

**Л. А. Поливалина**

# Фруктово-ягодные десерты

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.997

П50

**Поливалина, Л. А.**

П50 Фруктово-ягодные десерты/ Л. А. Поливалина. – М. : Научная книга / T8RUGRAM, 2017. – 384 с.

ISBN 978-5-521-05484-8

Всем известно, что фрукты и ягоды – не просто вкусны, но и полезны. А уж если из них приготовить изысканные десерты и красиво украсить... Узнайте простые рецепты шедевальных фруктово-ягодных десертов из нашей книги! И пусть каждая ложка оставит у вас на языке вкус лета...

Эта замечательная книга станет прекрасным подарком для каждой современной хозяйки!

УДК 641/642

ББК 36.997

ВІС WBA

BISAC SKB024000

© ООО «Литературная студия»  
«Научная книга», издание, 2017

ISBN 978-5-521-05484-8

© T8RUGRAM, оформление, 2017

# Введение



Готовить милым хозяйшкам приходится каждый день: чтобы жить, нужно есть. Но куда приятнее заниматься этим в выходные дни, когда появляется побольше свободного времени и помогает положительный настрой, тем более в праздники. Представьте себе типичную ситуацию: закончились утомительные и хлопотные рабочие будни. «Вот, наконец, и наступили долгожданные выходные! — с радостью отмечаете вы. — Столько разных дел дома накопилось, и обязательно со всеми нужно справиться, все переделать. Но больше всего хочется как следует отдохнуть. А еще хочется чего-то вкусенького, особенно сладенького...»

С чего же начать? Лучше всего, наверное, выполнить в первую очередь самую трудную и грязную работу, а потом, чтобы не омрачать себя мыслями о каких-либо проблемах, взяться за более интересное занятие. Посетите вашу любимую рабочую комнату — кухню. Вы ведь не считаете домашние дела, тем более связанные с приготовлением еды, неприятной необходимостью. Вы очень хорошая хозяйка, неленивая, но немножко уставшая. Готовка — благодарное дело, так как то, что вы готовите на кухне (а это непременно ароматное, вкусное кушанье), нравится и вам, и вашей семье. А значит, это для вас не в тягость. По желанию свой выходной вы без труда можете превратить в настоящий праздник, порадовав тем самым своих домашних. Днем устройте потрясающий обед со сменой блюд для всей семьи, а вечером — романтический и незабываемый ужин при свечах на две персоны. Это заменит вам обычный отдых и станет прекрасной наградой за все ваши труды. А может, подошло время большого праздника?

Естественно, праздников намного меньше, чем выходных. Но зато какие это праздники! День рождения, именины, день свадьбы, крестины... Вы наденете симпатичное платье, сделаете модную прическу, наведете красоту, на-

кроете стол любимой скатертью, поставите вазу с цветами, разложите столовые приборы, расставите посуду. Вскоре придут гости, вы с улыбкой встретите их, усадите за стол и попотчуете самыми изысканными блюдами и напитками. В такие дни, конечно, хочется чего-нибудь необычайно красивого и непременно очень-очень вкусного.

Вы уже придумали, что будете пить, что будете подавать на горячее, в качестве закуски? Но вы никак не можете выбрать подходящий рецепт десертного блюда. Как правило, на десерт подаются сладкие блюда из теста, кремы, желе, фрукты, мороженое. Конечно, эти аппетитные и заманчивые лакомства в любое время можно приобрести в кондитерских и магазинах. Но ничто не сравнится с выпечкой, кремами и желе домашнего приготовления.

Допустим, вы так просто не сделаете в домашних условиях мороженое и не вырастите фрукты. Но вы легко справитесь с приготовлением изделий из теста, кремов и желе. Имея под рукой все необходимые компоненты, вы можете создавать кулинарные шедевры, раскрыв в себе талант кондитера. Используя несложные рецепты, вы сумеете приготовить разнообразные изделия: бабки, булочки, кексы, коржики, корзиночки, мазурки, марципаны, печенье, пироги, пирожки, пирожные, рулеты, смаженки, торты. Все они очень аппетитно выглядят, имеют свой особый, неповторимый вкус. Главное, выбрать рецепт и приготовить все необходимые ингредиенты, и сладкое блюдо у вас обязательно получится.



# ДЕСЕРТЫ





# Глава 1. Мороженое с ягодами и фруктами



## Ягодное мороженое

**Требуется :** 3 яйца, 6 ст. л. сахара, 1/2 л молока (или 500 мл сливок), ягоды малины, черники, смородины, вишни или любые другие.

**Способ приготовления.** Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром на водяной бане (можно просто использовать миску с кипятком) до белого цвета. Белки хорошо взбейте и добавьте сахар. На каждый белок или желток берите 1 ст. л. сахара. 1/2 л молока хорошо взбейте. В желтки положите белки, а потом сливки и хорошо перемешайте. После этого замораживайте. В качестве наполнителей лучше всего подойдут размятые ягоды, так как целые становятся ледышками. Перед подачей на стол ягоды положите на мороженое.

## Сливочное мороженое с ананасами и персиками

**Требуется:** 3 стакана сливок или молока, 1/4 стакана сахара, 3 яйца, 1/4 порошка ванилина, 1 банка консервированных ананасов и персиков.

**Способ приготовления.** Желтки смешайте с сахаром, ванилью, разотрите и разведите горячими сливками, поставьте на огонь и варите, пока не загустеет, при постоянном помешивании. Когда смесь загустеет и с поверхности исчезнет пена, массу процедите через сито, добавьте мелко нарезанные кусочки абрикосов и персиков, охладите. Затем массу вылейте в форму и заморозьте.

## Индийское мороженое

**Требуется:** 1 банка сгущенного молока, 5 стаканов молока, измельченные орехи (миндаль, арахис, несоленые кешью, смесь фундука и грецкого ореха, но лучше все же миндаль), 2 ч. л. кукурузной муки (можно 1 ч. л. пшеничной и чуть больше 1 ч. л. крахмала), 2 ч. л. истертого кардамона, шафран по вкусу, ванилин на кончике ножа и при желании на кончике ножа корица, несколько фиников, 2 яблока, 2 банана.

**Способ приготовления.** Смешайте молоко сгущенное и обычное. Постоянно помешивая, доведите до кипения. Муку разведите до густоты сметаны в 2 ч. л. воды, добавляйте тонкой струйкой при помешивании в молоко, кипятите еще 2—3 мин, пока не загустеет. После снимите с огня, добавьте толченые орехи, пряности и фрукты, охладите (просто на воздухе); затем разлейте по формочкам и поместите в холодильник на ночь (примерно на 8 ч). Подавайте со свежими очищенными и нарезанными на ломтики фруктами: манго, папайей, дыней, грушей, киви, бананами, персиками.

## Крем-брюле с дыней

**Требуется:** 5 кусков рафинированного сахара, 5 желтков, 1 стакан сахарного песка, 4 стакана густых сливок, 1/2 ч. л. замоченного желатина, 1 небольшая дыня.

**Способ приготовления.** 5 кусков рафинированного сахара, смоченных водой, подрумяньте на сковороде, затем долейте воды и поджарьте до приобретения массой цвета черного кофе, смешайте с 5 желтками, растертыми со стаканом сахара и разбавленными 2 стаканами густых сливок.

Смесь поставьте на плиту и мешайте ложкой до тех пор, пока она не загустеет, после чего смешайте с пережарен-



ным сахаром, процедите через сито и взбейте на льду. В эту массу прибавьте 1/2 ч. л. желатина, предварительно процеженного, потом влейте 2 стакана сливок, добавьте нарезанную на кусочки дыню, все перемешайте и вынесите на холод.

### **Мороженое с лимонным соком и ромом**

**Требуется:** 8 яичных желтков, 2 стакана сахара, сок 4 лимонов, 3 ч. л. желатина, 1 рюмка рома.

**Способ приготовления.** Разотрите 8 желтков и 2 стакана сахара, влейте через ситечко сок из 4 лимонов, выложите эту массу в кастрюлю, поставьте на плиту и перемешивайте постоянно ложкой, чтобы все сильно нагрелось, но не закипело.

Жидкости дайте остыть, прибавьте 3 ч. л. желатина, распущенного в горячей воде, и рюмку рома, все вымешайте, взбейте, а когда масса начнет густеть, влейте пену из оставшихся белков, вымешайте еще раз, положите в форму и поставьте на холод.

### **«Лимонное наслаждение»**

**Требуется:** 1 большой лимон, 1/2 стакана сладкого хереса, 2 ст. л. бренди, 3 ст. л. сахарного песка, 1 1/2 стакана жирных сливок, дольки лимона для украшения.

**Способ приготовления.** Тщательно измельчите корку лимона и выдавите из него сок, смешайте с хересом, бренди и сахаром. Размешивайте до тех пор, пока сахар не растворится. Влейте эту смесь в сливки и взбивайте до образования пены. Разлейте по отдельным стаканам и оставьте в холодильнике до подачи на стол.

Каждый стакан украсьте долькой свежего лимона. Это блюдо можно готовить заранее, поскольку оно может долго храниться.

### **Мороженое с бананами и лесными орехами**

*Требуется:* 6 больших спелых бананов,  $1\frac{1}{2}$  ст. л. лимонного сока, 7 ст. л. сахарного песка, 90 г лесных орехов, разделенных на половинки.

*Для украшения:* 2 банана,  $1\frac{1}{2}$  ст. л. лимонного сока, 6 половинок лесных орехов.

*Способ приготовления.* Разомните вилкой бананы, смешайте с лимонным соком и сахаром. Измельчите лесные орехи и добавьте к банановой смеси, выложите в стеклянные блюдца. Нарезьте бананы тонкими ломтиками поперек, сбрызните лимонным соком и положите сверху на банановую смесь. В центр поместите половинки лесного ореха. Поставьте в холодильник для замораживания.

### **Домашнее мороженое с фруктовым сиропом**

*Требуется:* 3 стакана молока, 3 яйца, 1 стакан сахара, ванилин, любой фруктовый сироп.

*Способ приготовления.* Молоко вскипятите на водяной бане. Пока остывает, взбейте яйца с сахаром в густую пену. Влейте остывшее молоко. Доваривайте на медленном огне (до состояния киселя). Поставьте в морозильник. Перед подачей на стол мороженое полейте фруктовым сиропом, джемом или вареньем.

### **Сливочное мороженое с экзотическими фруктами**

*Требуется:* 3 стакана сливок или молока,  $1\frac{1}{4}$  стакана сахара, 3 яйца,  $1/4$  порошка ванилина, 1 банан, консервированные ананасы, манго, груша.

*Способ приготовления.* Желтки смешайте с сахаром и ванилином, разотрите и разведите горячими сливками или молоком, после чего поставьте на огонь и варите, все время по-