

Ю. В. Сладкова

ВСЁ О МОРОЖЕНОМ

УДК 641/642
ББК 36.991
С47

Сладкова, Ю. В.

С47 Всё о мороженом / Ю. В. Сладкова. – М. : T8RUGRAM /
Научная книга, 2017. – 114 с.

ISBN 978-5-521-76220-0

В далёкие времена мороженое представляло собой фруктовый лёд, поскольку сок фруктов смешивался со снегом. Позже в состав мороженого стали входить и другие ингредиенты, в том числе – молоко и яичный белок. Сегодня этот сладкий продукт изобилует всевозможными вариантами начинок. И, конечно же, его можно без труда приготовить в домашних условиях.

Из этой книги вы узнаете всё о различных видах и сортах мороженого, а также найдёте оригинальные рецепты, благодаря которым сможете порадовать себя и своих близких изысканным угощением!

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.991
ВІС WBA
BISAC SKB000000

ISBN 978-5-521-76220-0

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017

ВВЕДЕНИЕ

Секрет приготовления мороженого знали еще в Тибете. Высоко в горах, где лежат вечные снега, монахи смешивали сок привезенных с равнин фруктов со снегом, а затем с удовольствием поглощали холодное лакомство.

Что касается европейцев, то многие из них не жалели денег для того, чтобы полакомиться экзотическим десертом. Мороженое считалось изысканным яством в высших кругах общества. Повара, знающие секреты приготовления мороженого, ценились на вес золота. Из-за постоянной конкуренции между мастерами кулинарного искусства рецептов приготовления мороженого постепенно становилось все больше, а сам процесс приготовления — проще.

Когда мороженое только-только появилось, оно представляло собой преимущественно фруктовый лед, позже в состав мороженого стали входить молоко и яичный белок.

В XX веке, с появлением холодильников, мороженое приобрело необычайную популярность, так как перестала существовать проблема хранения любимого всеми лакомства.

Нередко мороженое становится единственным спасением в знойную погоду. И вы, наверное, не раз наслаждались в жаркий день холодным лакомством и не однажды подумывали о том, как хорошо было бы уметь готовить что-то похожее самому, дома. А почему бы и нет?!

В этой книге собраны наиболее известные рецепты приготовления мороженого. Надеемся, что, прочитав нашу книгу, вы почерпнете из нее максимум полезной информации, касающейся приготовления мороженого, станете настоящим специалистом в данной области и счастливым обладателем секрета приготовления сладкого льда.

ГЛАВА 1. МОРОЖЕНОЕ БЕЗ НАПОЛНИТЕЛЕЙ

СЛИВОЧНОЕ

Вариант № 1

2 стакана (400 мл) молока, 1/4 стакана (50 мл) сливок, 6 яиц, 60 г сахара, 5 г желатина, ванилин.

Отделить желтки от белков, желтки взбить с 30 г сахара. В эту массу добавить 1/2 стакана кипяченого охлажденного молока, тщательно перемешать все ингредиенты и слегка взбить.

Желатин развести в холодной воде и оставить для набухания, затем добавить его в приготовленную массу. Охлажденные свежие сливки смешать с двумя белками, влить оставшееся молоко и подогреть эту смесь, не доводя до кипения, при постоянном помешивании. Затем снять смесь с огня, добавить сахар и тщательно размешать до полного его растворения.

Соединить обе смеси и пропустить полученную массу через марлю или мелкое сито, чтобы масса была однородной, добавить ванилин. Поставить смесь в прохладное место, а через 15—20 минут разлить ее в формы или перелить в одну емкость и поставить в морозильную камеру для замораживания. Чтобы в мороженом не было большого количества пузырьков и пустот, переливать его нужно медленно и аккуратно. Время замораживания не превышает 3 часов.

Вариант № 2

1/2 стакана (100 мл) воды, 2 стакана (400 мл) сливок, 4 яйца, 200 г сахара, 100 г сахарной пудры, 5 г желатина.

Желатин развести в теплой воде и оставить для набухания на 30 минут в теплом месте. Когда желатин разбухнет, протереть его через сито для образования однородной массы.

Сливки взбить до образования густой пены. Объем сливок должен увеличиться в два раза. Засыпать в сливки 100 г сахара и продолжать взбивать, чтобы сахар полностью растворился в сливках. После чего поставить смесь в холодное место.

Желтки отделить от белков и взбить с оставшимся сахаром. Затем добавить в массу охлажденные белки и взбивать до образования густой однородной массы.

Яичную массу с сахаром перемешать со взбитыми сливками, взбить и поставить в холодильник на 1 час. Периодически массу следует тщательно перемешивать.

По истечении этого времени разлить мороженое в формочки и поставить в морозильную камеру. Время заморозки не превышает 3 часов.

Вариант № 3

2,5 стакана (500 мл) молока, 5 яиц, 100 г сахара, 1/3 стакана (65 мл) сливок.

Желтки яиц аккуратно отделить от белков и охладить. Для приготовления мороженого понадобятся только желтки яиц.

После охлаждения взбить желтки с 50 г сахара в густую пену. Молоко вскипятить и немного охладить. Желтки с сахаром взбить, постепенно добавляя молоко. Тщательно взбитую массу поставить на 30—40 минут в холодильник.

Оставшийся сахарный песок перемолоть в пудру. Охлажденные сливки смешать с сахарной пудрой и взбить. Затем поставить эту массу на слабый огонь и немного проварить, непрерывно помешивая, не доводя массу до кипения. После этого массу охладить.

Тщательно перемешать обе подготовленные смеси и взбить. Затем разложить мороженое в формы и поставить в морозильную камеру на 2—3 часа.

МОЛОЧНОЕ

Вариант № 1

2,5 стакана (500 мл) молока, 5 яиц, 50 г сахара, 20 г сахарной пудры, 5 г желатина, ванилин.

Отделить желтки от белков и растереть их с сахаром добела. Белки взбить в густую пену, добавив немного сахара, и смешать их с желтками, тщательно перемешав, так чтобы сахар полностью растворился и получилась однородная масса. Полученную массу поставить в холодильник.

Молоко вскипятить и охладить, после чего аккуратно влить 250 мл во взбитые белки и желтки. Поставить эту смесь на слабый огонь и проварить при постоянном помешивании в течение 3—5 минут, не доводя до кипения, а затем остудить.

Желатин замочить в холодной воде и оставить на 10—15 минут, пока его масса не увеличится в два раза. Затем залить разведенный желатин горячим молоком, оставшимся после приготовления яично-молочной смеси. Подготовленный желатин с молоком, не охлаждая, ввести в яично-молочную смесь. Приготовленную массу процедить через сито и поставить в холодильник на 1—2 часа.

Ванилин растереть с сахарной пудрой и перед замораживанием добавить в приготовленную смесь. Полученную массу разлить в формы и поставить в морозильную камеру до полного ее замораживания. Время замораживания не превышает 5—6 часов. Готовность мороженого определяют по его консистенции.

Вариант № 2

2,5 стакана (500 мл) молока, 100 г сахара, 4 яйца, 30 г крахмала.

Молоко довести до кипения и остудить. В 250 мл молока развести крахмал, предварительно разведенный небольшим количеством воды. Поставить массу на слабый огонь и проварить, не доводя до кипения, а затем охладить.

50 г сахара добавить в оставшееся молоко и тщательно перемешать до полного растворения. Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до образования пены. Добавить взбитые желтки в молоко. Затем взбить охлажденные белки до образования однородной густой массы и добавить в молоко с желтками. Тщательно взбить смесь, чтобы масса ее увеличилась в объеме в полтора раза, и поставить в холодное место на 1 час.

После этого смешать молоко, в котором растворен крахмал, и яично-молочную смесь. Тщательно перемешать все ингредиенты и поставить в холодильник для загустения. Затем вынуть мороженое, переложить его в формочки и поставить в морозильную камеру на 4 часа.

Вариант № 3

2,5 стакана (500 мл) молока, 2 яйца, 200 г сахара, 50 г сливочного масла, 5 г желатина.

Яйца взбить со 100 г сахара в густую пену. Эту массу подогреть на слабом огне при постоянном помешивании, не доводя до кипения. После полного растворения сахара добавить растопленное масло и еще немного проварить. Затем смесь охладить и взбить, после чего поставить в холодильник.

Желатин развести в 1/3 стакана теплой воды и оставить для набухания, не размешивая. Когда желатин разбухнет, его следует перемешать и протереть через сито. Протертую массу оставить в теплом месте.

Молоко довести до кипения и, немного охладив, добавить в него желатин, сахар и размешать до полного растворения сахара. Тщательно перемешать эту массу и добавить в нее яичную смесь. Все компоненты хорошенько взбить, чтобы объем массы увеличился в два раза.

Полученную массу поставить в холодильник на 1 час, в течение которого ее необходимо регулярно перемешивать. По истечении этого времени массу разложить в формочки и поставить в морозилку для окончательного замораживания. Мороженое будет готово через 5—7 часов.

ПЛОМБИР

Вариант № 1

2 стакана (400 мл) молока, 50 мл сливок, 1/2 стакана (130 г) сгущенного молока, 120 г сахара, 5 яиц, 5 г желатина, ванилин.

Молоко довести до кипения и охладить. Отделить белки от желтков. Белки взбить в крепкую пену, а желтки растереть с сахаром добела, затем соединить

белки и желтки. Во взбитые яйца добавить теплое молоко и тщательно перемешать.

Сливки взбивать до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в два раза. Добавить взбитые сливки в яично-молочную смесь, тщательно перемешать и поставить в холодильник.

Желатин развести в холодной воде и оставить для набухания. Разбухший желатин подогреть на слабом огне при постоянном помешивании, не доводя до кипения, а затем ввести желатин в подготовленную массу, тщательно перемешать и растереть до образования однородной массы. В полученную смесь добавить ванилин и еще раз тщательно перемешать.

В сгущенное молоко добавить оставшийся сахар и в течение 2—3 минут проварить его на слабом огне, постоянно помешивая. Подготовленное сгущенное молоко влить в массу и перемешать. Полученную массу разлить в формы и поставить в морозильную камеру на 5—6 часов.

Вариант № 2

1,5 стакана (300 мл) молока, 70 г сахара, 4 яйца, 1,5 стакана (300 мл) сливок, 1/2 стакана (130 г) сгущенного молока.

Из 70 г сахара и 1/2 стакана воды приготовить сахарный сироп. Желтки отделить от белков и хорошо взбить. Постепенно влить в желтки сахарной сироп, постоянно помешивая.

Сливки тщательно взбить, постепенно добавляя сгущенное молоко. Сливки взбивать до увеличения объема в два раза. Молоко довести до кипения и охладить. Затем добавить его во взбитые сливки со сгущенным молоком, тщательно перемешать и оставить на полчаса. По истечении этого времени подогреть полученную массу на слабом огне при постоянном помешивании, постепенно влить в нее сахарный сироп, смешанный с желтками.

Залить мороженое в формочки и поставить в холодильник на 15—20 минут, а затем поместить его в морозильную камеру на 4—5 часов.

Вариант № 3

1,5 стакана (300 мл) молока, 4 яйца, 1 стакан (200 г) сгущенного молока, 1/4 стакана (50 мл) сливок, 100 г сахара, 5 г желатина.

В молоко добавить 50 г сахара и довести до кипения, после полного растворения сахара добавить сгущенное молоко и, постоянно помешивая, довести смесь до кипения еще 2 раза.

В яйца всыпать сахар и взбить до образования крепкой пены. Яичную смесь постепенно добавлять в молочную, постоянно помешивая, чтобы масса была однородной. В полученную массу добавить разбухший желатин.

Мороженое разлить в формы и поставить в морозильную камеру на 7 часов.

КРЕМ-БРЮЛЕ

Вариант № 1

2 стакана (400 мл) сливок, 200 г сахарной пудры, 5 г желатина, 1 стакан (200 мл) воды, 10 г ванилина, кусочки фруктов.

Желатин залить 1/2 стакана теплой воды и оставить на 30—40 минут для набухания.

В желтки всыпать сахарную пудру и взбить миксером до образования густой пены. Отдельно взбить сливки и ввести в них яично-сахарную пену. Желатин смешать с яично-сахарной смесью, добавить ванилин и полученную массу поместить в морозильную камеру на 3—4 часа. Перед подачей к столу мороженое украсить кусочками фруктов.

Вариант № 2

100 г шоколада, 4 стакана (800 мл) сливок, 1,5 стакана (300 мл) молока, 5 яиц, 300 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла, ванилин.

Шоколад натереть на крупной терке и смешать с 2 ст. л. сахарной пудры. Растопить сливочное масло на водяной бане, добавить к нему шоколадно-сахарную смесь и, постоянно перемешивая, растворить сахар в шоколаде. Желтки отделить от белков и растереть их 4 ст. л. сахарной пудры. В эту массу добавить ванилин и взбить ее в пышную густую пену.

150 мл молока подогреть, не доводя до кипения. Белки соединить с 3 ст. л. сахарной пудры и взбить миксером. Затем молоко и белки смешать и еще немного взбить. Полученную массу поместить в холодильник на 1—2 часа.

Оставшееся молоко аккуратно влить в желтки, взбитые с сахаром и ванилином, и растопленный шоколад. Массу тщательно перемешать и поставить на огонь. Непрерывно помешивая, варить полученную смесь до загустения. Затем остудить и поставить в холодильник на 25—30 минут. После чего обе охлажденные массы смешать и взбить миксером до образования пышной однородной массы. Готовое мороженое разложить по формам и поместить в морозильную камеру до полного замораживания.

Вариант № 3

100 г какао-порошка, 2 стакана (400 мл) молока, 4 стакана (800 мл) сливок, 5 яиц, 400 г сахарной пудры, ванилин.

Смешать какао-порошок со 100 г сахарной пудры, добавить 200 мл сливок и тщательно размешать. Смесью поставить на огонь и довести до кипения. Затем отделить желтки от белков и взбить их с 3 ст. л. сахарной пудры. После этого в массу добавить ванилин и тщательно взбить до образования пышной густой пены.

200 мл молока подогреть, не доводя его до кипения. Белки растереть с 3 ст. л. сахарной пудры и взбить. Затем молоко и белки смешать и еще раз взбить до образования однородной массы. Готовую массу поставить в холодильник на 20—30 минут.

В оставшееся молоко добавить желтки, взбитые с сахаром и ванилином, какао с сахаром и молоком и хорошо перемешать все ингредиенты. Полученную массу поставить на огонь и, непрерывно помешивая, варить до загустения. После этого смесь остудить и поместить в холодильник на 20 минут.

Затем обе охлажденные смеси соединить и взбить до образования пышной однородной массы. Эту массу разложить в формы и поставить в морозильную камеру на 3—4 часа.