

ЕВГЕНИЯ СИХИМБАЕВА



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Двадцать рецептов



СЕРИЯ КНИГ ПО КУЛИНАРИИ

Евгения Сихимбаева

Домашнее мороженое: 20 рецептов

«Издательские решения»

Сихимбаева Е.

Домашнее мороженое: 20 рецептов / Е. Сихимбаева —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-532018-6

МАМА, купи мороженого! В этой фразе все. И приказ, и мольба... Мы ее сами неоднократно произносили в детстве, мы ее слышим от своих детей... Жизнь с мороженым прекрасна! Но она стала еще прекрасней, когда вы за белоснежной скатертью расставили фарфоровые креманки, наполнили их мороженым собственного приготовления разных сортов, и счастливые лица домочадцев озарили комнату. Желаем вам приятного аппетита и огромного наслаждения от вкуснейшего мороженого, которое вы приготовили с родными и близкими!

ISBN 978-5-00-532018-6

© Сихимбаева Е.
© Издательские решения

Содержание

Освежающий десерт или что такое детское счастье	7
Нежное домашнее мороженое	9
Домашний пломбир	10
Эскимо домашнее	11
Крем – брюле	12
Мороженое на желтках	13
Домашнее мороженое без яиц	14
Полезное мороженое	15
Французский пломбир в домашних условиях	16
Итальянское мороженое Семифрэндо	17
Мороженое «Черничный чизкейк»	18
Лимонное мороженое	20
Мороженое для мороженых с экспромтами	21
Мороженое с печеньем и кремом	22
Мороженое со вкусом морской соли	23
«Жаренное» мороженое	24
Желато итальянское	26
Желато с лимонным маскарпоне	27
Роки Роуд Айскрим	28
Мороженое с киви	30
Мороженое с кокосом	31
Медово-фисташковое мороженое	33
Мороженое с ореховым маслом и орехами	34
Мороженое с черникой	36
Торт с банановым мороженым	38
Мама, купи мороженого!	40
Словарь кулинарных терминов	42
А	42
Б	43
В	44
Г	45
Д	46
Ж	47
З	48
И	49
К	50
М	51
Н	52
О	53
П	54
Р	55
С	56
Т	57
Ф	58
Ц	59
Ш	60

Щ
Э

61
62

Домашнее мороженое: 20 рецептов

Евгения Сихимбаева

© Евгения Сихимбаева, 2021

ISBN 978-5-0053-2018-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Освежающий десерт или что такое детское счастье

Мороженое – это незабываемое детство, это первые ухаживания мальчика из параллельного класса, это веселая мороженица в неизменном белом фартуке за лотком.

А грустных продавщиц мороженого мы и не представляли. Как же так? Лето же! А летом нельзя грустить и злиться.

В белом кипении цветущих садов слышался смех детворы, птичье щебетанье и нескончаемый летний день.

Многие из нас мечтали в детстве быть продавцами мороженого, потому что мы считали, что тот, кто продает мороженое, тот владеет миром.

И я когда-то владела миром, потому, что только моя бабушка в нашем дворе готовила свое домашнее мороженое, а я угощала им своих многочисленных подруг.

Ах, разве могли знать китайские императоры, что их лакомство разойдется по всему миру, несмотря на самые страшные кары тому, кто даже упомянет кому-либо о существовании такого блюда, как мороженое!

Сегодня эту «тайну веков» человечество потребляет по 15 миллиардов литров в год!

Я вижу блуждающие улыбки китайских императоров, которые в растерянности не могут собраться с мыслями- так казнить того, кто выдал секреты, или наградить?

Классическое мороженое – это сливочное. Как говорят американцы, между прочим, возглавляющие список главных потребителей мороженого (26 литров на душу в год), Base of Ice-Cream – основа всех мороженых или, как я называю мороженое для мороженых с экспромтами.

Вот тут и простор для человеческой фантазии! Сегодня существует 700 видов мороженого!

Это потрясающее разнообразие создавал весь мир – французы предложили для мороженого основу молока и сливок, австрийцы добавили в мороженое шоколад, итальянцы придумали мороженое с различными добавками фруктов, орехов, кусочками печенья.

На земле нет, наверное, таких блюд, где человек мог придумать столько оригинальных приложений, как к мороженому.

С ягодами черники, клубники, вишни, с различными видами топингов – шоколадные, с сиропами, с вареньями, напитками, с чудесными запахами невиданных растений и цветов, вплоть до вкусов морских обитателей!

В сегодняшней серии я предлагаю вам 20 рецептов приготовления домашнего мороженого. В том числе рецепт от моей бабушки. Он открывает список этого освежающего десерта.

Кстати, самое первое требование из личного опыта- использовать только домашнее молоко, качественные сливки, домашние куриные яйца, тогда и мороженое будет соответствующим – вкусным и полезным. А полезности в нем очень много.

Во-первых, мороженое утоляет голод и жажду.

Во-вторых, молоко и сливки содержат целую кладезь нужных нашему телу элементов: фосфор, железо, калий, кальций.

В-третьих, в молоке и сливках есть такой элемент, создающий гормон радости-серотонин, а он так нам нужен сегодня!

Заметили, как поднимается настроение после мороженого? А что уж говорить о детях! То—то же!

И еще, в приготовлении домашнего мороженого не нужно быть великим кулинаром. Вспомните о своей детской мечте владеть миром! Вот, Вам и шанс!



Нежное домашнее мороженое

Ингредиенты:

- Домашнее молоко 950 мл
- Масло сливочное 100 грамм
- Желтки 5 штук
- Крахмал 1 столовая ложка
- Сахар 400 грамм

Приготовление

- В кастрюлю с толстым дном вылить все молоко
- Поставить на маленький огонь
- Добавить в молоко сливочное масло и растопить его
- 5 желтков смешать с крахмалом, сахаром. Взбить миксером
- Желтковую смесь смешать с 50 мл молока. Довести до состояния жидкой сметаны
- Влить в горячую смесь молока и масла. Размешать
- Снять с огня и поставить кастрюлю в посуду с холодной водой. Остудить
- Разлить по формам и отправить в морозилку

Приятного аппетита!



Домашний пломбир

Ингредиенты:

- Домашнее молоко 100 мл
- Желток 4
- Сахарная пудра 150 грамм
- Ванильный сахар пакетик
- Сливки жирность 33% 500 мл

Приготовление:

- В кастрюлю с толстым дном выложить 4 желтка
- Добавить сахарную пудру, пакетик ванилина и размешать до однородности
- Влить домашнее молоко
- Поставить на маленький огонь. Варить при постоянном помешивании. Не кипятить!
- Снять с огня и охладить до комнатной температуры
- Холодные сливки взбить до плотных пиков
- Выложить в чашу со взбитыми сливками заварную массу и перемешать
- Полученную смесь перелить в контейнер и отправить в морозилку

Приятного аппетита!



Эскимо домашнее

Ингредиенты:

- Сливки 500 мл
- Сгущенное молоко 250 грамм
- Шоколад 100 грамм
- Бумажные стаканчики, палочки по необходимости

Приготовление:

- Растопить шоколад в водяной бане
- Жидкий шоколад силиконовой лопаткой размазать по стенке стаканчиков
- Поместить стаканчики с шоколадом в морозилку
- Холодные сливки взбивать миксером до состояния крема
- В взбитые сливки добавить сгущенку. Размешать
- В стаканчики из морозилки влить молочную смесь. Воткнуть в смесь деревянные палочки
- Снова поместить стаканчики в морозилку на ночь
- снять бумажные стаканчики

Приятного аппетита!



Крем – бруле

Ингредиенты:

- Вареное сгущенное молоко 200 грамм
- Молоко 150 мл
- Сливки 33% 350 мл

Приготовление:

- В объемную чашку выложить вареную сгущенку
- Добавить молоко. Размешать миксером
- Холодные сливки взбить до устойчивых пиков
- Вливать порциями молочную смесь. Перемешивать лопаткой.
- Перелить все в контейнер и поставить в морозильник
- В течение всей заморозки массу необходимо мешать венчиком 5 раз
- Разложить по формам, затем поместить массу в морозильник на 3—4 часа
- А после – подавать с вареньем!

Приятного аппетита!



Мороженое на желтках

Ингредиенты:

- Желтки 3 штуки
- Сахар 120 грамм
- Молоко 130 грамм
- Ванильный сахар 8 грамм
- Соль щепотка
- Сливки 33% 300 грамм

Приготовление:

- В посуду с толстым дном выложить желтки
- К желткам добавить сахар, молоко, ванильный сахар, щепотку соли
- Все перемешать венчиком и поставить на медленный огонь
- Разогреть массу до 80С при постоянном помешивании
- Снять с огня и охладить при комнатной температуре
- Охлажденные сливки взбить до мягких пиков
- Через сито влить остывшую желтковую массу
- Перемешать до однородности
- Перелить в контейнер и в морозильник

Приятного аппетита!



Домашнее мороженое без яиц

Ингредиенты:

- Молоко 3,5% 400 мл
- Сахар 150 грамм
- Крахмал 20 грамм
- Клубника 250 грамм
- Сливки 33% 300 грамм

Приготовление:

- В ковши с толстым дном вылить 300 мл молока
- Добавить сахар и довести до кипения
- Оставшееся молоко развести с крахмалом
- Молочно-крахмальную смесь влить в горячее молоко с сахаром
- Постоянно помешивая, варить до сгущения
- Клубнику пропустить через блендер
- Получившуюся клубничную массу добавить в заварную основу
- Все тщательно перемешать миксером
- Охлажденные сливки взбить до мягких пиков
- Влить к сливкам всю заварную массу. Перемешать
- Перелить в контейнер и в морозильник

Приятного аппетита!



Полезное мороженое

Ингредиенты:

- Персики 500 грамм
- Мед 70 грамм
- Ряженка 120 грамм

Приготовление:

- Очистить персики и нарезать на небольшие дольки
- Переложить в чашу блендера. Добавить мед и влить ряженку
- Прокрутить в блендере всю массу около минуты
- Перелить в контейнер и поместить в морозильник
- Полезное мороженое готово!

Приятного аппетита!



Французский пломбир в домашних условиях

Ингредиенты:

- Молоко 500 мл
- Сливки 33% 500 мл
- Сахар 250 грамм
- Ваниль 1 палочка
- Яйца 8 штук

Приготовление:

- Молоко вылить в ковш с толстым дном
- Добавить в него 100 грамм сахара и ванильную палочку. Перемешать
- Молочную смесь поставить на средний огонь до закипания
- Отделить от белков 8 желтков
- Добавить в желтки оставшийся сахар и взбить миксером на малых оборотах
- Добавить горячую молочную смесь и остаток молока в желтковую массу и сразу размешать
- Отцедить через мелкое сито яично-молочную смесь в кастрюлю
- Поставить кастрюлю на средний огонь и прогреть до 80С, постоянно помешивая
- Перелить получившуюся основу в формы и заморозить на 8 часов

Приятного аппетита!



Итальянское мороженое Семифрэдо

Ингредиенты:

- Яйца 3 штуки
- Сахар 150 грамм
- Миндаль 100 грамм
- Сливки 400 мл

Приготовление:

- Взбить яйца с 75 граммами сахара в миксере
- В охлажденные сливки добавить остальные 75 граммов сахара и взбить
- Миндаль прожарить на сухой сковороде с добавлением 2 столовых ложек сахара
- Прожаренные орехи с сахаром откинуть на пергаментную бумагу, остудить и крошить в грильяж
- Взбитые яйца смешать со взбитыми сливками
- Ореховый грильяж высыпать в яично-молочную смесь и вымесить лопаткой
- Выложить массу в форму и поместить в морозильник на ночь
- Разложить мороженые шарики по креманкам. Украсить листочком мяты

Приятного аппетита!



Мороженое «Черничный чизкейк»

Ингредиенты:

- Сахар полстакана
- Кукурузный крахмал 1 столовая ложка
- Вода полстакана
- Черника 1.5 стакана
- Лимонный сок 1 столовая ложка
- Размельченный крекер 2.5 чаши
- Сахар 2.5 столовой ложки
- Молотая корица ½ Чайной ложки
- Растопленное сливочное масло полстакана
- Сахар 1.5 стакана
- Смесь ванильного пудинга 1 пакет
- Густые взбитые сливки 4 стакана

Приготовление:

- Смешать 1/2 стакана сахара и кукурузный крахмал в небольшой кастрюле
- Долить воду и перемешать до получения однородной массы
- Добавить чернику и лимонный сок. Поставить на слабый огонь и довести до кипения
- Уменьшите огонь до минимума и варить на медленном огне, не накрывая крышкой, до легкого загустения, около 5 минут. Остудить
- Накрывать крышкой и поставить в холодильник примерно на 30 минут
- Разогреть духовку до 175 градусов по Цельсию
- Смешать крошки крекера, 2 столовые ложки сахара и корицу в большой миске, добавить сливочное масло
- Выложить на противень и выпекать корочку в предварительно разогретой духовке до легкого подрумянивания, 10—15 минут
- Остудить и раскрошить корочку.
- Смешать полтора стакана сахара, пудинговую смесь, взбитые сливки, молоко и ванильный экстракт в большой миске. Взбить тщательно все ингредиенты
- Наполнить емкость для замораживания мороженого на две трети от полученной смеси
- Заморозить в морозильнике
- Оставшуюся смесь охладить до готовности к замораживанию
- Смешать с крекером и черничным соусом. Долить в емкость с мороженым
- Заморозить до готовности к подаче.

Приятного аппетита!



Лимонное мороженное

Ингредиенты:

- Густые взбитые сливки 2 стакана
- Сливки 33% 1 стакан
- Сахар 1 ½ стакана
- Цедра лимона 3 столовые ложки
- Яичные желтки 5
- Свежевыжатый лимонный сок ¾ Стакана

Приготовление:

- Смешать жирные сливки, половину сахара и лимонную цедру в кастрюле
- Довести до кипения на слабом огне. Варить и помешивать, пока сахар не растворится, около 5 минут. Снять с огня
- Накрывать кастрюлю крышкой и дать смеси настояться в течение 10 минут
- Снять крышку и снова довести смесь до кипения на слабом огне
- Взбить желтки
- Размешать горячую сливочную смесь со взбитыми желтками
- Варить и помешивать на слабом огне от 5 до 10 минут
- Переложить в большую миску, накрыть крышкой. Остудить
- Поставить в холодильник на ночь
- Смешать лимонный сок с холодной смесью мороженого
- Переложить мороженое в морозильную камеру и заморозить в течение 4 часов

Приятного аппетита!



Мороженое для мороженных с экспромтами

Ингредиенты:

- Сливки жирные 33% 1 стакан
- Сливки нежирные 3 стакана
- Яичные желтки 8 штук
- Сахар 1 стакан
- Соль щепотка

Приготовление:

- Смешать густые жирные и нежирные сливки в кастрюле с толстым дном
- Поставить на средний огонь и до кипения, часто помешивая
- Убавить огонь до минимума
- Взбить вместе яичные желтки, сахар и соль в миске до однородного состояния
- Медленно вливать полстакана горячей сливочной смеси в смесь яичных желтков, постоянно взбивая
- Вылить смесь яичных желтков обратно в кастрюлю с оставшимися горячими сливками и нагревать на среднем огне, пока смесь не загустеет около 8 минут Не дайте смеси закипеть!
- Вылить в миску и дать остыть около 20 минут, поставить в холодильник, охладить

Приятного аппетита!



Мороженое с печеньем и кремом

Приготовление:

- Холодное молоко 1 стакан
- Сахарный песок 3/4 стакана
- Холодные жирные сливки 33% 2 стакана
- Ванильный экстракт 1 чайная ложка
- Слоеное печенье с кремом 18 штук

Приготовление:

- Размешать вместе молоко и сахар в миске до растворения сахара
 - Добавить густые сливки и ваниль. Перемешать.
 - Вылить в контейнер для мороженого и охладить
 - Измельчить 10 печений до мелкой крошки
 - Добавить измельченное печенье в контейнер с мороженым и перемешать
 - Оставшиеся 8 печений разломить на куски и посыпать мороженое
 - Накрывать полиэтиленовой пленкой, заморозить на 2 часа
- Мороженое готово!

Приятного аппетита!



Мороженое со вкусом морской соли

Ингредиенты:

- Яичные желтки 6 штук
- Коричневый сахар 1 чайка
- Цельное молоко 1.5 стакана
- Густые взбитые сливки 1 1/2 стакана
- Слоеная морская соль 1 1/2 чайной ложки
- Ванильный экстракт 1 чайная ложка

Приготовление:

- Взбить вместе яичные желтки и 1/2 стакана коричневого сахара
- Смешать молоко, взбитые сливки и оставшиеся 1/2 стакана коричневого сахара в средней кастрюле до однородной массы
- Варить на среднем огне, периодически помешивая, пока смесь не станет горячей около 4 минут. Не кипятить
- Постепенно влить 1 стакан горячей молочной смеси в смесь яичных желтков, постоянно взбивая венчиком
- Варить на среднем огне, постоянно помешивая около 4 минут
- Снять с огня, добавить соль и ваниль
- Перелить смесь в большую миску и дать остыть ей около 30 минут
- Переложите миску со смесью в холодильник и охладить около 2 часов
- Поместить мороженое в морозилку

Приятного аппетита!



«Жаренное» мороженое

Ингредиенты:

- Готовое мороженое 500 гр
- Сливочное масло 2 чайные ложки
- Кукурузные хлопья, измельченные 2 стакана
- Молотая корица пол чайной ложки
- Сахарный песок 2 чайные ложки
- Взбитые сливки 300 мл
- Присыпка для украшения 4 столовые ложки

Приготовление:

- На сковороде среднего размера растопить сливочное масло
- Добавить кукурузные хлопья и корицу
- Готовить, периодически помешивая, пока хлопья не станут золотистыми, 5—7 минут
- Снять с огня и всыпать сахар
- Перелить в неглубокую миску и дать остыть приготовленной смеси
- Вынуть готовое мороженое из морозильника
- Теплой ложкой сформировать из мороженого шарики
- Обвалять шарики в кукурузной смеси
- Поверх мороженого полить взбитыми сливками, обсыпать цветной присыпкой и украсить вишенкой из варенья

Приятного аппетита!



Желато итальянское

Ингредиенты:

- Сахар легкой поджарки 1 1/3 стакана
- Кукурузный крахмал 1/4 стакана
- Соль 1/2 плюс 1/8 чайной ложки
- Цельное молоко 2 1/2 стакана
- Жирные сливки 1 стакана

Приготовление:

- Взбить сахар, кукурузный крахмал и соль в кастрюле до однородной массы
- Добавить ровно 2 стакана молока. Перемешать
- Варить на среднем огне, постоянно взбивая, пока не начнет закипать
- После закипания взбивать смесь ровно 1 минуту
- Сразу же переложить смесь в большую миску, добавить взбитые оставшееся молоко и сливки
- Накрывать крышкой и поставить в холодильник до полного охлаждения и загустения на 3 часа
- Накрывать полиэтиленовой пленкой и заморозить
- Подавать после легкой разморозки

Приятного аппетита!



Желато с лимонным маскарпоне

Ингредиенты:

- Охлажденный сыр маскарпоне 2 стакана
- Цельное молоко охлажденное 1 1/2 стакана
- Сахар полстакана
- Лимонная цедра с 1 лимона 1 чайная ложка
- Свежий сок из 1 лимона пол чайной ложки
- Соль треть чайной ложки

Приготовление:

- В большой миске соединить охлажденный сыр маскарпоне, молоко, сахар
- Добавить цедру лимона, соль, свежавыжатый сок лимона
- Все перемешать до получения однородной массы
- Переложить смесь в посуду и тщательно взбить
- Поместить в морозильник
- Подавать можно в мягком виде или в замороженном

Приятного аппетита!



Роки Роуд Айскрим

Ингредиенты:

- Желатин 2 пакетика
- Холодное молоко 3 стакана
- Сахар 2 стакана
- Соль четверть чайной ложки
- Яйцо 6 штук
- Жирные сливки 6 стаканов
- Шоколадная смесь для пудинга 1 упаковка
- Ванильный экстракт 3 столовые ложки
- Зефир 2 чаши
- Темный шоколад или стружка 80 грамм
- Поджаренный измельченный миндаль 80 грамм

Приготовление:

- В небольшой миске размячить желатин в 1/2 стакана холодного молока
- В большой кастрюле разогреть 1 1/2 стакана молока
- Добавить желатиновую смесь в подогретое молоко, хорошо перемешивая
- Взбить сахар, соль и яйца
- Добавить сливки, шоколадный пудинг, ваниль и оставшийся 1 стакан молока Варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет Не кипятить
- Дать мороженому остыть. Перелить в герметичный контейнер и охладить в холодильнике не менее 8 часов перед сбиванием
- Перед сбиванием смешать зефир, кусочки темного шоколада и измельченный миндаль
- Примерно через 15 минут после начала процесса сбивания добавить в мороженое
- Готовое мороженое переложить в морозильную камеру. Заморозить до полного застывания

Приятного аппетита!



Мороженое с киви

Ингредиенты:

- Киви спелые 6 штук
- Сахар 1 стакан, 2 столовые ложки
- Яйцо 2 штуки
- Сливки жирные взбитые 2 стакана

Приготовление:

- Очистить киви и размять в миске до пюреобразного состояния
- Всыпать в фрукты 2 столовые ложки сахара, накрыть крышкой
- Поставить в холодильник на 1 час
- Взбить яйца в миске до мягких пиков 1—2 минуты
- Добавить стакан сахара и взбивать до полного смешивания, еще около 1 минуты
- Сливки взбить миксером и поставить в холодильник на 1 час
- Смешать киви, яйца с охлажденными сливками
- Заморозить

Приятного аппетита!



Мороженое с кокосом

Ингредиенты:

- Яйцо 4 штуки
- Сахар 1 стакан
- Взбитые сливки 2 стакана
- Консервированное кокосовое молоко 1 стакан
- Дополнительно:
- Кокосовая стружка 3 столовые ложки
- Ванильный ароматизатор 1 чайная ложка
- Гарнир подслащенный кокосовый орех

Приготовление:

- Поместить яйца и сахар в блендер. Взбивать до 2 минут
- Вылить полученную смесь в верхнюю часть пароварки и поставить на средний огонь
- Варить 8—10 минут, непрерывно помешивая венчиком, пока смесь не загустеет и не станет кремовой. Поставить в холодильник остывать
- Взбить сливки в миксере пока не образуются жесткие пики
- Переложить полученную сливочную массу в большую миску
- Добавить кокосовое молоко во взбитые сливки, помешивать
- Добавить приготовленную смесь яиц и сахара, а также ванильный или кокосовый ароматизатор, аккуратно перемешивая все вместе вручную. В итоге должна получиться густая белая смесь, похожая на тесто
- Перелить в подготовленную емкость. Заморозить на 8 часов или на ночь
- Для дополнительного кокосового аромата сверху положите немного подслащенного кокосового ореха

Приятного аппетита!



Медово-фисташковое мороженое

Ингредиенты:

- Цельное молоко 1 стакан
- Жирные сливки 2 стакана
- Мед 1 1\2 стакана
- Сахарный песок 1\4 стакана
- Ванилин или ванилиновая паста 1 столовая ложка
- Соль 1\4 чайной ложки
- Жареные и соленые фисташки 1 стакан

Приготовление:

- В объемной посуде соединить вместе цельное молоко, жирные сливки, мед, сахарный песок, ваниль и соль. Перемешать и взбить
- Жареные фисташки разбить на кусочки среднего размера. Добавить их к полученной массе. Также можно добавить малину.
- Вылить смесь в отдельную емкость и поставить в морозильник
- Взбивать смесь с интервалом 35—40 минут 5 раз
- Заморозить на 4 часа перед подачей на стол. Украсить листиком мяты и малиной, кусочками фисташек.

Приятного аппетита!



Мороженое с ореховым маслом и орехами

Ингредиенты:

- Цельное молоко 2 стакана
- Коричневый сахар 1 1\2 чаши
- Желтки 4 штуки
- Соль щепотка
- Пресное масло 2 стакана
- Сливки жирные по половине 2 чаши
- Взбитые сливки 2 чаши
- Экстракт ванили 2 чайные ложки
- Цукаты с ореховым маслом (пекан)
- Орехи сорта пекан 1 чашка
- Сахар 1 чашка
- Пресное масло 2 столовые ложки

Приготовление:

- В кастрюле смешать молоко, коричневый сахар, желтки и соль
- Взбить смесь до однородной массы
- Кастрюлю поставить на средний огонь. Взбивать смесь до загустения
- Процедить смесь в отдельную посуду, добавить масло и взбить
- Добавить 1 половину сливок и ванили
- Поставить в холодильник на 2 часа
- Цукаты: смешать орехи пекан, сахар и масло. Жарить на сковороде 5 минут
- Снять с огня и выложить орехи и остудить. Разломать на небольшие куски
- Вылить смесь охлажденного мороженого и мешать.
- Добавить орехи пекан и все помешать.
- Подавать в креманках

Приятного аппетита!



Мороженое с черникой

Ингредиенты:

- Сливки жирные по половине 2 чаши
- Яйца 4 штуки
- Соль 1\4 чайной ложки
- Взбитые сливки 1 чашка
- Экстракт ванили 1 чайная ложка
- Черника 2 стакана

Приготовление:

- В кастрюле смешать яйца, сахар и соль
- Поставить на огонь. Взбить подогретую смесь
- Процедить смесь. Добавить сливки, ваниль и ягоды
- Поставить на 2 часа в морозильник
- Подавать по готовности

Приятного аппетита!



Торт с банановым мороженым

Ингредиенты:

Для основы торта:

- Печенье Орео измельченное 20 штук
- Несоленое сливочное масло (мягкое) 4 столовые ложки
- Бананы нарезанные ломтиками 3 штуки

Для клубничного слоя:

- Клубничное мороженое 500 гамм
- Топпинг из клубничного мороженого 1 стакан

Для шоколадного слоя:

- Шоколадное мороженое 1 стакан
- Горячий соус из сливочной помадки 1 стакан

Для ванильного слоя:

- Ванильное мороженое 500 грамм
- Топпинг из ананасового мороженого полстакана

Для взбитых сливок:

- Жирные сливки 1 стакан
- Сахарный песок 2 столовые ложки
- Ванильный экстракт 1 чайная ложка

для гарнира:

- Вишня по вкусу
- Измельченные грецкие орехи по вкусу

Приготовление:

- Смешать крошки печенья Орео с растопленным сливочным маслом
- Перемешивать до тех пор, пока не увлажнится крошка
- Полученную массу разложить ровным слоем на дне посуды
- Сверху выложить ломтики банана. Поставить кастрюлю в морозилку минимум на 15 минут
- Собрать клубничный слой: сверху бананового слоя выложить клубничное мороженое. Поставить кастрюлю обратно в морозилку минимум на 30 минут
- Полить клубничный топпинг поверх клубничного мороженого, чтобы покрыл все мороженое
- Поместить в морозильную камеру на 1 час или до полного замораживания
- Сборка шоколадного слоя: сверху клубничного слоя выложить шоколадное мороженое. Поместить кастрюлю обратно в морозильную камеру на 30 минут
- Вылить горячий соус из сливочной помадки на шоколадное мороженое, чтобы он покрыл весь слой мороженого под ним.
- Вернуть в морозильную камеру на 1 час или до полного замораживания
- Сборка ванильного слоя: сверху слой горячей помадки выложить ванильное мороженое. Вернуть собранный торт в морозилку и заморозить на ночь
- Окончательная сборка и гарнир: не менее чем за 1 час перед подачей на стол торт разморозить
- Взбить сливки: Смешать жирные сливки, сахар и ванильный экстракт в миске миксера до твердых пиков
- Перед подачей на стол выложить взбитые сливки по внешнему краю торта
- Выложить поверх взбитых сливок вишню

– Заполнить середину ананасовой посыпкой, а сверху-измельченными грецкими орехами

Приятного аппетита!



Мама, купи мороженого!

В этой фразе все. И приказ, и мольба)) Мы ее сами неоднократно произносили в детстве, мы ее слышим от своих детей, мы ее услышим от своих внуков. Я не знаю какие тут надо выстраивать метафоры, если говорить о той неразрывной и неразлучной связи мороженого и детства. Да и нужны ли они? И без словесных прикрас жизнь с мороженым прекрасна! Но она стала еще прекрасней, когда вы за белоснежной скатертью расставили фарфоровые креманки, наполнили их своим мороженым разных сортов и счастливые лица домочадцев озарили комнату.

Вы молодец, что решили попотчевать этим лакомством своих сегодня, совместное общение с которыми вновь подарили вам объяснимую духовную возвышенность, а мелодичное позвякивание серебряных ложек о края креманок придавали всему застолью дополнительную чистоту и аристократизм.

Вы не забыли рассказать детям, что название любимому Эскимо дали французы, когда смотрели в кинотеатре фильм об эскимосах, наслаждаясь при этом мороженым от Шарля Жервэ, который просто взял, да и окунул сливочное мороженое в растопленный шоколад, даже не задумываясь о том, что он сотворил новый сорт мороженого?

А рассказали историю появления пломбира, это как небольшой французский городок Plombieres-les Bains увековечил себя во всемирной истории, дав имя самому популярному мороженому? Это хорошо, что рассказали.

Надо было еще добавить, что пломбир появился в эпоху Наполеона III, последнего монарха Франции, эпохи развития французской промышленности и экономики.

А американское мороженое «Sundae» – сандей, с искаженным правописанием английского Sunday (но это не важно), название которого говорит само за себя, ели его по выходным, перед началом трудовой недели. И это было не просто мороженое, а целое эпическое произведение, украшенное фруктами, сиропами, кукурузными хлопьями. Так создайте этот шедевр сами! Ах, вы уже создали? И уже съели? Замечательно! Как идея: примите это за правило, создавайте шедевры каждую неделю, придумайте что-то новое в мороженом, увековечьте свое имя в истории! Там есть место и для вас!



Словарь кулинарных терминов

А

Аль денте – Означает степень готовности продукта, достаточно твердое и не разваренное

Анис – однолетнее травянистое растение, пряность

Анчоусы – мелкий вид рыбы. Основа для соусов паштетов и приправ

Б

Бадьян – тропическое растение. По вкусу напоминает анис

Барбарис – кустарник с ярко—красными кисловатыми плодами. Используют в маринадах, при варке варенья

Батат – сладкий картофель

Безе – воздушное кондитерское изделие из белка и сахара

Бекон – копченая или малосольная свинина

Бешамель – базовый соус на основе муки, масла и молока

Бланширование – кратковременная обработка продукта кипятком или паром

Блендер – приспособление для взбивания, измельчения и смешивания продуктов

Бонито – порошок из стружки тунца

Брускеты – толстые куски поджаренного деревенского хлеба, натертые чесноком и сбрызнутые оливковым маслом

Булгур – крупа из высушенной и обработанной пшеницы

В

ВОК – круглая глубокая сковорода с выпуклым дном маленького диаметра

Волованы – маленькие стаканчики из слоеного теста

Взбитые сливки – десерт из подслащенных жирных сливок, взбитых при помощи миксера

Г

Гарнировать – добавить к блюду гарнир

Глясировать – покрыть изделие сахарной пудрой

Глазурь – Кондитерский полуфабрикат, служащим для покрытия поверхности кондитерских изделий

Гренки – поджаренные кусочки хлеба, предварительно обваленные во взбитых яйцах

Д

Дайкон – сорт белой длинной редьки

Десерт – блюда, завершающие трапезу: сладкая выпечка, фрукты, желе, мороженое

Дуршлаг – предмет кухонной утвари в виде маленькой кастрюли или ковши с отверстиями на дне

Ж

Жал – деликатес из конины, подгивный конский жир (см. нашу серию книг по казахской кухне)

Жая – деликатес из филейной части конины (см. нашу серию книг по казахской кухне)

З

Заколеровать – для красивой аппетитной корочки, выдержать готовый продукт в жаркой духовке 5 минут

Запанировать – обваливать в муке или в сухарях

Заправить – ввести в приготовление блюда специи, жиры и пр.

Затируха – русское блюдо, суп с лапшой ручного приготовления. Разновидность «мучного супа» (см. нашу книгу по русским супам)

Зира (кумин) – пряность индийского тмина

Зирвак – жаренный лук с морковью и специями для приготовления плова (смотрите нашу книгу по узбекской кухне)

И

Изнутри – удалить сердцевину овоща или фрукта

К

Карри – соус или острая приправа из смеси растений пряного вкуса

Казы – колбаса из конины (см. нашу серию книг по казахской кухне)

Калья – блюдо русской кухни, представляющее собой рыбный или мясной суп, сваренный на огуречном рассоле (см. нашу книгу по русским супам)

Карта – конская толстая кишка, вывернутая наизнанку (жиром внутрь) (см. нашу серию книг по казахской кухне)

Каперсы – почки кустарника каперсовых, приправа к салатам и овощным блюдам

Карамелизировать – нагревание сахара до состояния сиропа

Карбовать – нанесение насечек в мясо для его смягчения

Карри – соус или острая приправа из смеси растений

Катык – квашеное молоко (см. нашу серию книг по казахской кухне)

Кнели – шарики из рыбного и куриного мяса

Комбу – пластинка ламинарии

Корица – пряность, используется в кулинарии

Кориандр – высушенные семена кинзы

Креманка – фарфоровой или стеклянной посуды на ножке для мороженого, конфет и прочих десертных блюд

Кунжут – пряность для заправки салатов, овощных блюд и выпечки

Курт – солёный сушёный или вареный кисломолочный продукт. Обычно в виде небольших шариков или лепёшечек (см. нашу серию книг по казахской кухне)

М

Мариновать – пропитать продукт маринадом

Маш – небольшие круглые зеленые бобы

Мисо – продукт брожения соевых бобов, риса, пшеницы или смеси из них, с помощью плесневых грибов. Традиционный ингредиент в японской кухне (см. нашу серию книг по кулинарии Японии)

Н

Нибоши – анчоусы, сушеные и несоленые

Нори – напоминающий зелёную бумагу, пищевой продукт из съедобных видов красных водорослей

Нут (турецкий или бараний горох) – бобовая культура

О

Обдать – погрузить горячий продукт в холодную воду

Откинуть – перенести продукт в дуршлаг, для освобождения от жидкости

Оттяжка – осветление жидкостей

П

Панирование – обваливание продукта в сухарях

Пассеровать – легкое обжаривание продукта в разогретом жире с добавлением муки

Подпылить – обработать поверхность мукой для работы над тестом

Припустить (пушировать) – варка продукта в малом объеме жидкости

Р

Расстойка – выдержать дрожжевое тесто в плотно закрытой посуде на 30 минут

С

Саламат – мучная каша или густой мучной кисель из прожаренной муки, заваренной кипятком и распаренной в печи (см. нашу серию книг по русской кухне)

Т

Тофу – соевый творог, продукт из соевых бобов, богатых белком

Топинг – ингредиент, придающий блюду вкусовую и эстетическую завершенность

Тушить – готовить продукт на медленном огне в небольшом количестве жидкости

Ф

Фляк – говяжий, ребе свиной или телячий рубец, первый и самый большой отдел четырёхкамерного желудка животного (см. нашу книгу по Калининградской (Кенигсбергской) кухне)

Ц

Цайрё – ингредиенты по-японски, состав блюда

Цепелин – блюдо, названное так в честь немецких дирижаблей жёсткого типа, в свою очередь, названных по имени их создателя, графа Фердинанда Адольфа Хайнриха Аугуста фот Цепелина (см. нашу книгу по Калининградской (Кенигсбергской) кухне)

Ш

Шафран – пряность с ярким ароматом и горьковатым вкусом

Шпиговать – наполнить продукт специями, овощами, для получения ароматного мясного продукта

Шпикачки – колбаски из смеси свинины и говядины

Шпинат – листовое растение со слабовыраженным вкусом и ароматом

Шужук – вяленая колбаса из мяса конины (см. нашу серию книг по казахской кухне)

Щ

Щепотка – мера сухого порошкообразного вещества, берется тремя пальцами

Э

Эскалоп – мясная вырезка из нежной филейной части

Эстрагон (тархун) – ароматная пряность