

Любимое
МОРОЖЕНОЕ
Готовим дома

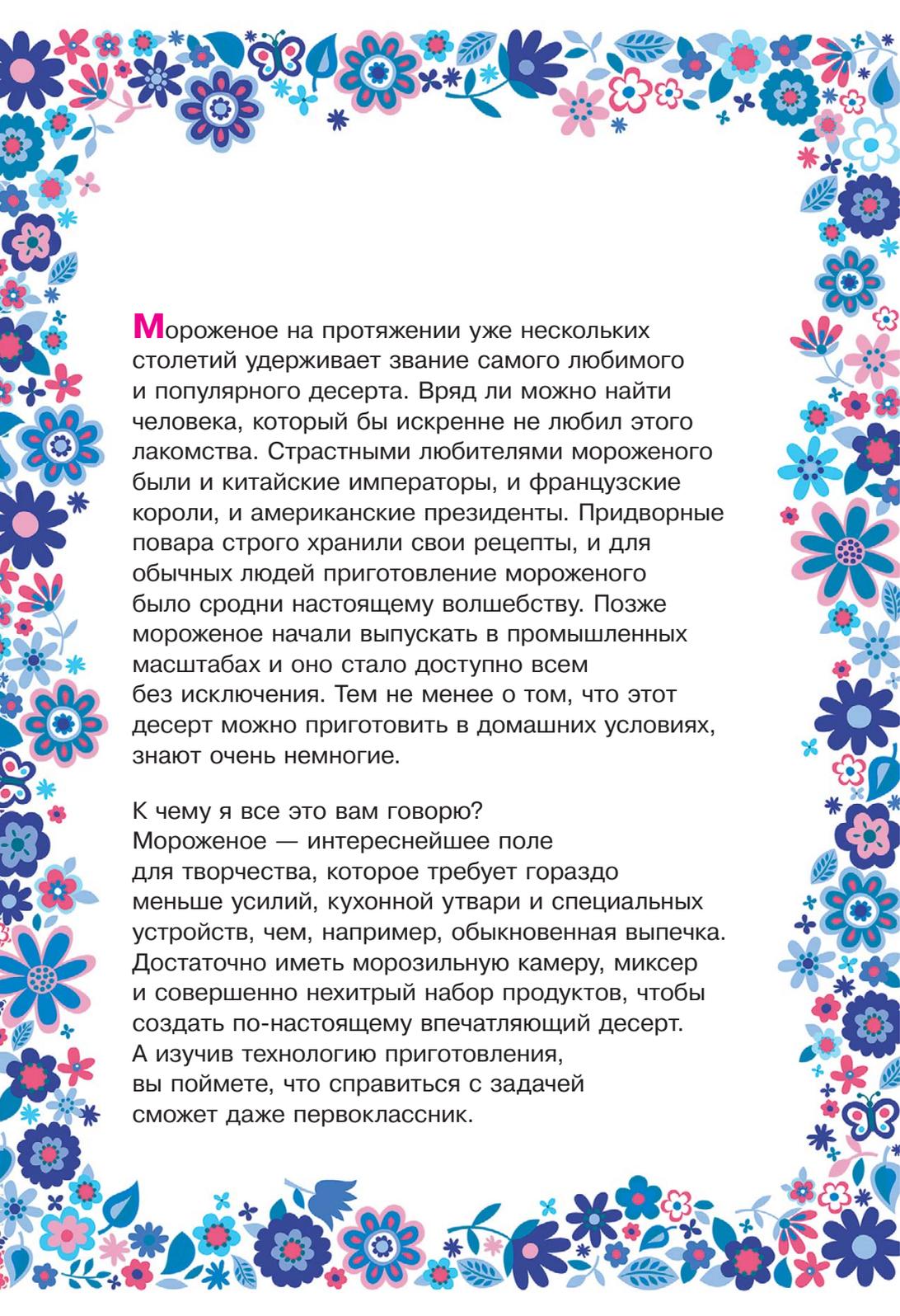


Любимое МОРОЖЕНОЕ Готовим дома



Москва
2015

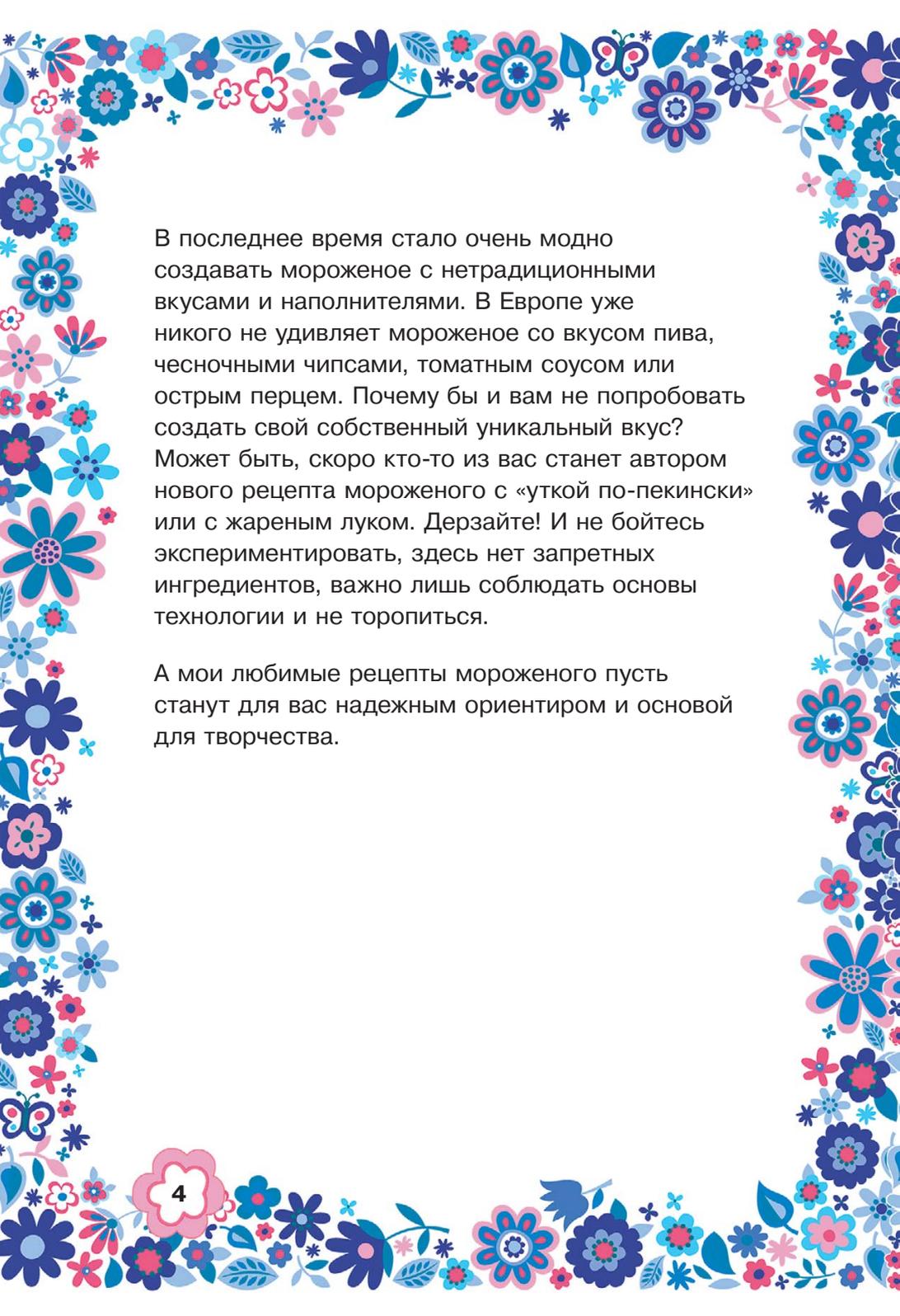




Мороженое на протяжении уже нескольких столетий удерживает звание самого любимого и популярного десерта. Вряд ли можно найти человека, который бы искренне не любил этого лакомства. Страстными любителями мороженого были и китайские императоры, и французские короли, и американские президенты. Придворные повара строго хранили свои рецепты, и для обычных людей приготовление мороженого было сродни настоящему волшебству. Позже мороженое начали выпускать в промышленных масштабах и оно стало доступно всем без исключения. Тем не менее о том, что этот десерт можно приготовить в домашних условиях, знают очень немногие.

К чему я все это вам говорю?

Мороженое — интереснейшее поле для творчества, которое требует гораздо меньше усилий, кухонной утвари и специальных устройств, чем, например, обыкновенная выпечка. Достаточно иметь морозильную камеру, миксер и совершенно нехитрый набор продуктов, чтобы создать по-настоящему впечатляющий десерт. А изучив технологию приготовления, вы поймете, что справиться с задачей сможет даже первоклассник.



В последнее время стало очень модно создавать мороженое с нетрадиционными вкусами и наполнителями. В Европе уже никого не удивляет мороженое со вкусом пива, чесночными чипсами, томатным соусом или острым перцем. Почему бы и вам не попробовать создать свой собственный уникальный вкус? Может быть, скоро кто-то из вас станет автором нового рецепта мороженого с «уткой по-пекински» или с жареным луком. Дерзайте! И не бойтесь экспериментировать, здесь нет запретных ингредиентов, важно лишь соблюдать основы технологии и не торопиться.

А мои любимые рецепты мороженого пусть станут для вас надежным ориентиром и основой для творчества.



СОДЕРЖАНИЕ

Классический ванильный пломбир	10
Творожно-томатное эскимо	12
Лимонно-тимьяновое мороженое	14
Карамельное мороженое с морской солью и шоколадными чипсами	16



Мороженое «Три шоколада»	18
Мороженое «Клюквенный пунш»	20
Семифредо	22
Банановое эскимо	24

Имбирное мороженое	26
Пряное тыквенное мороженое	28
Пломбир с черным кунжутом	30
Мороженое с карамелизованным беконом	32





Мороженое «Зеленый чай»	34
Мороженое с острым перцем	36
Кокосовое малибу	38
Лимонно-лаймовый сорбет	40

Тирамису	42
Сырное мороженое с черной смородиной	44
Сэндвич с малиново-йогуртовым суфле	46
Ягодный лед ассорти	48



Ананасовый сорбет с мятой	50
Яблочный фруктовый лед с кусочками фруктов	52
Молочное мороженое с клубникой	54
Молочное мороженое «Кофейное»	56



Молочное мороженое
«Тропическое» 58

Молочное мороженое
с горьким шоколадом и цукатами 60

Манговый сорбет
с мятой и лимонграссом 62

Арбузный сорбет с крыжовником 64



Манговый пломбир с фисташками 66

Ванильный пломбир с бананом 68

Ягодный пломбир 70

Сливочный пломбир
с киви и орехами 72

Дынный пломбир с клубникой 74

Сливочное мороженое
с вафлями и шоколадом 76

Шоколадный пломбир
с вишней на коньяке 78

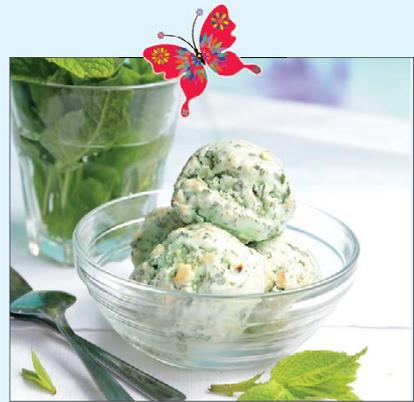
Грушевое мороженое
с миндальным пралине 80





Вишневый пломбир с горьким шоколадом	82
Банановый сорбет	84
Земляничный пломбир	86
Яблочный пломбир с корицей	88

Фисташковое мороженое с маршмеллоу	90
Малиновое мороженое с шоколадными чипсами	92
Мятный пломбир с фундуком	94



Крем-брюле с бисквитной крошкой	96
Черничный пломбир с лавандой	98
Пломбир «Чизкейк»	100
Пломбир из фенхеля с крыжовником и вишневыми листьями	102

Классический ванильный пломбир

4
порции

400 мл жирных сливок
120 мл цельного молока
170 г сахарного песка
4 желтка
1 ванильный стручок

1. Молоко вскипятить в кастрюле с толстым дном и полностью остудить. Ванильный стручок разрезать вдоль на 2 части, вычистить семена.

2. В остывшее молоко добавить сахар, желтки и семена ванили вместе со стручком. Ингредиенты слегка перемешать

венчиком, но не взбивать. Поставить на минимальный огонь и варить, постоянно помешивая, до загустения, около 15 минут, вынуть ванильный стручок. Остудить.

3. Сливки взбить в крепкую пену и аккуратно соединить с остывшим кремом.

4. Получившуюся массу перелить в подходящую посуду, накрыть крышкой и убрать в морозильник. Каждый час доставать будущий пломбир и взбивать до однородности. Повторить это действие 3–4 раза и оставить пломбир до полного застывания (общее время в морозилке — 5–6 часов).





Творожно-томатное эскимо

4
порции

225 г сливочного сыра
50 г сахара
10 г кукурузного крахмала
30 г персикового пюре
60 г жирной сметаны (40%)
1 яйцо
40 г вяленых томатов
100 г горького шоколада
50 г миндаля
10 палочек для эскимо

1. Сливочный сыр смешать с сахаром и крахмалом на малой скорости миксера.

2. В массу поочередно добавить фруктовое пюре, яйцо, мелко нарубленные вяленые томаты и сметану,

каждый раз тщательно вымешивая. Перелить в форму для запекания.

3. Форму с творожной массой поставить в глубокий противень, заполненный водой на 1/3. Поставить в духовку, разогретую до 175° С на 50 минут. Остудить.

4. Убрать форму с остывшей массой в морозильник на 3 часа. Вынуть из морозильника, разрезать на 10 частей, аккуратно вставить палочки для эскимо.

5. Шоколад растопить на водяной бане, орехи мелко порубить ножом.

6. Эскимо обмакнуть в шоколад и обвалять в рубленых орешках.





Лимонно-тимьяновое мороженое

4
порции

500 мл сливок жирностью
33–35%

380 г сгущенного молока

1 лимон

4 веточки тимьяна

2 коробочки кардамона

1. С лимона снять цедру при помощи мелкой терки, выжать сок. С тимьяна оборвать листочки, из кардамона достать семена и растереть в ступке.

2. Сливки взбить миксером в густую пену, добавить сгущенное молоко, сок лимона, цедру и тимьян. Тщательно перемешать и вылить в пластиковую форму с крышкой. Убрать в морозильник на 1 час.

3. Достать форму из морозильника, тщательно перемешать вилкой или миксером. Повторять процедуру каждый час 3–4 раза. Далее убрать до полного застывания. Общее время замораживания 6–7 часов.





Карамельное мороженое с морской солью и шоколадными чипсами

6
порций

100 мл сливок 33–35%-ной жирности

5 желтков

100 г шоколадных чипсов

1 ч. л. ванильной эссенции

1/2 ч. л. крупной морской соли

700 мл молока

200 г сахара

50 г сливочного масла

1. Половину сахара высыпать в кастрюлю и не помешивая довести до состояния темной карамели, снять с огня.

2. Добавить соль и масло, хорошо перемешать, влить сливки, молоко и ванильную эссенцию. Вернуть на огонь

и довести до кипения, тщательно перемешать до однородности, снять с огня.

3. Желтки взбить с оставшимся сахаром, влить немного горячей карамели, быстро помешивая. Влить оставшуюся карамель, перемешать и варить до загустения, постоянно помешивая.

4. Пропустить массу через сито, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на несколько часов, в идеале на ночь.

5. Добавить шоколадные чипсы, слегка перемешать и убрать в морозильник. Каждый час доставать и тщательно перемешивать. Общее время застывания в морозильнике около 5 часов.





Мороженое «Три шоколада»

4
порции

380 г сгущенного молока
150 мл молока
200 мл сливок
50 г горького шоколада
50 г молочного шоколада
50 г белого шоколада
1 ч. л. ванильной эссенции
1/4 ч. л. соли
3 ч. л. кукурузного крахмала

1. В кастрюле смешать молоко, сгущенное молоко и сливки. Помешивая, нагреть до первых признаков кипения, добавить соль и ванильную эссенцию. Снять с огня.

2. Разлить в три емкости, в каждую добавить рубленный шоколад одного вида. Перемешать до растворения шоколада.

3. Крахмал развести в 50 мл холодной воды, вылить в каждую емкость одинаковое количество крахмальной воды, перемешать.

4. Каждую порцию взбить по отдельности до загустения на минимальном огне в течение 3 минут. По очереди вылить все три массы в пластиковую емкость, вилкой сделать несколько движений по дну формы, чтобы образовались разводы. Убрать в морозилку на 6 часов до полного застывания.





Мороженое «Клюквенный пунш»

6
порций

300 г клюквы
300 г сахара
70 г клюквенного варенья
20 мл воды
3 желтка
400 мл сливок 10%-ной
жирности
30 мл клюквенного ликера
щепотка соли

1. Ягоды, варенье и воду смешать в кастрюле и поставить на огонь, довести до кипения и варить, помешивая, 10 минут.

2. Желтки взбить с сахаром до бела. Сливки довести до кипения. Половину сливок влить в желтковую массу, тщательно перемешать, вылить обратно в кастрюлю со сливками и проварить 5 минут, постоянно помешивая. Снять с огня.

3. Ягодную смесь взбить блендером и соединить со сливочно-желтковой. Добавить ликер, соль, хорошо перемешать и перелить в форму для замораживания. Убрать в морозильник на 6 часов. Каждый час доставать для перемешивания.





Семифредо

6
порций

300 мл сливок 35%-ной жирности
150 г сахара
150 г темного шоколада
3 яйца
100 г ягод
50 мл сиропа
свежая мята

- 1.** Шоколад натереть на крупной терке или порубить ножом.
- 2.** Белки отделить от желтков и взбить с половиной сахара

в крепкую пену, желтки взбить с оставшимся сахаром добела.

3. В отдельной посуде взбить сливки, добавить шоколад, белки и желтки. Тщательно перемешать массу и убрать в морозильник на 3 часа.

4. Достать массу из морозильника, тщательно перемешать вилкой, добавить ягоды и сироп, аккуратно соединить, не добиваясь однородности. Убрать в морозильник до полного застывания (около 4 часов). Подавать, украсив листиками мяты.





Банановое эскимо

2
порции

2 спелых банана
10 г банановых чипсов
30 г вяленых бананов
200 г сливочного сыра
1 ст. л. цветочного меда
50 г кокосовой стружки
6 палочек для эскимо

1. Бананы очистить от кожуры и размять вилкой. Банановые чипсы поломать руками, вяленые бананы мелко нарезать.

2. Сливочный сыр смешать с медом, кокосовой стружкой (оставить немного для обвалки) и бананами.

3. Полученную массу разложить в 6 кофейных чашек или в специальные формочки для эскимо. В середину каждого эскимо воткнуть палочку. Убрать в морозильник на 3 часа.

4. Достать эскимо из морозильника, на несколько секунд окунуть в миску с горячей водой, аккуратно вытащить за палочку и обвалять в кокосовой стружке.





Имбирное мороженое

2
порции

200 мл молока
5 желтков
60 г сахара
10 г свежего имбиря
10 г имбирных цукатов

1. Имбирь очистить от кожуры и тонко нарезать. Варить в молоке 20 минут. Снять с огня, процедить.

2. Желтки взбить с сахаром до бела, добавить в процеженное молоко, интенсивно перемешать, вернуть на огонь и варить, постоянно помешивая, 10 минут. Процедить через сито.

3. Смесь остудить, добавить мелкорубленные имбирные цукаты, перемешать, разлить по формочкам и убрать в морозильник до полного застывания, примерно на 4 часа.





Пряное тыквенное мороженое

4
порции

250 г тыквы
100 мл сливок 33–35%-ной жирности
1/2 ч. л. молотой корицы
1/2 ч. л. молотого кардамона
100 г сгущенного молока
100 г грецких орехов
1 ст. л. меда

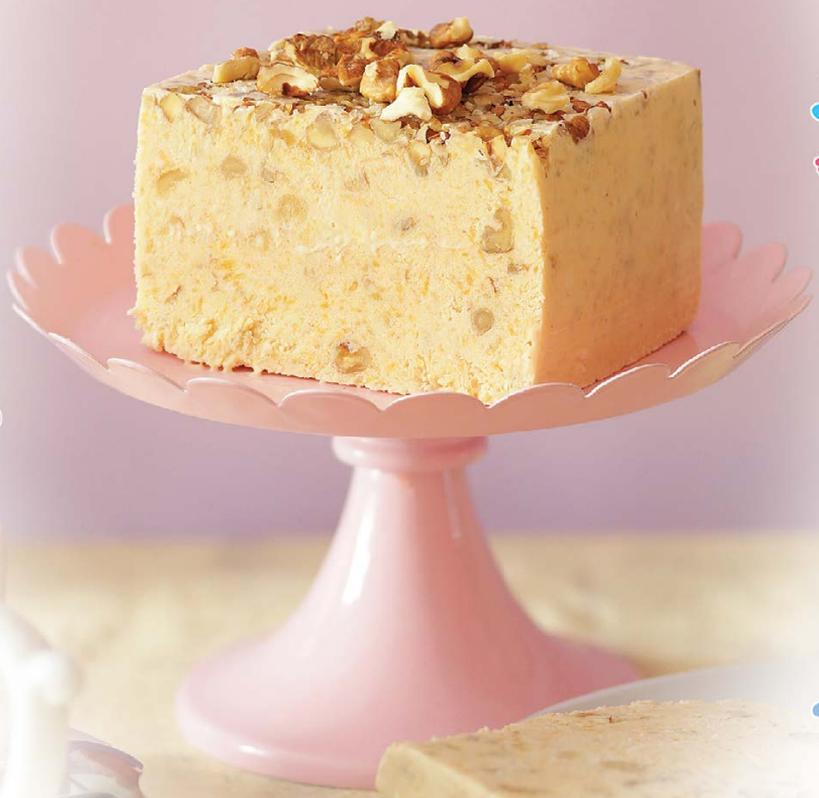
1. Тыкву нарезать крупными кубиками и запечь в духовке при температуре 180 °С 25 минут, размять в пюре, остудить.

2. В тыквенное пюре добавить специи, мед и мелко нарубленные орехи. Хорошо перемешать.

3. Сгущенное молоко и сливки добавить в тыквенное пюре и взбить блендером до воздушности.

4. На дно силиконовых формочек насыпать немного рубленых орехов, заполнить до краев подготовленной массой и убрать в морозильник на 3 часа.





Пломбир с черным кунжутом

4
порции

5 ст. л. жареных семян
черного кунжута
400 мл молока
100 г сахара
3 желтка
2 ст. л. меда
1 ч. л. ванильной эссенции
200 мл сливок 33–35%-ной
жирности
щепотка соли

1. Обжаренные семена кунжута измельчить в кофемолке.
2. Желтки взбить с сахаром до бела, добавить молотый кунжут и мед, хорошо перемешать.

3. Молоко довести до кипения, снять с огня. Тонкой струйкой влить в желтково-кунжутную смесь, постоянно помешивая. Вернуть на огонь, варить на минимальном огне до загустения, не прекращая помешивать. Снять с огня и охладить на льду или холодной водяной бане. Добавить ванильную эссенцию и соль.

4. Сливки взбить в крепкую пену, аккуратно соединить с остывшей кунжутной массой, тщательно перемешать и вылить в контейнер для замораживания. Отправить в морозильник на 6 часов, периодически доставать и перемешивать.





Мороженое с карамелизованным беконом

4
порции

380 мл молока
4 желтка
200 г сливок 33–35%-ной
жирности
60 г сахара
75 г бекона
2 щепотки коричневого
сахара
цедра лимона
щепотка черного перца
щепотка соли

- 1.** Желтки взбить с сахаром добела.
- 2.** Молоко смешать со сливками, поставить на огонь и нагреть до первых признаков закипания, периодически помешивая. Тонкой струйкой влить горячую молочную смесь в желтковую массу, интенсивно помешивая

венчиком. Вернуть на огонь и варить на минимальном огне до загустения, не прекращая помешивать.

3. Бекон обжарить на сухой сковороде до румяной корочки, обсушить на бумажном полотенце, посыпать коричневым сахаром и поставить в духовку на 5 минут под гриль, до карамелизации сахара. Остудить и мелко нарезать.

4. Загустевшую молочную массу поставить на лед или холодную водяную баню, взбивать миксером до полного остывания. Добавить карамелизованный бекон, оставив немного для украшения, перец, соль, цедру. Хорошо перемешать, перелить в форму для замораживания и убрать в морозильник на 5 часов. Периодически доставать и перемешивать.



Мороженое «Зеленый чай»

6
порций

1 литр молока 4–6%-ной жирности

10 г зеленого чая

150 г сахара

160 г сгущенного молока

1. Молоко довести до кипения, добавить чай и сахар. Накрыть крышкой и оставить

настаиваться до полного остывания, процедить.

2. В молочный чай добавить сгущенное молоко, заморозить.

3. Замороженную массу наколоть ножом на куски, переложить в блендер и взбить до однородности. Разложить по формочкам и убрать в морозильник на 2 часа.





Мороженое с острым перцем

6
порций

250 г сахара
1 ч. л. корицы
1 сушеный чили
цедра апельсина
100 г какао-порошка
500 мл сливок 33%-ной
жирности
6 желтков
2 ст. л. рома
300 мл воды

1. В воду добавить сахар, корицу, апельсиновую цедру и измельченный чили.

Варить 20 минут, добавить какао-порошок, процедить и охладить.

2. Половину сливок нагреть до первых признаков закипания, влить тонкой струйкой в желтки, постоянно помешивая, поставить на огонь и варить, продолжая помешивать, до загустения.

3. Оставшиеся сливки взбить в крепкую пену, добавить ром, перечный сироп и желтковый крем. Тщательно перемешать, вылить в контейнер, убрать в морозильник на 5 часов. За это время 3 раза доставать для перемешивания.





Кокосовое малибу

6
порций

8 желтков
1 ст. л. рисовой муки
600 мл молока 4–6%-ной жирности
170 г сахарной пудры
щепотка соли
100 мл кокосового ликера
500 мл сливок для взбивания

1. Желтки смешать с рисовой мукой, сливки взбить в крепкую пену.
2. Молоко довести до первых признаков закипания, тонкой

струйкой влить желтки, постоянно помешивая венчиком. Варить на слабом огне, непрерывно помешивая, до загустения. Снять с огня.

3. Всыпать сахарную пудру и соль, хорошо перемешать. Переложить в миску и поставить на лед или холодную водяную баню. Время от времени помешивать лопаткой, чтобы не образовалась пленка. Полностью остудить.

4. Добавить ликер, перемешать и соединить со взбитыми сливками. Убрать в морозильник на 3–4 часа.





Лимонно-лаймовый сорбет

6 порций

500 мл молока
125 г мелкого сахара
цедра 1 лимона
цедра 1 лайма
50 мл лимончелло
50 мл сока лайма
6 желтков
100 мл сливок 33–35%-ной жирности

1. Молоко налить в кастрюлю с толстым дном, добавить цитрусовую цедру и варить на среднем огне до первых признаков закипания.

2. Желтки взбить с сахаром. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить горячее молоко. Вылить обратно в кастрюлю, варить, постоянно помешивая, около 5 минут.

3. Готовый крем перелить в миску, добавить сок лайма и лимончелло. Остудить.

4. В остывший крем влить сливки, хорошо перемешать. Вылить смесь в контейнер и убрать в морозильник на 5 часов. Каждый час доставать из морозильника и перемешивать.





Тирамису

4
порции

280 г молока 4–6%-ной жирности
120 г жидкой сметаны
55 г сахарной пудры
25 г меда
35 г сухого молока
2 желтка
1 ч. л. ванильной эссенции
1 ч. л. кофейного ликера
20 г бисквитного печенья
10 г какао-порошка

1. Смешать молоко и сметану, добавить ванильную эссенцию, довести до кипения, охладить

на ледяной бане. Оставить в прохладном месте на несколько часов.

2. Добавить сухое молоко, мед, сахарную пудру. Нагревать смесь, помешивая венчиком. Когда смесь нагреется до 40 °С, добавить желтки, хорошо перемешать. Продолжать нагревать, постоянно помешивая, но не допускать кипения. Смесь должна слегка увеличиться в объеме и загустеть.

3. Остудить на льду, добавить кофейный ликер, какао-порошок и наломанное печенье. Слегка перемешать лопаткой, убрать в морозильник на 4 часа.





Сырное мороженое с черной смородиной

2
порции

120 г черной смородины
60 г сахарной пудры
120 г сыра маскарпоне
150 мл сливок 33–35%-ной
жирности

1. Ягоды взбить в блендере вместе с сахарной пудрой и маскарпоне до кремового состояния.

2. Сливки взбить в крепкую пену, смешать с ягодным кремом в однородную массу. Убрать в морозильник на 4 часа.





Сэндвич с малиново-йогуртовым суфле

6 порций

500 г малины
150 г сахара
1 ч. л. мятного ликера
2 веточки свежей мяты
250 г натурального густого йогурта
1 ч. л. свежесжатого сока лайма
12 крекеров с отрубями

1. Смешать в миске малину, мелкорубленную мяту, сахар и ликер. Оставить при комнатной температуре на 1 час, периодически

перемешивая. Взбить блендером до однородности, протереть через сито.

2. В ягодную смесь добавить йогурт и сок лайма, хорошо перемешать. Сложить массу в прямоугольный контейнер, застеленный пищевой пленкой. Убрать в холодильник на 5 часов.

3. Каждый час доставать и тщательно перемешивать.

4. Вынуть из контейнера, снять пленку и нарезать на квадраты, равные размеру крекеров. Уложить квадратики мороженого между крекерами, плотно прижать.





Ягодный лед ассорти

8
порций

200 г черники
200 г земляники
200 г малины
200 г вишни без косточек
(можно шоковой заморозки)
200 г клубники
большая горсть листьев
мяты
250 г коричневого сахара
1 ч. л. ванильной сахарной
пудры
1 ч. л. сахарной пудры
с корицей

1. Ягоды перебрать, хорошо промыть, каждый вид ягод отдельно взбить в блендере (клубнику взбить с листьями мяты) и протереть пюре через мелкое сито.

2. В каждое пюре добавить по 50 г коричневого сахара и тщательно размешать до полного растворения кристаллов.

3. В земляничное пюре добавить ванильную сахарную пудру, а к вишневому — коричную.

4. Разложить пюре по формочкам и убрать в морозилку на 30 минут, достать, вставить палочки и убрать еще на 2 часа.

СОВЕТ:

Исходя из ваших вкусовых предпочтений вы можете варьировать количество сахара в этом рецепте.



Ананасовый сорбет с мятой

8
порций

500 г кусочков ананаса
шоковой заморозки
100 мл ананасового сока
300 г колотого льда
100 г листьев рубленой
мяты
100 г сахарной пудры
листья мяты для украшения

1. Взбить в блендере все ингредиенты, убрать в морозильник на 20 минут (можно прямо в чаше блендера).

2. Перед употреблением еще раз взбить.

3. Подать в треугольных креманках (бокалы для мартини прекрасно подойдут), украсив листьями свежей мяты.





Яблочный фруктовый лед с кусочками фруктов

6
порций

500 мл яблочного сока
с мякотью

1 большое сладкое яблоко
сок 1/2 лимона

1 небольшая груша

250 г коричневого сахара

2 ч. л. сахарной пудры
с корицей

силиконовые формочки
для мороженого

палочки для мороженого

1. Яблоко очистить, нарезать средними кубиками и взбить в блендере с добавлением лимонного сока. Влить яблочный сок и снова взбить.

2. Затем добавить сахар и коричневую пудру, взбивать до полного растворения кристаллов.

3. Грушу очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.

4. Смешать яблочное пюре с грушевой соломкой.

5. Разложить фруктовую смесь по формочкам и убрать в морозильник на 30 минут, достать, вставить палочки и убрать еще на 2 часа.

СОВЕТ

В такой лед вы можете добавить любые фрукты без кожицы в таком же объеме.



Молочное мороженое с клубникой

10
порций

200 г клубники

500 мл молока высокой
жирности

1 ч. л. порошкового крах-
мала (лучше всего кукуруз-
ного или рисового)

2 желтка

1 ст. л. сахарной пудры
со вкусом ванили

500 мл клубничного сиропа
(можно сироп от варенья)

2 ст. л. сока лимона или
лайма

свежие ягоды для украше-
ния

1. Клубнику протереть через сито.

2. Молоко довести до кипения.

3. Крахмал развести в 2 ст. л. холодной воды, смешать с молоком, довести до кипения, убрать с огня и смешать с ягодным пюре. Постоянно помешивая, остудить до комнатной температуры.

4. Яичный желток растереть с пудрой, влить в молочно-ягодную смесь, добавить сироп и лимонный сок.

5. Взбивать миксером до получения гладкой текстуры. Убрать в морозильник на 5 часов, периодически взбивая мороженое миксером.

6. Подавать, украсив свежими ягодами.

СОВЕТ

Можно подать такое мороженое в вафельном рожке, чтобы рожок не протекал, можно заклеить швы растопленным шоколадом.



Молочное мороженое «Кофейное»

8
порций

100 мл крепкого кофе

800 мл молока высокой жирности

300 г сахарного песка

2 ч. л. порошкового крахмала (лучше всего кукурузного или рисового)

2 желтка

1 ст. л. сахарной пудры со вкусом ванили

1 ч. л. какао-порошка
кофейные зерна в шоколаде для украшения

1. Молоко довести до кипения.

2. Крахмал развести в 4 ст. л. холодной воды, смешать с молоком, довести до кипения, убрать с огня и смешать с кофе, сахаром и какао-порошком. Периодически помешивая, остудить до комнатной температуры.

3. Яичный желток растереть с пудрой, влить в молочно-кофейную смесь.

4. Взбивать миксером до получения гладкой текстуры. Убрать в морозильник на 5 часов, периодически взбивая мороженое миксером.

5. Подать, украсив кофейными зёрнами в шоколаде.

СОВЕТ

Можно подать такое мороженое в вафельном рожке, чтобы рожок не протекал, заклейте швы растопленным шоколадом.



Молочное мороженое «Тропическое»

8
порций

200 г ананасов
100 г манго
500 мл молока высокой жирности
1 ч. л. порошкового крахмала (лучше всего кукурузного или рисового)
2 желтка
1 ст. л. сахарной пудры со вкусом ванили

250 мл мангового или ананасового сока с мякотью

250 г сахара

2 ст. л. кокосовой стружки

1. Ананасы и манго мелко порубить.
2. Молоко довести до кипения.
3. Крахмал развести в 2 ст. л. холодной воды, смешать с молоком, довести до кипения, убрать с огня и смешать с сахаром и соком. Постоянно помешивая, остудить до комнатной температуры.
4. Яичный желток растереть с пудрой, влить в молочно-соковую смесь, добавить кусочки фруктов и кокосовую стружку.
5. Взбивать миксером до получения гладкой текстуры. Убрать в морозильник на 5 часов, периодически взбивать мороженое миксером.





Молочное мороженое с горьким шоколадом и цукатами

10
порций

200 г ассорти цукатов

700 мл молока высокой жирности

200 г сахарного песка

200 г горького шоколада без добавок

2 ч. л. порошкового крахмала (лучше всего кукурузного или рисового)

2 желтка

1 ст. л. сахарной пудры со вкусом ванили

шоколадная стружка для украшения

вафельные трубочки для украшения

1. Молоко смешать с сахаром и довести до кипения.

2. Крахмал развести в 4 ст. л. холодной воды, смешать с молоком, довести до кипения, убрать с огня и смешать с рубленым шоколадом. Периодически помешивая, остудить до комнатной температуры.

3. Яичный желток растереть с пудрой, влить в молочно-кофейную смесь.

4. Взбивать миксером до получения гладкой текстуры. Добавить мелко рубленные цукаты, перемешать ложкой. Убрать в морозильник на 5 часов, периодически взбивая мороженое в миксере с помощью насадки для теста.

5. Подать мороженое в трубочках, украсив шоколадной крошкой.





Манговый сорбет с мятой и лемонграссом

8
порций

500 г замороженного манго

100 мл мангового сока
с мякотью

300 г колотого льда

100 г листьев рубленой
мяты

стебель лемонграсса

100 мл кипятка

листья мяты для украшения

1. Накануне приготовления мелко нашинковать стебель лемонграсса (или растереть кусочки в ступке), залить

кипятком и плотно закрыть (можно делать это в термосе).

2. Отвар лемонграсса тщательно отжать и протереть через сито.

3. Взбить все ингредиенты сорбета, убрать в морозилку на 20 минут (можно прямо в чаше блендера).

4. Перед употреблением еще раз взбить.

5. Подать в треугольных креманках (бокалы для мартини прекрасно подойдут), украсив листьями свежей мяты.

СОВЕТ

Если вы используете консервированное манго, то перед приготовлением его необходимо заморозить.



Арбузный сорбет с крыжовником

8
порций

500 г мякоти спелого
арбуза

200 г крыжовника

300 г колотого льда

200 мл холодного зеленого
чая с жасмином

50 г коричневого сахара

1. Мякоть арбуза очистить от косточек и кожуры, нарезать кубиками и заморозить.

2. Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек и хвостиков и заморозить.

3. Чай хорошо отцедить через фильтр.

4. Взбить в блендере замороженный арбуз, чай, крыжовник, колотый лед и убрать в морозильник на 20 минут (можно прямо в чаше блендера).

5. Перед подачей еще раз взбить с сахаром (кристаллы должны частично остаться нерастворенными).

6. Подать в треугольных креманках (бокалы для мартини прекрасно подойдут).





Манговый пломбир с фисташками

8
порций

500 мл молока (3,2%-ной жирности)

300 г консервированного манго

100 мл сока консервированного манго

100 г рубленых обжаренных фисташек

500 мл сливок высокой жирности

щепотка мелкой соли

70 г сухого молока

100 г сахара

50 г ванильного сахара

2 ст. л. кукурузного крахмала

1. В сотейнике с толстым дном и желательно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар.

2. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

3. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

4. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут до консистенции густого киселя. Полностью охладить.

5. Сливки охладить и взбить до пышных пиков.

6. Венчиком аккуратно смешать обе массы, влить манговый сок и снова хорошо размешать.

7. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

8. Через 30 минут достать, добавить кусочки размятого вилок манго, орехи и снова хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.

9. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста.



СОВЕТ

Полностью
мороженое будет
готово через
5 часов.

Ванильный пломбир с бананом

8
порций

500 мл молока (3,2%-ной жирности)

3 переспелых банана

2 ст. л. лимонного сока

500 мл сливок высокой жирности

щепотка мелкой соли

70 г хорошего сухого молока

100 г коричневого сахара

50 г ванильного сахара

пакетик ванилина (5 г) или 3 капли ванильной эссенции

2 ст. л. кукурузного крахмала

1. В сотейнике с толстым дном и желателно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар, ванилин.

2. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

3. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

4. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

5. Сливки охладить и взбить до пышных пиков.

6. Бананы очистить, размять вилкой и смешать с лимонным соком.

7. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить банановое пюре и снова хорошо размешать.

8. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

9. Через 30 минут достать и снова хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозильник.

10. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Ягодный пломбир

8
порций

500 мл молока высокой жирности

100 г ягод черники

200 г ягод земляники

500 мл сливок высокой жирности

щепотка мелкой соли

70 г хорошего сухого молока

100 г сахара

100 г ванильного сахара или пудры

2 ст. л. кукурузного крахмала

5 г ванильного сахара

1. В сотейнике с толстым дном и желательно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар, ванилин.

2. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

3. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

4. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь

крахмал и варить несколько минут до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

5. Чернику и половину земляники пюрировать в блендере и протереть через сито.

6. Сливки охладить и взбить до пышных пиков.

7. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить ягодное пюре и снова хорошо размешать.

8. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

9. Через 30 минут достать, добавить остальные ягоды земляники и снова хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозильник.

10. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Сливочный пломбир с киви и орехами

6
порций

400 мл молока высокой жирности
4 мягких киви
150 г орехов ассорти
600 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли
70 г сухого молока
100 г сахара
100 г ванильного сахара или пудры
2 ст. л. кукурузного крахмала

1. В сотейнике с толстым дном и желательно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар.

2. Влить в смесь 350 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

3. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

4. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал

и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

5. Очищенные киви пюрировать в блендере и протереть через сито.

6. Орехи тщательно перебрать от шкурок и крошек, порубить.

7. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

8. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить пюре из киви и снова хорошо размешать.

9. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

10. Через 30 минут достать, добавить орехи и еще раз хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозильник.

11. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Дынный пломбир с клубникой

8
порций

500 мл молока высокой жирности

200 г ягод клубники без плодоножек

300 г спелой дыни

500 мл сливок высокой жирности

щепотка мелкой соли

70 г хорошего сухого молока

100 г сахара

100 г ванильного сахара или пудры

2 ст. л. кукурузного крахмала

1. В сотейнике с толстым дном и желательно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар.

2. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

3. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

4. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

5. Дыню пюрировать в блендере. Клубнику мелко порубить.

6. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

7. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить пюре из дыни и снова хорошо размешать.

8. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

9. Через 30 минут достать, добавить кусочки клубники и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.

10. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста.



Сливочное мороженое с вафлями и шоколадом

8
порций

12 яичных желтков
600 мл сливок высокой
жирности
250 г коричневого сахара
пакетик ванилина (5 г)
щепотка мелкой соли
100 г рубленого любимого
шоколада
100 г вафельной крошки

1. Сливки поставить на огонь и довести до кипения на очень медленном огне, посолить.

2. Желтки растереть с сахаром и ванилином до получения однородной массы и полного растворения кристаллов.

3. В желтки тонкой струйкой влить горячие сливки, и непрерывно помешивать смесь, чтобы получить однородную массу.

4. Поставить яично-сливочную массу на медленный огонь,

и варить, пока не загустеет, но не доводить до кипения (можно делать это на паровой бане).

5. После варки массу процедить через мелкое сито.

6. Вылить в посуду для застывания (подойдет стеклянная миска или пластиковый контейнер), накрыть крышкой или пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

7. Далее взбивать остывшую массу миксером, постепенно увеличивая обороты, до приобретения массой гладкой фактуры.

8. Снова накрыть и убрать уже в морозильник еще на 2 часа.

9. Достать, добавить вафли и рубленый шоколад. Снова взбить до гладкой однородной фактуры.

10. Повторить процедуру еще 1 раз и оставить мороженое в морозилке на 6–8 часов.



Шоколадный пломбир с вишней на коньяке

6
порций

500 мл молока высокой жирности
200 г замороженной вишни без косточек
100 г молочного шоколада
500 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли
70 г хорошего сухого молока
100 г сахара
100 г ванильного сахара или пудры
2 ст. л. кукурузного крахмала
2 ст. л. какао-порошка
70 мл коньяка или бренди

- 1.** Вишню разморозить, сцедить сок, засыпать половиной сахара и залить коньяком. Убрать в холодильник на ночь.
- 2.** В сотейнике с толстым дном смешать сухое молоко, оставшийся сахар, соль, ванильный сахар, какао-порошок. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести до кипения на маленьком огне.

3. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая, процедить.

4. Шоколад растопить на водяной бане и смешать миксером с молочной смесью.

5. Коньяк сцедить и соединить с соком. Вишню взбить в блендере так, чтобы остались кусочки.

6. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить вишню и снова хорошо размешать.

7. Вылить мороженое в посуду для заморозки и убрать в морозильную камеру.

8. Через 30 минут достать, добавить коньячно-соковую смесь и хорошо перемешать. Снова убрать в морозилку. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое перемешивать ложкой.



Грушевое мороженое с миндальным пралине

6
порций

500 мл молока высокой жирности
400 г мягкой груши
2 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. лимонной цедры
150 г миндальных орехов
150 г коричневого сахара
500 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли
70 г сухого молока
100 г сахара

2 ст. л. кукурузного крахмала
30 мл ликера «Амаретто» или «Куантро»

1. Накануне сделать пралине. Смешать орехи и коричневый сахар, обжарить на сковороде, пока сахар полностью не растворится. Выложить на смазанный маслом пергамент и остудить. Затем пропустить через мясорубку.

2. В сотейнике с толстым дном смешать сухое молоко, сахар, соль. Влить в смесь

450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

4. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут до консистенции густого киселя. Полностью охладить, помешивая, процедить.

6. Очищенную грушу пюрировать в блендере, с соком лимона. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить грушевое пюре и снова хорошо размешать.

9. Вылить мороженое в посуду для заморозки и убрать в морозильную камеру.

10. Через 30 минут достать, добавить пралине, ликер, цедру и хорошо перемешать. Снова убрать в морозилку. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой.



Вишневый пломбир с горьким шоколадом

6
порций

500 мл молока высокой жирности
300 г замороженной вишни без косточек
100 г рубленого горького шоколада
500 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли
70 г сухого молока
200 г коричневого сахара
100 г коричневой сахарной пудры
2 ст. л. кукурузного крахмала
30 мл коньяка или бренди
2 ст. л. ванильного сахара
1 ч. л. какао-порошка

1. Вишню разморозить, сцедить сок и залить коньяком. Убрать в холодильник на ночь.

2. В сотейнике с толстым дном смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар, какао-порошок. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

4. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя, добавить коричневую пудру. Полностью охладить, помешивая, процедить.

6. Вишню взбить в блендере. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

8. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить вишневое пюре и снова хорошо размешать.

9. Вылить мороженое в посуду для заморозки и убрать в морозильную камеру.

10. Через 30 минут достать, добавить рубленый шоколад и хорошо перемешать. Снова убрать в морозилку.

11. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Банановый сорбет

6
порций

500 г переспелых бананов
50 мл лимонного сока
300 г колотого льда
30 мл бананового ликера
лимонная цедра для украшения

1. Бананы очистить, наломать крупными кусками и заморозить.

2. Смешать в блендере замороженные бананы, лед, сок и ликер, убрать в морозильник на 20 минут (можно прямо в чаше блендера).

3. Перед употреблением еще раз взбить.

4. Подать в треугольных креманках (бокалы для мартини прекрасно подойдут), украсить лимонной цедрой.





Земляничный пломбир

6
порций

500 мл молока высокой жирности

400 г земляники без плодоножек

500 мл сливок высокой жирности

щепотка мелкой соли

70 г сухого молока

100 г сахара

100 г ванильного сахара или пудры

2 ст. л. кукурузного крахмала

- 1.** В сотейнике с толстым дном и желательно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар.
- 2.** Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.
- 3.** В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.
- 4.** Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь

крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

5. Землянику пюрировать в блендере и протереть через сито.

6. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

7. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить земляничное пюре и снова хорошо размешать.

8. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

9. Через 30 минут достать и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.

10. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Яблочный пломбир с корицей

8
порций

500 мл молока высокой жирности
4 крепких ароматных яблока разных сортов
500 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли
70 г сухого молока
100 г сахара

100 г ванильной сахарной пудры
1 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. кукурузного крахмала

1. Яблоки запечь до готовности, очистить от кожицы, пленок и семян, взбить в пюре вилкой.

2. В сотейнике с толстым дном и желательным антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар/пудру и корицу.

3. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

4. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

5. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

6. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

7. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить яблочное пюре и снова хорошо размешать.

8. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

9. Через 30 минут достать и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.

10. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Фисташковое мороженое с маршмеллоу

8
порций

500 мл молока высокой жирности
200 г фисташковой крошки
150 г рубленого маршмеллоу
500 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли
70 г сухого молока
150 г коричневого сахара
2 ст. л. кукурузного крахмала

- 1.** В сотейнике с толстым дном и желательно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль.
- 2.** Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.
- 3.** В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.
- 4.** Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь

крахмал и варить несколько минут до конституции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

- 5.** Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.
- 6.** Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить фисташковую крошку и снова хорошо размешать.
- 7.** Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.
- 8.** Через 30 минут достать, добавить маршмеллоу и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.
- 9.** Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Малиновое мороженое с шоколадными чипсами

8
порций

300 г ягод малины
500 мл молока
1 ч. л. порошкового крахмала (лучше кукурузного)
2 желтка
1 ст. л. сахарной пудры
500 мл малинового сиропа
2 ст. л. сока лимона или лайма
пакетик ванилина (5 г)
щепотка мелкой соли
горсть шоколадных чипсов
отборные ягоды малины для украшения

- 1.** Малину протереть через сито.
- 2.** Молоко довести до кипения, добавить соль и ванилин.
- 3.** Крахмал развести в 2 ст. л. холодной воды, смешать с молоком, довести до кипения, смешать с ягодным пюре и, постоянно помешивая, остудить до комнатной температуры.
- 4.** Яичный желток растереть с пудрой, влить в молочную смесь, добавить сироп и лимонный сок.
- 5.** Взбивать миксером до получения гладкой текстуры. Убрать в морозильник на 5 часов, периодически взбивая мороженое миксером, за 3 часа до готовности добавить шоколадные чипсы и хорошо размешать.
- 6.** Подавать, украсив свежими ягодами.





Мятный пломбир с фундуком

8
порций

500 мл молока высокой жирности

большая горсть листьев мяты (100 г)

150 г жареного фундука

500 мл сливок высокой жирности

щепотка мелкой соли

70 г сухого молока

100 г сахара

100 г ванильной сахарной пудры

2 ст. л. кукурузного крахмала

50 мл мятного ликера

- 1.** В сотейнике с толстым дном и желательнo антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар/пудру и корицу.
- 2.** Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.
- 3.** В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.
- 4.** Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь

крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

5. Мяту пюрировать в блендере.

6. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

7. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить мятное пюре и снова хорошо размешать.

8. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

9. Через 30 минут достать, добавить ликер, рубленые орехи и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.

10. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Крем-брюле с бисквитной крошкой

8
порций

1 л сливок высокой жирности
100 г вареного сгущенного молока
150 г бисквитной крошки или крошки бисквитного печенья
300 мл молока средней жирности
5 желтков
2 ст. л. кукурузного крахмала
щепотка соли
50 г ванильного сахара
карамельный и шоколадный сиропы для подачи

1. Желтки взбить с 50 мл сливок, затем добавить крахмал, снова взбить, добавить сгущенное молоко и еще раз взбить, до однородной фактуры.

2. Молоко нагреть до кипения с ванильным сахаром и солью,

не прекращая взбивать, влить молочный сироп в желтково-сливочную смесь.

3. Поставить смесь на водяную баню и, непрерывно помешивая, варить до густоты сметаны высокой жирности, не давая смеси закипеть.

4. Сливки хорошо охладить и взбить, смешать с молочной смесью, еще раз взбить. Перелить в посуду для охлаждения и убрать в морозильник.

5. Через 30 минут достать, добавить бисквитную крошку и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.

6. Каждые 30 минут в течение 2,5 часа мороженое активно перемешивать ложкой или миксером с насадками для теста.

7. Подать, полив шоколадным и карамельным сиропами. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Черничный пломбир с лавандой

8
порций

500 мл молока высокой жирности

300 г ягод черники

несколько веточек лаванды

500 мл сливок высокой жирности

щепотка мелкой соли

70 г сухого молока

100 г сахара

100 г ванильной сахарной пудры

2 ст. л. кукурузного крахмала

30 мл ликера «Блю кура-сао»

щепотка порошка корицы

- 1.** Чернику протереть через сито.
- 2.** Лаванду порубить и растереть в ступке, затем протереть через сито.
- 3.** В сотейнике с толстым дном и желательным антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар/пудру и корицу.

4. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

5. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

6. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

7. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

8. Венчиком аккуратно смешать обе массы, добавить лавандовое и черничное пюре, снова хорошо размешать.

9. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

10. Через 30 минут достать, добавить ликер, орехи и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозильник. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Пломбир «Чизкейк»

6
порций

500 мл молока высокой жирности
200 г миндального печенья
250 г сыра «Филадельфия» или «Маскарпоне»
500 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли
70 г сухого молока
150 г коричневого сахара
2 ст. л. кукурузного крахмала
30 мл коньяка

1. Печенье растереть в крупную крошку (скалкой или тяжелым пестиком).

2. В сотейнике с толстым дном и желатильно антипригарным покрытием смешать сухое молоко, сахар, соль, ванильный сахар, сахарную пудру.

3. Влить в смесь 450 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

4. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

5. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая.

6. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков, смешать с сыром и снова взбить.

7. Венчиком аккуратно смешать обе массы.

8. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

9. Через 30 минут достать. Добавить коньяк, крошку печенья и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.



Пломбир из фенхеля с крыжовником и вишневыми листьями

6
порций

500 мл молока высокой жирности
200 г фенхеля
200 г крыжовника
большая горсть вишневых листьев

500 мл сливок высокой жирности
щепотка мелкой соли

70 г сухого молока
250 г коричневого сахара

2 ст. л. кукурузного крахмала

вишневые листья и свежий крыжовник для украшения

до кипения. Варить, периодически помешивая, 30 минут, затем процедить.

5. В отдельной посуде смешать 50 мл молока с кукурузным крахмалом.

6. Тонкой струйкой влить в кипящую молочную смесь крахмал и варить несколько минут, до консистенции густого киселя. Полностью охладить, периодически помешивая. Смешать с молочным сиропом.

7. Сливки хорошо охладить и взбить до пышных пиков.

8. Венчиком аккуратно смешать обе массы.

9. Вылить мороженое в посуду для заморозки (подойдет пластиковый контейнер) и убрать в морозильную камеру.

10. Через 30 минут достать и хорошо перемешать (лучше силиконовой лопаткой или деревянной ложкой). Снова убрать в морозилку.

11. Подать, украсив вишневыми листьями и крыжовником. Полностью мороженое будет готово через 5 часов.

1. Запечь в фольге крыжовник и фенхель (40 минут при температуре 180° С). Ягоды остудить и протереть.

2. В сотейнике с толстым дном смешать сухое молоко, половину сахара, соль.

3. Влить в смесь 250 мл молока, размешать и довести смесь до кипения на маленьком огне.

4. 200 мл молока смешать с оставшимся сахаром и вишневыми листьями, на медленном огне довести



To see the world in a grain
of sand, and Heaven in a
WILD FLOWER
WILLIAM BLAKE

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Ананас **50, 58**

Апельсин **36**

Арбуз **64**

Бананы
(свежие, вяленые)
24, 68, 84

Банановый ликер **84**

Банановые чипсы **24**

Бекон **32**

Бисквитное
печенье **42, 96**

Ваниль **10, 16, 18, 30,
42, 66, 68, 70, 72, 74,
76, 78, 82, 86, 88, 92,
94, 96**

Вафли **76**

Вафельные трубочки **60**

Вишневые листья **102**

Грецкие орехи **28**

Груша **52, 80**

Дыня **74**

Зеленый чай **34**

Имбирь **26**

Имбирные цукаты **26**

Йогурт **46**

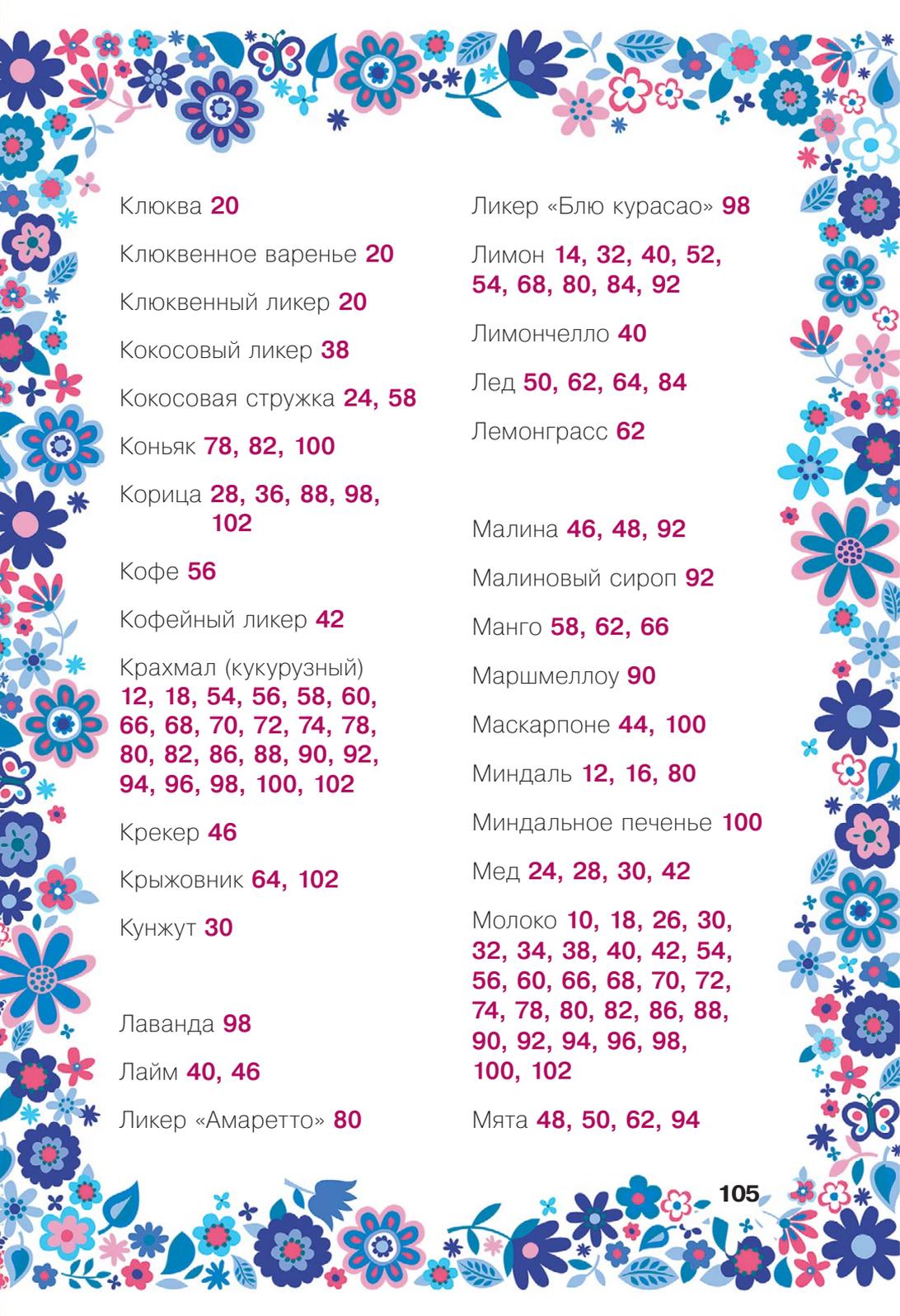
Какао **36, 42, 56, 78, 82**

Кардамон **14, 28**

Киви **72**

Клубника **48, 54, 74**

Клубничный сироп **54**

- 
- Клюква **20**
- Клюквенное варенье **20**
- Клюквенный ликер **20**
- Кокосовый ликер **38**
- Кокосовая стружка **24, 58**
- Коньяк **78, 82, 100**
- Корица **28, 36, 88, 98, 102**
- Кофе **56**
- Кофейный ликер **42**
- Крахмал (кукурузный) **12, 18, 54, 56, 58, 60, 66, 68, 70, 72, 74, 78, 80, 82, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102**
- Крекер **46**
- Крыжовник **64, 102**
- Кунжут **30**
- Лаванда **98**
- Лайм **40, 46**
- Ликер «Амаретто» **80**
- Ликер «Блю курасао» **98**
- Лимон **14, 32, 40, 52, 54, 68, 80, 84, 92**
- Лимончелло **40**
- Лед **50, 62, 64, 84**
- Лемонграсс **62**
- Малина **46, 48, 92**
- Малиновый сироп **92**
- Манго **58, 62, 66**
- Маршмеллоу **90**
- Маскарпоне **44, 100**
- Миндаль **12, 16, 80**
- Миндальное печенье **100**
- Мед **24, 28, 30, 42**
- Молоко **10, 18, 26, 30, 32, 34, 38, 40, 42, 54, 56, 60, 66, 68, 70, 72, 74, 78, 80, 82, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102**
- Мята **48, 50, 62, 94**

Мятный ликер **46, 94**

Орехи **72, 94**

Пюре персика **12**

Рисовая мука **38**

Ром **36**

Сахар **10, 12, 16, 20, 22, 26, 30, 32, 34, 36, 40, 46, 48, 52, 56, 58, 60, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 86, 88, 90, 94, 98, 100**

Сахарная пудра **38, 42, 44, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 82, 92, 98**

Сгущённое молоко **14, 18, 28, 34, 96**

Сироп **22**

Сливки **10, 14, 16, 18, 20, 22, 28, 30, 32, 36, 38, 40, 44, 66, 68, 70, 72, 74, 76,**

78, 80, 82, 86, 86, 90, 94, 96, 98, 100, 102

Сливочное масло **16**

Сливочный сыр **12, 24**

Сметана **12, 42**

Соль **16, 18, 20, 30, 38, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102**

Сухое молоко **42, 66, 68, 70, 72, 74, 78, 80, 82, 86, 88, 90, 94, 98, 100, 102**

Тимьян **14**

Томаты (вяленые) **12**

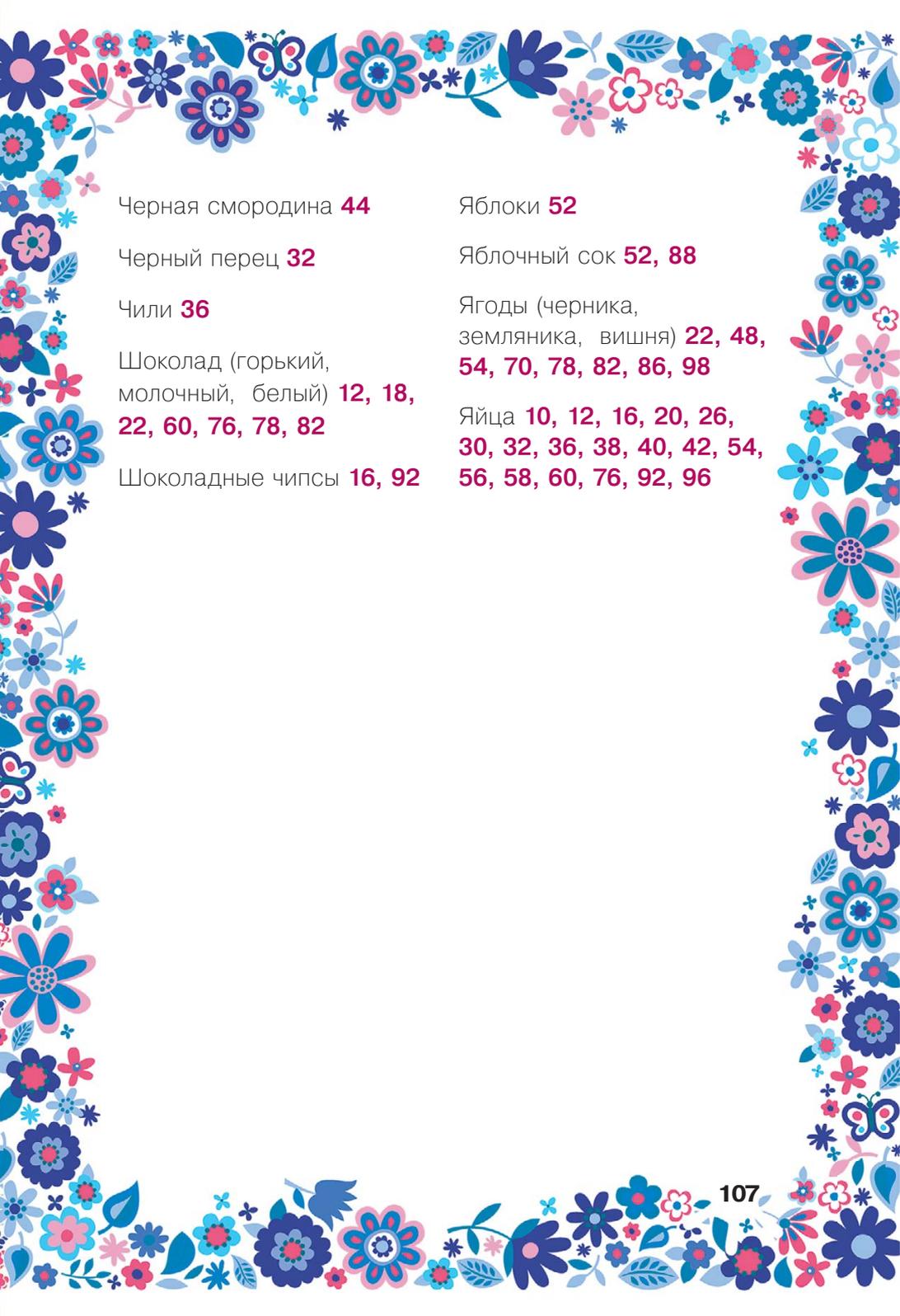
Тыква **28**

Фенхель **102**

Фисташки **66, 90**

Цукаты **60**

Чай с жасмином **64**



Черная смородина **44**

Черный перец **32**

Чили **36**

Шоколад (горький,
молочный, белый) **12, 18,
22, 60, 76, 78, 82**

Шоколадные чипсы **16, 92**

Яблоки **52**

Яблочный сок **52, 88**

Ягоды (черника,
земляника, вишня) **22, 48,
54, 70, 78, 82, 86, 98**

Яйца **10, 12, 16, 20, 26,
30, 32, 36, 38, 40, 42, 54,
56, 58, 60, 76, 92, 96**

Рукоделие

ПЛАСТИЛИНО- МАНИЯ

Это самая яркая и понятная книжная серия
для детей и взрослых от лучших российских авторов!

В каждой книге вы найдете оригинальные и небанальные идеи,
большое количество пошаговых иллюстраций
и максимально простые и понятные описания, благодаря которым
справиться с любой из представленных фигурок смогут даже малыши!

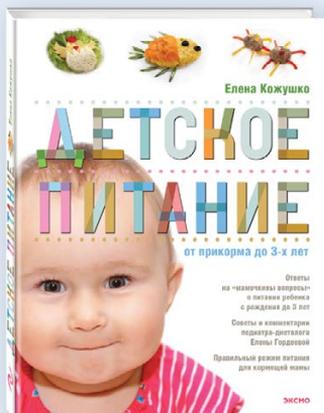
УЖЕ В ПРОДАЖЕ:

Во всех
книжных
магазинах
России!

СКОРО
ВЫХОДЯТ:

- Объемные картины из пластилина
- Мультфильм из пластилина своими руками
- Аквариум из пластилина
- Объемные зверушки из пластилина
- Букварь из пластилина





Елена Кожушко

представляет

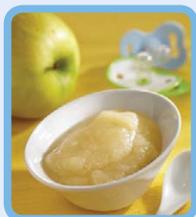
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

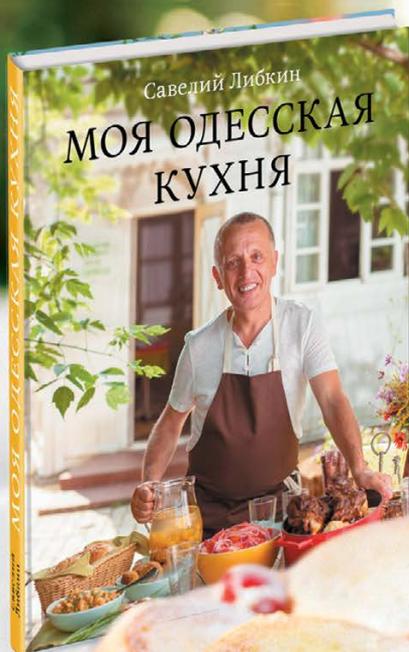
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – это основа для здоровья, правильного роста и развития малыша. Это то, о чем должны заботиться мамы в первую очередь. Автор этой книги Елена Кожушко – главный редактор кулинарных журналов, поэтому о еде и правильном питании знает все. А как молодая мама, прекрасно понимает, что нужно детям, чтобы расти здоровыми и счастливыми! Елена дает ответы на многие вопросы по детскому питанию с самого рождения, от правил грудного вскармливания до рациона ребенка во время болезни.

 В этой книге все написано с учетом российских реалий, с советами наших педиатров, гастроэнтерологов и диетологов, а также с прицелом на привычные нам блюда и продукты.

 **В книге около 90 рецептов вкусных, простых в приготовлении** блюд из обычных, бюджетных ингредиентов, **с яркими фотографиями и подробными инструкциями**. И все они одобрены педиатрами.

 Консультантом и научным редактором книги выступила Елена Гордеева, кандидат медицинских наук, педиатр-диетолог, человек с колоссальным опытом в области практической детской диетологии.





САВЕЛИЙ ЛИБКИН «МОЯ ОДЕССКАЯ КУХНЯ»

В одесской кухне как в большом котле соединились украинская хлебосольность, еврейская находчивость, восточная пряность, русская основательность, французская многослойность и кавказская острота. Вобрав в себя самое лучшее, одесская кухня сдобрила блюда долькой южного солнца, солью щедрого моря и ароматом спелых помидоров. В исполнении Савелия Либкина одесская кухня звучит, заряжает настроением и желанием готовить именно тот салат, соус которого потом макаешь кусочком бородинского, именно ту икру из синеньких, килограмм которой только «на попробовать». Яркая, незабываемая, оставляющая самые теплые воспоминания, собирающая всех за большим столом одесская кухня не оставляет никого равнодушным.



Сырники

У одесситов сырники (они же творожники) — одно из главных блюд на завтрак, без которого не обходятся ни одни выходные.

На 4 порции:

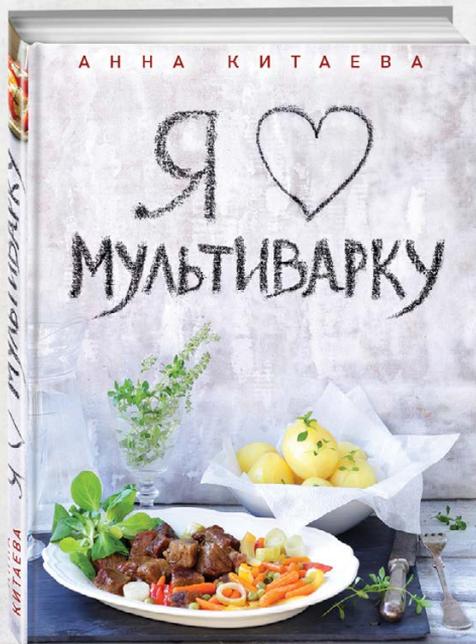
- 400 г жирного творога;
- 1 яйцо домашней курицы;
- 1 стручок ванили;
- 1,5 ст. л. муки в тесто и 2,5 ст. л. — для обвалки сырников;
- 1,5 ст. л. сахара;
- 3 ст. л. растительного масла;
- 50 г топленого сливочного масла;
- 100 г жирной сметаны;
- 1 ст. л. сахарной пудры;
- 30 г малины или других ягод;
- соль по вкусу.

- Протираем жирный творог через сито.
- Стручок ванили аккуратно разрезаем вдоль острым ножом и выскабливаем мелкие черно-коричневые семена.
- В миске смешиваем и растираем до однородной массы творог, 30–40 г муки (1,5 столовой ложки), желток, семена ванили, соль и 1,5 ложки сахара.
- Из получившегося теста делаем валик диаметром 3–4 сантиметра и нарезаем его на кусочки толщиной 1–1,5 сантиметра.
- Каждый сырник обваливаем в муке со всех сторон, придавая ему круглую форму. Стряхиваем излишки муки.
- В сковороде разогреваем смесь из топленого сливочного и оливкового масла и жарим сырники на среднем огне.
- Горячие сырники посыпаем сахарной пудрой и подаем с домашней сметаной и малиной.

АННА КИТАЕВА

**АВТОР БЕСТСЕЛЕРОВ «Я И МОЯ ХЛЕБОПЕЧКА»
И «Я И МОЯ МУЛЬТИВАРКА»**

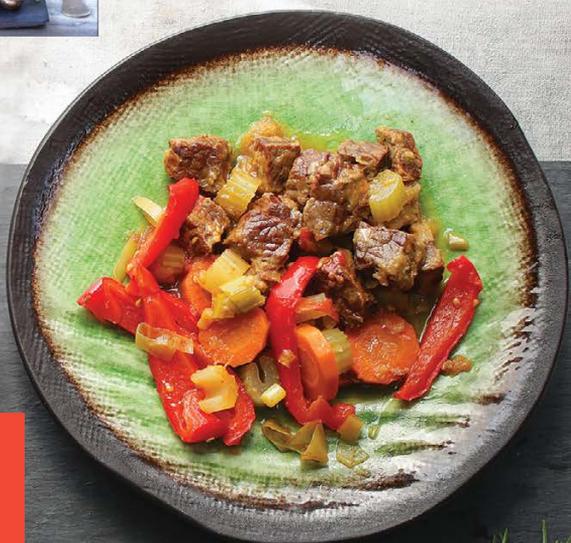
представляет новую книгу о мультиварке



- Еще больше рецептов полезных и здоровых блюд
- Рекомендации по правильному питанию
- Описание основных продуктов и какие блюда из них можно приготовить в мультиварке
- Типы программ разных моделей мультиварки и как ими пользоваться
- Подробное описание рецептов
- Точный состав ингредиентов
- Более 70 новых блюд!

*100% проверено!
100% полезные
блюда!*

**Нажмите «Старт»,
и можно перевести дух
за любимым занятием!**



Л93 **Любимое** мороженое. Готовим дома. — Москва : Эксмо, 2015. — 112 с. : ил. — (Вкусные сезоны).

Любимый десерт детей и даже взрослых – это мороженое. Холодное, сочное, вкусное – его можно съесть сколько угодно не только в жару, но и даже зимой. Мы предлагаем готовить мороженое прямо у себя дома, без вредных добавок и консервантов. В нашей книге вы найдете рецепты самого вкусного домашнего мороженого, от классического пломбира и крем-брюле до сырного, имбирного, тыквенного или мятного эскимо! А также узнаете, как приготовить удивительный десерт – мороженое с перцем и даже с беконом! Процесс приготовления вовсе не сложен, а полученный десерт поразит вас и ваших близких оригинальностью и потрясающим вкусом!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-79507-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

В книге использованы рецепты *Н. Савиновой, К. Жука*
Фото *Н. Серебряковой*

Издание для досуга
ВКУСНЫЕ СЕЗОНЫ

ЛЮБИМОЕ МОРОЖЕНОЕ Готовим дома

Ответственный редактор *А. Братушева*. Художественный редактор *Е. Гузнякова*
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *М. Тимофеева*
Корректор *Л. Никифорова*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 03.04.2015. Формат 60×84¹/₁₆. Гарнитура «Прагматика».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,53. Тираж экз. Заказ



Любимое мороженое. Готовим дома

Вы думаете, чтобы сделать мороженое – обязательно нужна мороженица или что-то в этом роде? Вовсе нет! Все очень просто и легко! Воспользуйтесь нашей книгой – и убедитесь в этом сами! Здесь вы найдете рецепты исключительно оригинальных видов мороженого, таких как: арбузный сорбет с крыжовником, лимонно-тимьяновое мороженое, дынный пломбир с клубникой. С такими десертами никакая жара не страшна! Также мы предлагаем несколько базовых рецептов, на основе которых вы сможете создать свои собственные «мороженые» шедевры! Подключайте фантазию, используйте фрукты, орехи, ягоды, и тогда самый обычный день превратится в феерию вкусов. Живите летним настроением!

В серии выходят книги:



ISBN 978-5-699-79507-9



9 785699 795079 >