьте соль, перемешайте и остудите.

Этот соус превосходно сочетается со сливочным и шоколадным мороженым.

Соусы для мороженого



МАЛИНОВЫЙ (ЯГОДНЫЙ) СОУС

- › малина (клубника, голубика или земляника) 500 г
- › сахарный песок 70 г

Поставьте малину с сахаром на средний огонь и проварите около 20 минут. Не забывайте постоянно помешивать. Снимите с огня и пюрируйте с помощью блендера. Протрите через сито и разлейте по баночкам. Поставьте в холодильник.

Теперь у вас есть прекрасный соус, который подойдет к любому мороженому!



ТЕМНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СОУС

- › сливки жирностью не менее 30% 600 мл
- › темный тростниковый сахар «мусковадо» 300 г
- › соль ½ ч. л.
- › ванильный сахар 1 ст. л.

Поставьте сковороду на средний огонь и высыпьте сахар. Как только он начнет таять, постепенно добавляйте сливки, не забывая постоянно помешивать. Добавьте ванильный сахар и проварите 10–13 минут. Снимите с огня и подавайте теплым.

При желании можете добавить 1 ст. л. цветочного меда, например лавандового. Он придаст соусу необыкновенный аромат.

Этот соус очень сладкий! Не забывайте об этом, когда будете добавлять его к сливочному мороженому.



СОУС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА С ИНЖИРОМ И РОМОМ

- › инжир сушеный 200 г
- › гречишный мед 100 г
- › бутилированная вода 150 мл
- › темный ром 7 ст. л.

Порежьте инжир пополам, залейте водой и медом.

Поставьте на огонь и прокипятите 10 минут. Остудите и откиньте на дуршлаг. Положите инжир в миску, добавьте ром и пюрируйте.

Подавайте соус теплым.

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА

Настя Понедельник

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Выпускающий редактор
Олеся Шедевр

Художественное оформление
Руслан Шаймухаметов

ООО «Издательство «Твоя Книга»
107564 Москва, Краснобогатырская ул., 6, стр. 5

Тел. +7 495 781 67 26
WEB: www.tvoya-kniga.ru
E-mail: info@tvoya-kniga.ru

Отпечатано в BALTO print
www.baltoprint.ru
www.balto.lt

Тираж 5 000 экз. Заказ №

ISBN 978-5-905882-05-0



9 785905 882050