

Румянцев А.

Кондитер-любитель

**Кондитерские рецепты для
приготовления различного рода
желе, кремов, мороженого**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
А11

А11 **А. Р.**
Кондитер-любитель: Кондитерские рецепты для приготовления различного рода желе,
кремов, мороженого / Румянцев А. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 96 с.

ISBN 978-5-519-83833-7

ISBN 978-5-519-83833-7

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

Желе изъ бѣлаго вина.

Взять 7 золотниковъ желатина, разщипать на мелкіе куски, сполоснуть холодной водой, положить въ кастрюлю, залить $1\frac{1}{2}$ стаканами бѣлаго вина, (всего лучше сотерна), всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песка, мелко-изрѣзанную кусочками $\frac{1}{4}$ палочки ванили, выжатаго соку изъ $\frac{1}{4}$ лимона, и наконецъ влить еще 1 бутылку воды, все размѣшать и поставить варить на $\frac{3}{4}$ часа, при хорошемъ огнѣ и непремѣнно снимать накипь, иначе желе будетъ мутно.

Когда оно готово, снять кастрюлю съ плиты и дать постоять минутъ 5 или 10. Потомъ осторожно процѣдить желе сквозь салфетку, на которую наложить сахарную бумагу и дать стекать медленно, а не вдругъ, пока желе хорошо не процѣдится. Въ это время приготовить форму, обложить ее льдомъ, вылить въ нее желе и вынести на 4 часа въ ледникъ.

Желе изъ мандаринъ.

Взять 10 штукъ хорошихъ крѣпкихъ мандаринъ, вымыть ихъ хорошенъко, вытереть насухо и снять перочиннымъ ножичкомъ цедру на блюдечко. Затѣмъ очистить мандарины отъ кожи, разъединить ихъ на кусочки; положить въ кастрюльку $\frac{3}{4}$ фун. сахарнаго песка, влить 4 стакана воды, положить въ него цедру съ блюдечка, поставить на плиту, дать чтобы вскипѣли; отставить на край плиты. Между тѣмъ, взять 7 золотниковъ желатина, обмыть его холодной водой, положить въ отдѣльную кастрюльку, налить 1 стаканъ воды, поставить на плиту, чтобы желатинъ распустился; затѣмъ очищенные мандарины положить въ кастрюльку, налить процѣженнымъ сиропомъ, поставить разъ вскипятить на $\frac{1}{2}$ ч., предварительно покрывъ крышкой, вынуть ихъ на тарелку, дать чтобы остыли; вылить горячій желатинъ въ сиропъ, процѣ-

дять его сквозь частое сито или кисею; приготовить форму, вылить въ нее немного процѣженного желе, какъ застынетъ положить очищенные мандарины, одинъ рядъ залить опять желе, остудить, положить еще рядъ мандаринъ и залить уже совсѣмъ форму. Желе поставить въ холодное мѣсто или на ледникъ.

Желе изъ черной смородины.

Отобравъ 2 полныхъ стакана хорошихъ спѣлыхъ ягодъ черной смородины, сложить въ каменную кастрюлю, залить $1\frac{1}{2}$ бутылками горячей воды, поставить на плиту, дать хорошенько прокипѣть, размѣшать всю ягоду, и во время варки раздавить. Затѣмъ процѣдить сквозь самое частое волосяное сито или кисею въ особую посуду, опустить туда цедру, срезанную съ одного лимона, накрыть крышкою и дать постоять не болѣе $\frac{1}{2}$ часа. Между тѣмъ разщипать 7 золотниковъ желатина, сполоснуть его холодной водой, сложить въ особую кастрюльку, залить 1 стаканомъ воды, поставить на легкій огонь, дать развариться. Въ это время отмѣрить $1\frac{1}{2}$ бутылки, или 4 стакана вскипяченнаго ягоднаго отвара, залить имъ $\frac{3}{4}$ фун. сахарнаго песка и дать постоять, чтобы сахаръ разошелся. Потомъ размѣшать, прибавить въ него сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и, наконецъ, вылить туда горячій желатинъ, какъ есть, изъ кастрюльки, послѣ чего опять все размѣшать и процѣдить сквозь кисею; вылить въ форму, поставить на ледъ и дать совершенно остыть. Передъ обѣдомъ форму опустить въ горячую воду и опрокинуть на блюдо.

Желе лимонное.

Взять 2 лимона, срезать потоньше цедру, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахарнаго песка и 7 золотниками разщипаннаго желатина. Затѣмъ влить 1 бутылку холодной воды и поставить варить на $\frac{1}{2}$ часа; когда будетъ готово, процѣдить сквозь

салфетку и тотчасъ вылить туда сокъ, выжатый изъ 2 лимоновъ, все размѣшать и дать постоять $\frac{1}{4}$ часа. Потомъ вылить въ форму, поставить на ледъ, совершенно застудить и черезъ 3 часа выложить желе. Это желе очень прозрачно и его можно хорошо украшать снаружи какимъ-нибудь ягоднымъ вареньемъ, красного или темнаго цвѣта, малиной или вишней.

Желе малиновое.

Очистить отъ вѣтокъ $1\frac{1}{2}$ фунта малины, выжать изъ нея сокъ и прибавить столько воды, чтобы соку вышло ровно 2 стакана. Потомъ сварить сиропъ, всыпать въ тазикъ $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песка, залить $1\frac{1}{2}$ стаканами воды, прибавить цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона и поставить варить. Когда сиропъ прокипитъ, процѣдить его прямо въ малиновый сокъ и хорошенько размѣшавъ, выжать туда сокъ изъ 1 лимона. Потомъ разварить 7 золотниковъ желатина съ $1\frac{1}{2}$ стаканами воды, процѣдить его въ подслащенный малиновый сокъ, размѣшать, немного остудить, вылить въ форму и поставить въ ледъ. Черезъ 3 часа можно употреблять, выложивъ его изъ формы.

Желе яблочное.

Взять 5 штукъ крупныхъ антоновскихъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожи, вынуть середину, а вычищенные разрѣзать ломтиками, положить ихъ въ сотейникъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахарнаго песка, влить 1 стаканъ воды, поставить на плиту и дать прокипѣть. Въ остальномъ поступать какъ и съ предыдущими желе.

Кремъ Глясе.

Положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песка и 10 штукъ яицъ, подогрѣть на плитѣ, сбивая вѣнчикомъ, остудить и еще разъ подогрѣть и всыпать $\frac{3}{4}$ фунта муки крупчатки, $\frac{1}{4}$ фунта масла сливочнаго и одну чайную ложку ванильной пудры;

затѣмъ смазать масломъ низкую, гладкую форму или сковородку, засыпать мукой, выложить тѣсто, выпечь не въ очень сильномъ жару, а когда будетъ готово, остудить (вынувъ изъ формы) и обложить края бѣлой бумагой, а на кружокъ, который выпеченъ, положить варенья—земляники. Потомъ сбить $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ сливокъ, распустить 5 листовъ желатина съ двумя столовыми ложками теплой воды; положить въ сливки одинъ стаканъ земляничнаго варенья и 2 столовые ложки сахарной пудры, смѣшать все вмѣстѣ, выложить на кружокъ и разровнять, а когда остынетъ, т. е. осядетъ кремъ, снять бумагу и убрать фруктами.

Кремъ малиновъй.

Взять $\frac{3}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ, взбить ихъ въ пѣну, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры; протереть сквозь сито малину, (чтобы было ее $1\frac{1}{2}$ стакана протертой), положить $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, размѣшать и выложить въ взбитыя сливки, затѣмъ взять 4 золотника желатина разведеннаго въ $1\frac{1}{2}$ столовой ложки воды, вылить въ сбитыя сливки, не переставая сбивать, чтобы не было комковъ, вылить въ приготовленную форму и вынести на ледъ. Черезъ 2 часа кремъ готовъ.

Кремъ миндальнъй.

Взять $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля и 10 миндалинокъ горькаго, ошпарить ихъ, покрыть крышкою и дать постоять $\frac{1}{4}$ часа. Затѣмъ вычистить его, промыть въ холодной водѣ, положить въ ступку и какъ можно мельче истолочь съ 1 ложкою воды и 1 ложкою сахарнаго песка, когда миндаль будетъ мелко истолченъ, нужно протереть его сквозь сито и сложить на тарелку; потомъ положить въ кастрюльку $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка и 2 цѣльныхъ яйца, хорошенько рас-

тереть все до бѣла, положить стертый миндаль и, прибавивъ 1 стаканъ сливокъ, поставить на плиту и дать прокипѣть; тогда снять съ плиты, процѣдить сквозь сито, и сполоснувъ 12 листовъ желатина, положить ихъ въ кастрюльку и поставить на плиту, давъ желатину распуститься. Послѣ этого процѣдить его кисею и сбить $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ хорошихъ сливокъ, прибавивъ $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, влить желатинъ въ вышесказанную массу. Потомъ поставить на край плиты, чтобы масса была чуть-чуть тепленькая и класть въ нее сбитыя сливки, но не сразу, а положить сначала половину сливокъ, а затѣмъ уже класть остальные сливки и сейчасъ же выкладывать въ приготовленную форму, и поставить на ледъ.

Кремъ орѣховый.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песка, положить въ кастрюльку и вбить туда 4 желтка. Затѣмъ истолочь $\frac{1}{4}$ фунта жареныхъ и очищенныхъ орѣховъ, называемыхъ полуфундуковъ съ 2 ложками воды и 1 ложкой сахарнаго песка, когда они будутъ мелко истолчены, положить ихъ въ кастрюльку съ желтками и сахаромъ и все хорошенько размѣшать. Потомъ влить $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, поставить на плиту и дать этой массѣ вскипѣть. Затѣмъ процѣдить, взять 10 листовъ желатина, обмыть ихъ холодной водой, положить въ кастрюльку и залить $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, поставить на плиту и дать чтобы желатинъ разошелся. Послѣ этого процѣдить его черезъ кисею, сбить какъ можно крѣпче 4 бѣлка и положить въ сваренную массу сначала желатинъ, а потомъ сбитые бѣлки, все сейчасъ же вылить въ приготовленную заранѣе форму и вынести въ холодное мѣсто.

Кремъ пуншевый.

Положить въ кастрюльку $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ фунта сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ палочки ванили и стереть на теркѣ съ одного апельсина цедру. Затѣмъ положить 4 желтка, все это хорошенько размѣшать до бѣла и влить 1 рюмку мараскина и $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, и нарубивъ $\frac{1}{2}$ фунта разнаго цуката, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды, поставивъ все на плиту, хорошенько прокипятить, мѣшая лопаточкой, чтобы не пригорѣло и снявъ съ плиты, процѣдить сквозь сито, а если не процѣживается, то надо протереть масло деревянной ложкой, а рубленныя цукаты, которыя останутся на ситѣ, положить въ кастрюльку и промыть въ горячей водѣ. Вынувъ ихъ изъ воды, надо положить въ эту же процѣженную массу и поставить въ холодное мѣсто до тѣхъ поръ, пока остынетъ, тогда влить $\frac{1}{2}$ рюмки хорошаго рому, и сполоснувъ 12 листиковъ желатина, положить ихъ въ кастрюльку и влить $\frac{1}{2}$ чашки воды, поставивъ все на плиту, чтобы желатинъ распустился. Потомъ процѣдить его сквозь кисею и взбить какъ можно крѣпче 6 бѣлковъ, выложить ихъ въ приготовленную массу и сейчасъ же влить во все это распущенный желатинъ и какъ можно скорѣй выкладывать въ приготовленную форму.

Кремъ фисташковый.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта фисташекъ безъ скорлупы, ошпарить ихъ кипяткомъ, дать постоять подъ покрывкой съ $\frac{1}{2}$ часа, затѣмъ очистить отъ кожи, положить въ ступку и протолочь какъ можно мельче съ $\frac{1}{2}$ столовой ложкой сливокъ и $\frac{1}{2}$ столовой ложкой мелкаго сахара. Потомъ положить въ кастрюльку $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песка, вбить 3 цѣльныхъ яйца, положить туда же $\frac{1}{2}$ палочки ванили. Все хорошенько размѣ-

шать и положить туда истолченные и протертыя сквозь сито фисташки, прилить $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ и поставить на плиту вскипятить. Затѣмъ вымыть холодной водой 12 листиковъ желатина, положить ихъ въ кастрюльку и наливъ $\frac{1}{2}$ стакана воды, распустить на плитѣ и вылить въ приготовленную и прокипяченную массу. Потомъ немного подогрѣть, процѣдить и взбивъ $\frac{1}{2}$ бутылки хорошихъ густыхъ сливокъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, выложивъ ихъ въ вышесказанную массу и сейчасъ же перемѣшать все вмѣстѣ. Послѣ этого все можно выложить въ приготовленную форму и вынести на ледникъ или поставить въ холодное мѣсто.

Кремъ шоколадный.

Кремъ шоколадный дѣлается точно такъ-же, какъ сливочный и кофейный, съ тою однако разницей, что вмѣсто кофе, на порцію $\frac{3}{4}$ бутылокъ сливокъ кладется $\frac{1}{4}$ фун. тертаго шоколада, причемъ поступаютъ слѣдующимъ образомъ; когда клей процѣженъ, начинаютъ взбивать сливки, отдѣливъ отъ нихъ $\frac{1}{2}$ чашки, которыми и заливать тертый шоколадъ, смѣшиваютъ его со взбитыми желтками, разводятъ еще немного сливками и выливаютъ въ общія сливки, не переставая ихъ взбалтывать. Когда видно будетъ, что кремъ хорошо взбился, а клей распущенный въ $\frac{1}{2}$ чашкѣ воды достаточно простылъ, тогда понемногу вливаютъ его въ кремъ, не переставая взбивать, чтобы онъ совершенно разошелся. Когда же кремъ начинаетъ примѣтно густѣть, тогда выливаютъ его въ форму и выносятъ на ледъ или въ холодное мѣсто. Черезъ 2 ч. кремъ готовъ.

Кремъ яблочный.

Испечь 10 штукъ кислыхъ яблокъ средней величины и протереть сквозь рѣшето, такъ чтобы изъ этой порціи вышло ровно 1 фунтъ печеныхъ яблокъ. Затѣмъ всыпать въ нихъ $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песка

и сбивать вѣнчикомъ не менѣе $\frac{1}{2}$ часа: въ это время выжать въ нихъ сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и всыпать стертую съ него на терку цедру, не переставая взбивать. Потомъ взбить 3 бѣлка, всыпать въ нихъ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и, когда бѣлки взбиты, влить ихъ въ протертыя яблоки, не переставая взбивать. Послѣ этого распустить 4 золотника желатина въ $\frac{1}{2}$ стак. воды, процѣдить сквозь кисею, дать остынуть до теплоты парнаго молока и, когда яблоки смѣшаются съ бѣлками, не переставая ихъ взбивать, вливать по немногу желатинъ, послѣ чего нужно сбивать еще съ $\frac{1}{2}$ часа, чтобы вся масса и клей ровнѣе сбились. Затѣмъ выложить все это въ приготовленную форму и дать совершенно окрѣпнуть поставивъ на ледъ.

Мороженое.

Мороженое земляничное и малиновое.

Взять 1 фунтъ ягодъ малины или земляники; протереть сквозь волосяное сито; должно выйти $1\frac{1}{2}$ стакана пюре, потомъ взять въ особую кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песка, положить въ него цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, залить 1 стаканомъ кипятку и дать стоять, пока весь сахаръ не разойдется. Затѣмъ размѣшать, вынуть цедру, смѣшать его съ $1\frac{1}{2}$ стаканами протертыхъ ягодъ и выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, еще разъ смѣшать, процѣдить и дать остынуть, чтобы масса была совершенно холодная. Тогда заправить слаботиръ или машинку, вылить приготовленную массу и вертѣть пока не будетъ готово.

Мороженое изъ дыни.

Взять дыню хорошую, спѣлую въ 1 или $1\frac{1}{2}$ фун. вѣсомъ, вырѣзать изъ нея всю мякоть, стереть на теркѣ, сложить въ сито, посыпать одною столовою ложкою мелкаго сахару и хорошенько протереть

сквозь сито. Протертого сквозь сито пюре изъ дыни надо чтобы вышло $1\frac{1}{2}$ \полныхъ стакана. Сиропъ сварить такъ: взять $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго сахару, залить $1\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды, поставить варить, дать разъ вскипѣть, снять съ плиты, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканами дыннаго пюре и поставивъ въ холодное мѣсто, дать чтобы остыло и тогда дѣлать какъ и всѣ другіе сорта. Можно вмѣсто лимоннаго сока, взбить $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ и когда мороженое въ половину будетъ готово, положить ихъ туда и замораживать до готовности.

Мороженое парфе.

Взять 1 фунтъ какихъ-нибудь ягбдъ: земляники или малины, очистить отъ стебельковъ, положить на сито и протереть. Между тѣмъ положить въ кастрюльку 1 фунтъ сахарнаго песка, влить 1 стаканъ холодной воды, размѣшать, поставить на плиту, дать чтобы прокипѣло раза два или три, снять съ плиты, положить протертое ягодное пюре, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, размѣшать все это, процѣдить сквозь частое волосяное сито, поставить въ холодное мѣсто, чтобы совершенно остыло, но лучше варить, т. е. готовить этотъ взваръ съ вечера, потому что онъ лучше выстоится и мороженое будетъ гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе. Затѣмъ заправить слаботиръ или машинку льдомъ съ солью, вылить туда приготовленную ягодную массу и вертѣть до половины готовности. Когда масса загустѣетъ (если масса очень жирна, то влить 1 столовую ложку холодной воды, а если снѣжна, то одну столовую ложку чистаго сиропу); затѣмъ взбить $\frac{1}{2}$ бутылки хорошихъ густыхъ сливокъ, перемѣшать съ половиной сверченной массы, немного повертѣть, выложить въ тумбочку, положить ее въ кадку, засыпать льдомъ съ солью и оставить тамъ до надобности.

Передъ подачей на столъ сполоснуть тумбочку холодной водой, вытереть полотенцемъ, опустить въ холодную воду и вынимать на блюдо.

Мороженое сливочное, шоколадное и орѣховое.

Взять 1 бутылку сливокъ, вскипятить и отставить въ холодное мѣсто, чтобы остыло; отдѣльно положить въ кастрюлю: $\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песка и 5 штукъ цѣльныхъ яицъ, хорошенько размѣшать до бѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ палочки ванили, вылить вскипяченныя сливки, поставить на плиту, неотступно мѣшая, чтобы не пригорѣло, только не давать чтобы вскипѣло, а какъ загустѣтъ, снять съ плиты и поставить въ холодное мѣсто, (предварительно процѣдивъ, пока масса горячая и не загустѣла). Затѣмъ приготовить слабитиръ заправленный льдомъ съ солью и вертѣть, чаще снимая застывшее съ краевъ мороженое.

Въ настоящее время можно купить мороженную машинку, она весьма не дорога, продается въ хозяйственныхъ магазинахъ.

Такъ-же дѣлается мороженое и орѣховое. На 1 бутылку сливокъ надо положить 1 столовую ложку тертыхъ орѣховъ, варить и процѣживать.

Такъ-же и шоколадное; на 1 бутылку сливокъ берутъ $\frac{1}{2}$ фунта тертаго шоколада, ванили класть не надо.

Мороженое яблочное.

Взять 4 штуки кислосладкихъ яблокъ, изрѣзать ихъ на мелкіе куски, сложить въ кастрюлю или лучше въ тазикъ, залить $1\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды и поставить варить до тѣхъ поръ, пока яблоки совершенно не разварятся! тогда снять съ плиты, процѣдить и протереть, чтобы вышло $1\frac{1}{2}$ стакана яблочнаго пюре. Затѣмъ всыпать въ тазикъ $\frac{1}{2}$