

ИРИНА ЧАДЕЕВА



Мороженое

❖ Вкус нашего
детства ❖

**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
СОВЕТСКОЙ ЭПОХИ,
в том числе сливочное
в вафельном стаканчике**

- ❖ пломбир крем-брюле на вафлях
- ❖ «Ленинградское»
- ❖ «Лакомка» ❖ «Бородино»
- ❖ «Щелкунчик» ❖ эскимо
- ❖ плодово-ягодное
- ❖ торт и пирожные из мороженого
- ❖ молочный коктейль

ИРИНА ЧАДЕЕВА

Мороженое

❖ Вкус нашего
детства ❖





ИРИНА ЧАДЕЕВА



Мороженое

❖ Вкус нашего
детства ❖



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2018

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 7

НЕМНОГО ИСТОРИИ..... 9

Из чего состоит мороженое?15

Производство

мороженого на фабриках.....22

Приготовление

мороженого дома24

Классификация мороженого27

Про рецепты этой книги28

МОРОЖЕНОЕ

ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ29

Молочные продукты29

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ31

Сливочное мороженое

в стаканчике32

Сливочное мороженое

крем-брюле на вафлях35

Сливочное мороженое

«Восточное»39

МОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ.....40

Молочное мороженое кофейное

в бумажном стаканчике.....41

Молочное эскимо с клубникой42

ПЛОМБИР.....44

Пломбир ореховый в рожке45

Пломбир шоколадный на вафлях....46



ЭСКИМО49

Эскимо сливочное

шоколадно-ореховое51

Эскимо черносмородиновое55

«Мишка»56

«БОРОДИНО», «ЩЕЛКУНЧИК»,

«ЛАКОМКА»59

Глазурь взбитая «Лакомка»60

Глазурь взбитая

ореховая «Щелкунчик»63

Глазурь взбитая крем-брюле

для «Бородино».....63

ДРУГИЕ ВИДЫ МОРОЖЕНОГО64

Кислинка (кефирное)65

Экстра крем-брюле	66
Гоголь-моголь	69

ТЕАТРАЛЬНОЕ И РУЛЕТ	70
Рулет из мороженого	70

МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ	72
Инвертный сироп	75
Черничное мороженое (фруктово-ягодное на агаре).....	76
Персиковое мороженое (фруктово-ягодное на желатине).....	79
Малиновое мороженое (фруктово-ягодное на крахмале).....	80
Лимонное мороженое	83
Шербет грушевый.....	84
Апельсиновый лед	87
Чайный лед	88
Томатное мороженое.....	91
Абрикосы со сливками	92

Черносливовое мороженое с орехами	95
Клюквенное мороженое с корицей	96
Мороженое из вина.....	99

ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО	101
Пирожные	102
Торт из мороженого	105
Молочный коктейль.....	106

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ.....	108
Песочные корзиночки	108
Бисквит рулетный (тонкий).....	109
Масляный крем на сгущенном молоке	109

Список использованной литературы	110
---	-----



Розничные цены
на мороженое

(в руб. и коп.)

№ п/п	Наименование видов мороженого	Весовое за 1 кг	Фасованное за единицу расфасовки весом											
			500 г	250 г	150 г	145 г	130 г	125 г	100 г	80 г	70 г	60 г	50 г	40 г
Мороженое сливочное (ОСТ 49 73—74)														
1.	Мороженое сливочное и мороженое сливочное «Арктика» без наполнителей	1—30	—	—	—	—	—	—	0—13	0—11	—	—	0—07	0—06
2.	То же, в вафельных, слоеных и сахарных трубочках и тарталетках	—	—	—	—	—	—	—	0—15	0—12	—	—	0—08	0—06
3.	Мороженое сливочное и мороженое сливочное «Арктика» с наполнителями (яйцом, орехами, миндалем, кофе, шоколадом, фруктами, ягодами, джемом, вареньем и повидлом)	1—50	—	—	—	—	—	—	0—15	0—12	—	—	0—08	0—06
4.	Сандвичи сливочные в вафлях с прослойкой из шоколадного, миндального, орехового мороженого	—	—	—	—	—	—	—	0—17	—	—	—	—	—
5.	Сливочно-фруктовое из ягод и фруктов двухслойное	—	—	—	—	—	—	—	0—11	—	—	—	0—06	0—05
6.	Эскимо из сливочного мороженого без наполнителей глазированное	—	—	—	—	—	—	—	0—22	—	—	—	0—11	—
7.	Эскимо «Мишка» в шоколадно-вафельной глазури	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0—11	—
8.	Эскимо из сливочного мороженого ореховое и шоколадно-ореховое глазированное	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0—12	—



ОТ АВТОРА



ИДЕЯ НАПИСАТЬ КНИГУ ПРО МОРОЖЕНОЕ ПОЯВИЛАСЬ, КАК НИ СТРАННО, В ФЕВРАЛЕ, КОГДА В ЗАВАЛЕННОЙ СНЕГОМ МОСКВЕ ГРЯНУЛИ МОРОЗЫ. ИМЕННО ТОГДА Я УЗНАЛА, ЧТО В МОЕМ ГОРОДЕ ЕСТЬ БИБЛИОТЕКА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, А В БИБЛИОТЕКЕ – ЦЕЛАЯ ПОЛКА КНИГ О ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО.

Листая толстые справочники, написанные сухим и четким языком, я представляла мое солнечное детство, потрескавшийся асфальт, тополя, автоматы с газировкой и ларек со слегка покосившейся вывеской «Мороженое». Двадцать копеек – и в моих руках ледяной бумажный стаканчик с деревянной палочкой, вкус которой невозможно забыть...

Пара книг о мороженом была у меня дома – и я уже знала все секреты сливочного и фруктового, но хотелось большего. И я загадала: если найду рецепт моего любимого «Бородино», обязательно напишу книгу! Так и вышло.

И рецепт я нашла, и книгу написала.

Здесь собраны все радости нашего детства: и сливочное в вафельном стаканчике с розочкой, и пломбир «48 копеек», и эскимо на палочке, и «Щелкунчик» в ореховой глазури, и даже фруктовое за 7 копеек.

И мне очень хочется поделиться рецептами с вами. Пробуйте, наслаждайтесь, радуйтесь. И пробуждайте хорошие воспоминания!





ТЕОРИЯ и ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

ГУГО Г. ЗОММЕР

Висконсинского университета (США)

*вод со 2-го американского издания
общей редакцией Г. М. ДЕЗЕНТА*

Немного истории

ИСТОРИЯ СОВЕТСКОГО МОРОЖЕНОГО НАЧАЛАСЬ В 1932 ГОДУ.
ИМЕННО ТОГДА В МОСКВЕ БЫЛИ ОТКРЫТЫ ПЕРВЫЕ ЦЕХА
ПО ПРОМЫШЛЕННОМУ ПРОИЗВОДСТВУ МОРОЖЕНОГО.

А в 1937 году, после поездки А. И. Микояна в Америку, в СССР была издана книга «Теория и практика производства мороженого», автором которой был Гуго Зоммер, известнейший американский мороженщик (надо заметить, что к тому времени в США были уже десятки фабрик по производству мороженого). В книге мороженое рассматривалось как продукт промышленного производства, были описаны автоматизированные линии по производству мороженого, а также даны технологии и рецептуры для его изготовления.

Книгу перевел на русский язык Герман Моисеевич Дезент, и долгое время он оставался одним из главных специалистов по производству мороженого в советской стране. Под его руководством были разработаны рецептуры, технологические процессы, а также введен в эксплуатацию первый комбинат по производству мороженого в СССР – Мосхлагокомбинат № 8 в Филях.

В те годы мороженое делалось по четким рецептурам, и в основном производилось сливочное мороженое и пломбир. В 1941 году на базе освоенных рецептур был разработан и введен первый ГОСТ, но началась война, и производство мороженого было почти полностью остановлено. В послевоенные годы эта область стала достаточно быстро развиваться, но появились и первые препятствия.

Молочные продукты отличаются от многих других тем, что имеют крайне ограниченный срок хранения. Молоко или сливки, особенно в летнее время, скисают очень быстро, поэтому на хладокомбинатах желательно использовать все имеющиеся в наличии свежие молокопродукты. С четким регламентом ГОСТа это было не так-то просто, и в 60-е годы производители перешли на технические условия – ТУ.

Надо заметить, что в целом ТУ не сильно отличались от ГОСТа, рецептуры и характеристики мороженого остались те же, но стало больше свободы в выборе производственного сырья.

Технические условия не предписывают четкого соблюдения рецептур, а регламентируют только характеристики и качество исходного сырья и получаемого продукта. Готовое мороженое должно иметь определенную жирность, правильный вкус и еще несколько важных параметров. А из чего оно сделано – уже не так важно. Так что мороженое одного сорта в разных регионах и на разных фабриках могло изготавливаться из разнообразнейших молочных продуктов – свежего молока и сливок различной жирности, сухого молока и сливок, различных видов сгущенного молока и сливочного масла.





В первые годы производства мороженое было нефасованным и продавалось в основном с тележек-термосов.

В качестве охладителя в тележках и ящиках для мороженого использовался сухой лед. Его температура -76°C , испаряется он довольно медленно и потому даже в летнюю жару надежно сохраняет холод.

Мороженщик вручную, при продаже, формовал «сэндвич» из вафель и мороженого или отпускал мороженое просто на развес. Самуил Маршак в знаменитом стихотворении «Мороженое» описал, как это было:

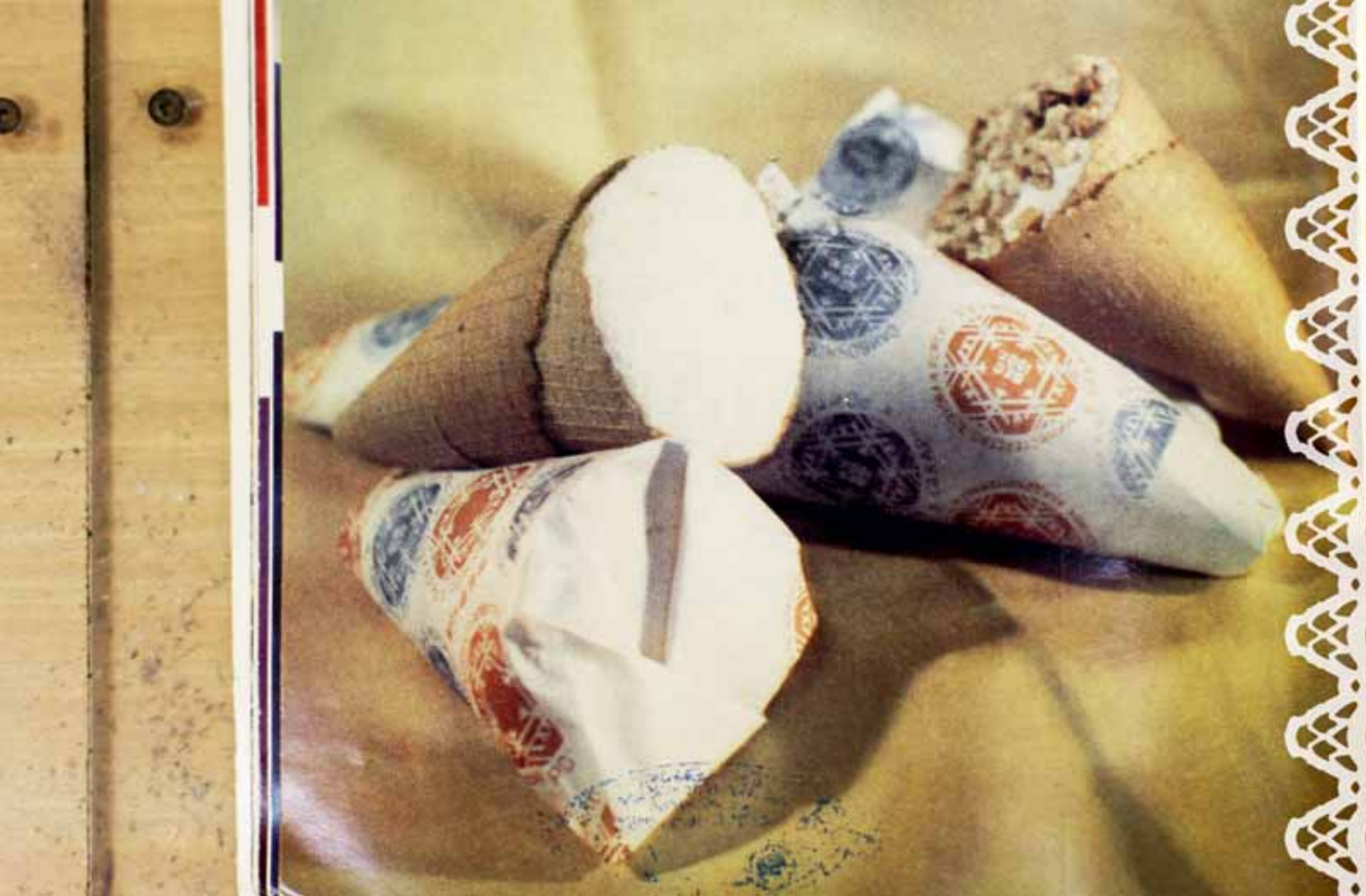
По дороге – стук да стук –
Едет крашеный сундук.
Старичок его везет,
На всю улицу орет:
– Отличное
Земляничное
Морожено!..
Сахарно
Морожено
На блюдечки
Положено,
Густо и сладко,
Ешь без остатка!

...

Взял мороженщик лепешку,
Сполоснул большую ложку,
Ложку в банку окунул,
Мягкий шарик зачерпнул,
По краям пригладил ложкой
И накрыл другой лепешкой.

Тогда же начало появляться мороженое, порционно расфасованное в плотную бумагу.





В послевоенные годы активно осваивались новые виды мороженого, среди них, например, эскимо – фасованное мороженое на палочке, залитое шоколадом (хотя в небольшом количестве оно выпускалось и в довоенное время).

Производство всем известных брикетов на вафлях было налажено в середине 60-х годов, а через 10 лет появились и другие любимые сорта – например, батончики во взбитой шоколадной глазури, знаменитая «Лакомка».

В конце 70-х годов в Южной Америке в результате неожиданных морозов погибли плантации какао-бобов. Выпуск шоколадного мороженого и мороженого в шоколадной глазури практически прекратился, но технологи Московского хладокомбината № 8 нашли замечательный выход из положения – создали новые сорта мороженого: «Бородино» и «Щелкунчик», заменив шоколад в глазури сиропом крем-брюле и орехами.

Кстати говоря, в СССР не существовало серийного производства поточных линий для мороженого. Все они создавались, конструировались и модернизировались местными технологами и умельцами, которые разрабатывали всяческие вафлеукладчики, аппараты и насадки и для отсаживания, и для глазирования. Часть оборудования закупалась за границей.

Дальнейшая история мороженого, увы, связана в основном с решением экономических проблем. Дефицит сырья и полуфабрикатов, борьба за экономию пищевых ресурсов привели к тому, что в конце 80-х мороженщики разработали множество видов мороженого с пониженным содержанием жира и молочных продуктов. Были и очень интересные разработки – например, в Ростове-на-Дону было придумано мороженое с настоями трав, медом и виноградом, с чудесными названиями «Степной аромат», «Жемчужина Дона» и «Фантазия».

До 90-х годов производство мороженого было настолько узкоспециализированной отраслью, что в ней был один-единственный доктор наук в области мороженого – Юрий Александрович Оленев. Он являлся руководителем лаборатории ВНИХИ (Всесоюзный научно-исследовательский институт холодильной промышленности) филевского хладокомбината. Именно там придумывались новые сорта мороженого и совершенствовалось оборудование для его изготовления.



Большинство из нас хорошо помнят и стаканчик с розочкой, и плодово-ягодное мороженое в бумажных стаканчиках, и пломбир «48 копеек» в картонной коробочке или красно-белой фольге. Между тем в технологических справочниках представлено более шестидесяти сортов мороженого, о многих из которых мы и не слышали.

Среди них, например, «Абрикосы со сливками», «Черносливовое» с орехами и корицей, «Восточное» – с фруктами, леденцами и печеньем, «Томатное», «Рябиновое», «Чайное» и даже десертное «Из вина». Было мороженое из кефира или ацидофилина («Снежок», «Кислинка»), а также яичное «Экстра» и «Гоголь-моголь», не говоря уже об огромном ассортименте пирожных и тортов из мороженого. Кстати, мороженое для кафе и ресторанов также производилось на хладокомбинатах и было в достаточной степени стандартизовано: в справочниках описаны рецептуры мороженого «Космос», «Северное сияние», «Арктика» и многих других, которые подавались в креманках порционно.



ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ МОРОЖЕНОЕ?

МОРОЖЕНОЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ИЗ ЛЮБОГО ПРОДУКТА, ВЗБИВАЯ ЕГО И ОДНОВРЕМЕННО ОХЛАЖДАЯ. ПРИ ЭТОМ ОБРАЗУЮТСЯ МЕЛЬЧАЙШИЕ КРИСТАЛЛЫ ЛЬДА, А В СМЕСЬ ПОПАДАЕТ ВОЗДУХ, КОТОРЫЙ ДЕЛАЕТ ЕЕ МЯГКОЙ И НЕЖНОЙ.

Кстати, нежность – одно из важнейших свойств мороженого, и чтобы добиться максимально гладкой консистенции и отсутствия ощутимых кристаллов, мороженщики используют тщательно отработанные рецепты и технологии.

Интересно, что мороженое – это единственный продукт, который человек употребляет в замерзшем, замороженном виде.

Существует две основные категории мороженого – на сливках или молоке и на фруктах (овоцах) или соках. То есть основа мороженого может быть совершенно разной (молоко, сливки, фруктовое пюре или сок), но в абсолютном большинстве случаев используются одинаковые добавки – сахар и загустители.



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

На производстве для изготовления мороженого используют огромный ассортимент молочных продуктов. Это молоко и сливки разной жирности, сливочное масло, сухие сливки и молоко, а также сгущенное молоко.

Технолог определяет, из каких продуктов будет готовиться мороженое, а затем по специальным таблицам рассчитывает, какие ингредиенты и в каком количестве необходимы для получения нужного качества. Например, можно использовать сухое молоко, сливочное масло и свежие сливки. Или свежее молоко, сгущенное молоко и сухие сливки. Так из разных ингредиентов на выходе получится одинаковый продукт.

ФРУКТЫ

Для производства мороженого можно использовать свежие и замороженные фрукты и ягоды, а также консервированные соки и пюре.

Первая и главная задача любого мороженщика – сделать абсолютно гладкое мороженое, без комочков и кристаллов, однородное по структуре, которое к тому же легко откусывается и медленно тает. На все эти свойства оказывают влияние несколько веществ.

ЖИР (МОЛОЧНЫЙ)

В стандартном мороженом жирность может быть от 3,5% (в молочном) до 15% (в пломбире), и именно от количества жира зависит качество мороженого. Жир делает вкус более полным, а кроме того, предотвращает рост кристаллов льда при замораживании. Поэтому жирное мороженое всегда мягче молочного. В то же время излишне жирное мороженое может давать неприятное ощущение на языке, а также хуже взбивается. Поэтому обычно максимальная жирность мороженого – 15% (пломбир).

До начала 90-х годов в мороженом вообще не применялись растительные жиры.



СОМО

СОМО – это сухой обезжиренный молочный остаток, то есть, говоря русским языком, это количество в смеси сухих молочных веществ (без жира). В мороженом количество СОМО строго регламентировано и составляет обычно 10–12%. Благодаря такой концентрации сухих веществ мороженое получается более насыщенным, приятной консистенции, а также лучше взбивается и медленнее тает. Надо заметить, что такое количество СОМО невозможно получить без добавления сухого или сгущенного молока (сливок). Избыток СОМО тоже вреден: мороженое может получиться слишком плотным и неосвежающим.

Кстати, правильное мороженое при тягании должно образовывать жидкость, похожую на довольно жирные сливки или на жидкий кисель. Для домашнего мороженого СОМО не слишком важен, поэтому далее я буду указывать сразу несколько рецептов для одного сорта мороженого, в том числе без добавления сухого или сгущенного молока.

САХАР

Сахар играет важнейшую роль в производстве мороженого. Он способствует понижению температуры замерзания (то есть более сладкое мороженое при одной и той же температуре будет мягче несладкого), а также помогает взбиванию смеси.

Отдельно стоит сказать про инвертный сироп (а также глюкозу, мед, патоку, фруктозу и т. п.). Эти вещества, во-первых, предотвращают рост кри-

сталлов, а во-вторых – сильно понижают температуру замерзания. Мороженое с большим количеством инверта или глюкозы может оставаться мягким при температуре -20°C . Среднее содержание инверта в смеси для мороженого – около 25% от общего количества сахара.

Обратите внимание, что инвертный сироп (глюкоза) очень хорошо сказывается на качестве фруктового мороженого, поэтому я очень советую использовать его при приготовлении. О том, как дома приготовить инвертный сироп, написано на стр. 75.

СТАБИЛИЗАТОРЫ

Стабилизаторы – это вещества, которые способствуют загущению смеси, а также улучшают ее взбивание, останавливают рост больших ледяных кристаллов и замедляют таяние. Самые известные стабилизаторы – это желатин, агар, крахмал и пшеничная мука.



До 80-х годов подавляющее большинство мороженого в СССР выпускалось с использованием агара, и очень редко (в отдельных сортах) использовались мука, крахмал или желатин.

В домашних условиях современные стабилизаторы взаимозаменяемы. Любое мороженое можно приготовить на крахмале, желатине или агаре.

Стандартное количество стабилизатора на 1 кг мороженого:

3–4 г агара (в справочниках указано 4 г, но с таким количеством получается слишком густая масса)

5 г желатина

10 г картофельного крахмала

20 г кукурузного крахмала

20 г муки

Чаще всего в рецептах этой книги встречается именно агар. Такую маленькую меру трудно отвесить на обычных кухонных весах, поэтому проще запомнить: 3 г агара – это 1 чайная ложка с небольшой горкой, 2 г – 1 чайная ложка без горки.

АГАР

Агар добывается из морских водорослей и является одним из основных стабилизаторов на производстве. У него довольно высокая температура застывания (около 40 °C), так что он очень хорошо стабилизирует (желирует) смесь даже при комнатной температуре.

В разных странах (и в разных морях) для производства агара используются разные типы водорослей и разные технологии, так что он сильно различается по своей желирующей способности. Агар, который сейчас имеется в продаже, не надо замачивать – достаточно просто прогреть с водой (агар растворяется при температуре выше 90 °C) и покипятить минуту до полного набухания, чтобы получился гладкий кисель.

Важно знать, что нагревание с кислотой разрушает агар, поэтому не стоит варить и кипятить с агаром фруктовые основы для мороженого.



При производстве мороженого желирующая способность агара учитывается, но не принципиальна, поэтому можно использовать разные его сорта, не корректируя рецепты.

ЖЕЛАТИН

Очень популярный стабилизатор. Желатин необходимо предварительно замачивать в холодной воде, а потом подогревать до растворения. Раствор надо вносить только в теплые смеси, в холодных желатин (как и агар, впрочем) застынет комочками.

КРАХМАЛ

Главное, что стоит учитывать при использовании крахмала, – это его качество, так как сильный кукурузный или картофельный запах может испортить нежное мороженое. Обычно смесь для мороженого заваривают крахмалом, причем обязательно надо дождаться момента клейстеризации – то есть крахмал должен набухнуть, а жидкость – превратиться в кисель.

Кстати, у картофельного и кукурузного крахмала разная температура клейстеризации – картофельный заваривается быстрее, образует более нежный и гладкий гель. Лучший выбор – специально обработанный (модифицированный) крахмал, например мондамин.

ПЕКТИН

Пектин можно использовать только во фруктовом мороженом, так как он имеет специфический привкус.

Кроме того, кислота, содержащаяся во фруктах, хорошо влияет на качество геля, делая его более прочным. В некоторых видах фруктов пектин содержится в натуральном виде (например, в яблоках), и такое мороженое можно делать без загустителей.

Не стоит сильно нагревать и кипятить раствор пектина, так как это ухудшает его желирующую способность.

На предприятиях смесь для мороженого с агаром или желатином при охлаждении непрерывно перемешивается и поэтому просто загустевает, а не превращается в желе. В домашних условиях удобно поставить кастрюльку со смесью в холодную воду и постоянно перемешивать венчиком, пока смесь не остынет и не загустеет. Если вы используете желатин, а не агар, не остужайте смесь ниже комнатной температуры, иначе она зажелируется.



Крахмал дает немного другую структуру, более жидкую (кисель), и дома его использовать удобнее, потому что перемешивать ничего не надо. Хотя замечу, что большинство рецептов этой книги я готовила на основе агара.

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

Используется для приготовления фруктового мороженого. Благодаря лимонной кислоте замедляется рост ледяных кристаллов, мороженое получается более гладким и однородным. Особенно важно добавлять кислоту в мороженое, которое будет замораживаться без фризирования.

МОРОЖЕНИЦА

В мороженицах смесь одновременно перемешивается, взбивается и охлаждается. На предприятиях такие установки называют фризерами, а процесс производства мороженого –

фризированием. После фризирования получается так называемое «мягкое» мороженое с температурой $-5-6^{\circ}\text{C}$, которое затем в большинстве случаев охлаждают до температуры ниже -18°C . Эта процедура называется «закалкой» мороженого.

При температуре -3°C в лед превращается лишь около трети всей воды, поэтому при малейшем повышении температуры мороженое легко тает. В закаленном при температуре -20°C мороженом в лед превращается уже около 90% воды. И конечно же, такое мороженое остается твердым намного дольше.

В домашних условиях можно применять несколько видов морожениц.

В первом из них встроен холодильный компрессор, который способен быстро создавать низкие температуры. Обычно такие мороженицы большого размера, громоздкие и довольно дорогие,



в то время как емкость для мороженого рассчитана на 1 литр смеси (или меньше). В этой мороженице можно приготовить несколько сортов мороженого один за другим, без перерывов.

Другой тип – это мороженицы на батарейках, которые перемешивают смесь самостоятельно, но для охлаждения их надо ставить в морозилку. Удобная и недорогая вещь, но готовит обычно не более двух-трех порций за раз.

Еще один вариант – мороженица с двигателем, который перемешивает смесь, но без компрессора. Источником холода здесь служит чаша с хладагентом, которую предварительно надо заморозить.

И последний тип – это мороженица, совмещенная с миксером. Для приготовления мороженого большую чашу с двойными стенками (с хладагентом) надо заморозить в течение нескольких часов, а потом использовать в стационарном миксере со специальными насадками. К сожалению, очень дорогой вариант, и после приготовления чашу с хладагентом надо вновь замораживать длительное время.

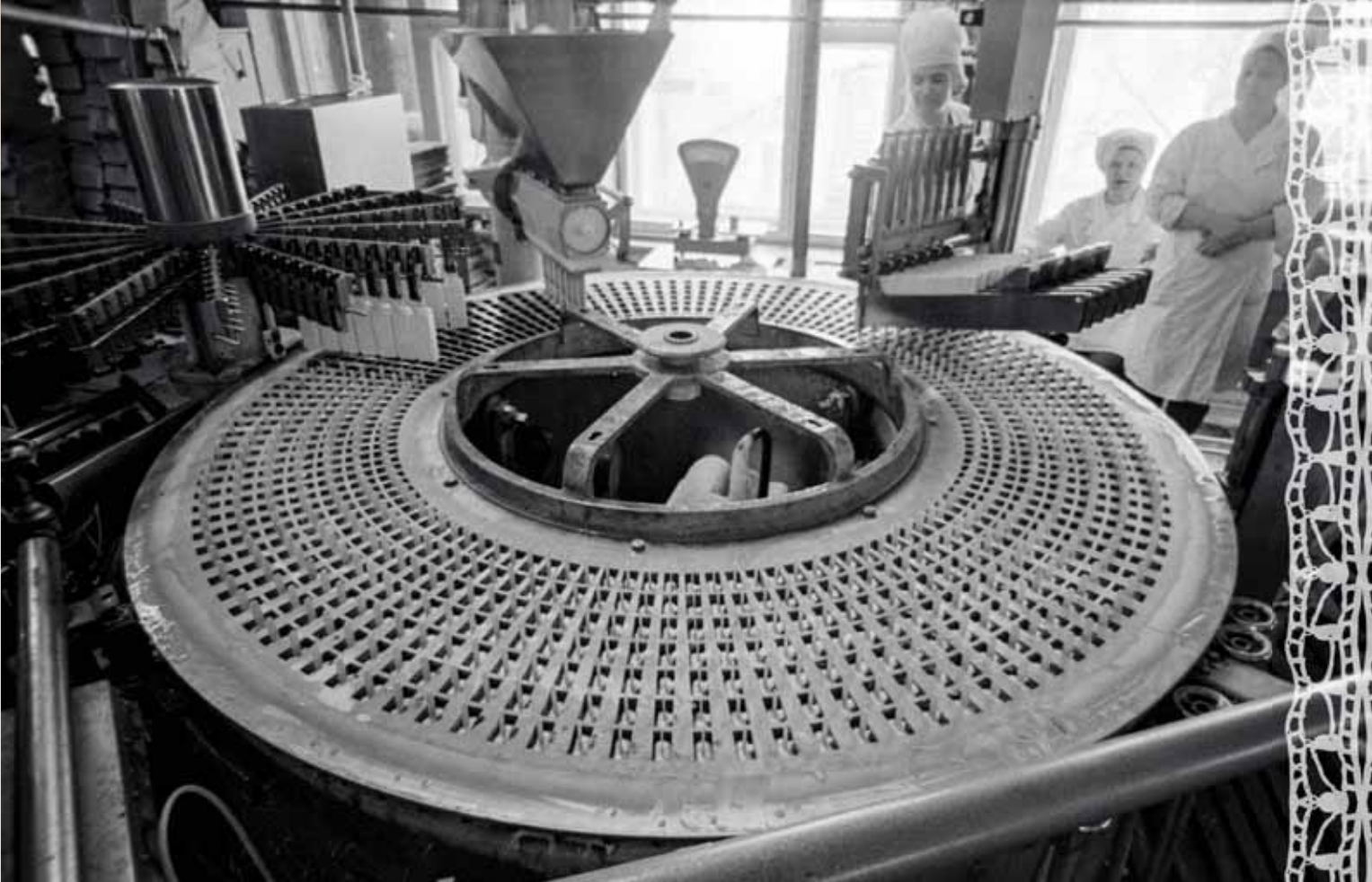
Мороженое из любого типа мороженицы на выходе получается мягким, его надо переложить в формы или контейнер и оставить в морозилке на несколько часов для закаливания.

Мороженое не обязательно закаливать, его можно есть и свежеприготовленным, мягким – главное, чтобы оно не успело растаять до подачи.



Если у вас нет мороженицы, мороженое можно приготовить в морозилке. Для этого используйте глубокую миску, лучше металлическую, с круглым дном и с крышкой. Каждые 20–30 минут доставайте миску из морозилки, соскребайте со стенок замороженную смесь и взбивайте миксером. Готовое мороженое – однородное, мягкое, слегка текучее, но густое. Его надо переложить в коробку с крышкой (или разлить по стаканчикам) и отправить в морозилку для закаливания.

Если у вас нет мороженицы, выбирайте рецепты с жирными сливками, которые можно взбить заранее, в этом случае мороженое будет более пышным.

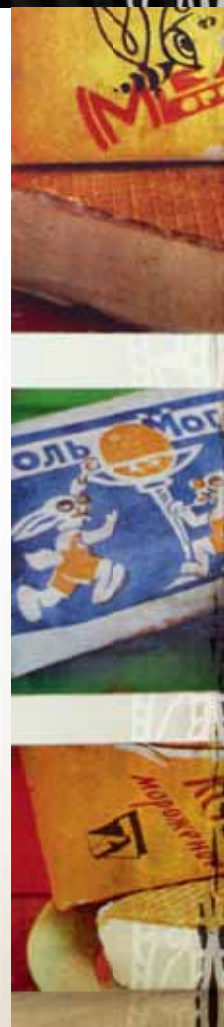


ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО НА ФАБРИКАХ

НА ХЛАДОКОМБИНАТАХ МОРОЖЕНОЕ ГОТОВЯТ НА СПЕЦИАЛЬНОМ
ОБОРУДОВАНИИ ПО ЕДИНОЙ ТЕХНОЛОГИИ.

Для начала все ингредиенты (кроме стабилизаторов) тщательно перемешивают. Чтобы в молочных продуктах и фруктовых пюре оставались витамины и сохранялся максимально хороший вкус, смесь для мороженого никогда не доводят до кипения, а нагревают до температуры 70–80 °С и выдерживают определенное время. Этот процесс называется пастеризацией.

Дома и сливки, и молоко используются уже пастеризованные (или даже стерилизованные). Так что пастеризовать смесь не надо. Что же касается фруктового пюре, то его лучше использовать в свежем виде, а мороженое долго не хранить.





Затем в теплую смесь добавляют стабилизаторы (агар, желатин или крахмал) и вновь тщательно перемешивают и процеживают.

Чтобы смесь стала гладкой и однородной, ее гомогенизируют, под давлением прогоняя через крошечные отверстия. При этом жир разбивается на очень мелкие шарики, что не позволяет им объединяться в дальнейшем. Кстати, именно поэтому на гомогенизированном молоке никогда не скапливаются сливки. Таким образом, на хладокомбинатах в качестве ингредиента при производстве мороженого можно спокойно использовать сливочное масло – при гомогенизации оно объединится с другими продуктами.

В домашних условиях (без гомогенизации) масло для приготовления мороженого использовать нельзя, так как смесь никогда не будет однородной.

Чтобы уменьшить вероятность размножения микробов, смесь для мороженого после пастеризации и гомогенизации надо быстро охладить. На предприятиях для этого используют специальные охладители, в которых смесь охлаждается при постоянном перемешивании. В процессе охлаждения смесь загустевает.

На домашней кухне смеси готовятся в небольшом объеме и потому быстро остывают сначала при комнатной температуре, а потом в холодильнике. Если их постоянно не перемешивать, они при остывании желируются. Наилучшая температура смеси перед загрузкой в мороженицу 2–4 °С.

Затем полностью охлажденную смесь фильтруют и заливают во фризеры, которые непрерывно взбивают и охлаждают будущее мороженое. Мягкое мороженое расфасовывают и отправляют на закалку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО ДОМА

В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ МНОЖЕСТВО РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ МОРОЖЕНОГО, НЕ ИСПОЛЗУЯ НИКАКИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРИБОРОВ И ПРОДУКТОВ. И ХОТЯ ТЕХНОЛОГИЯ, КОНЕЧНО, БУДЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРОМЫШЛЕННОЙ, СЕГОДНЯ ИМЕННО ДОМА ВЫ СМОЖЕТЕ ПОЛАКОМИТЬСЯ ВКУСНЕЙШИМ МОРОЖЕНЫМ, КОТОРОЕ НАПОМНИТ ВАМ ВКУСЫ ДЕТСТВА.

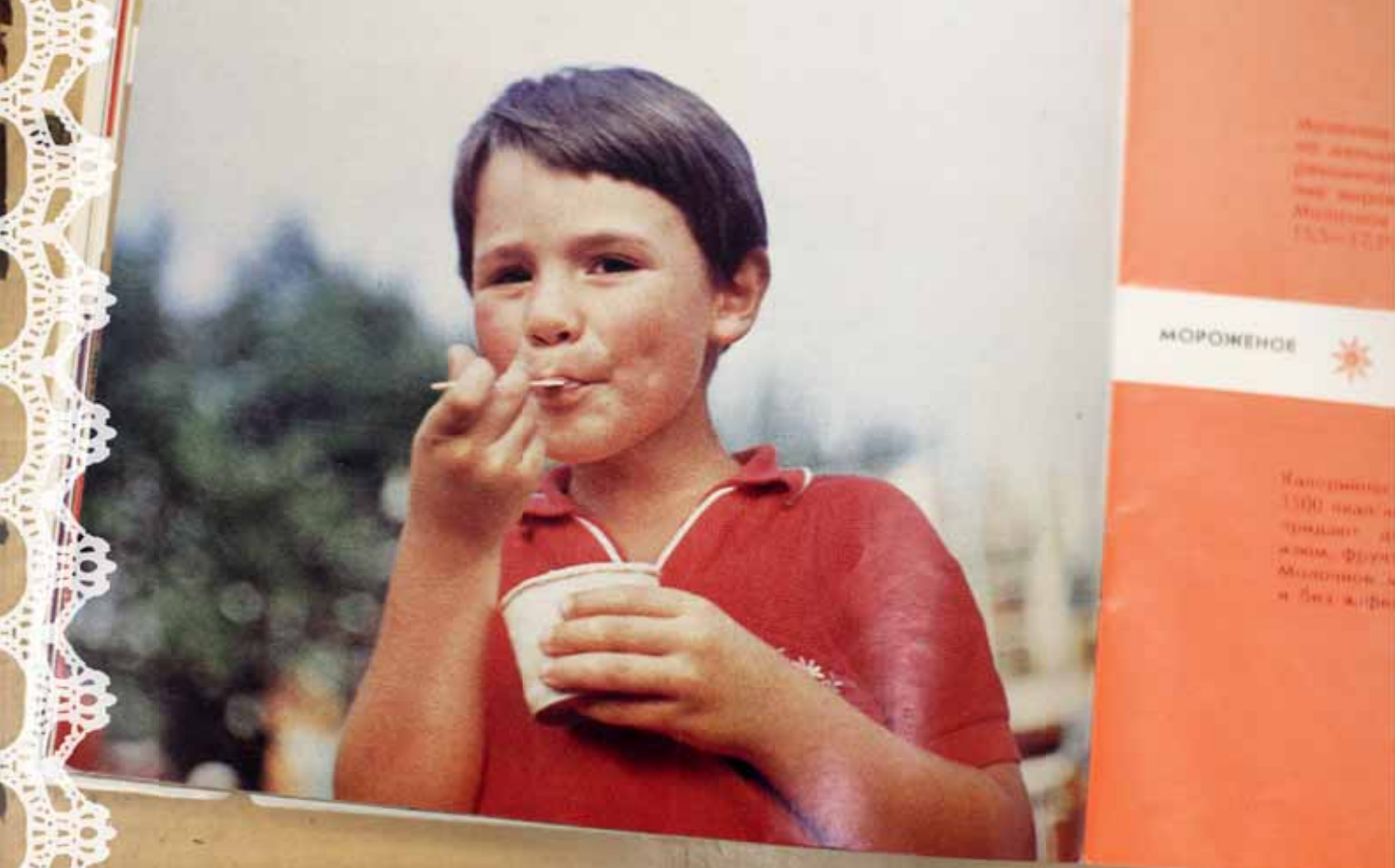
Для приготовления мороженого нужно:

1. Выбрать и купить правильные продукты. Помните, что вкусное мороженое можно приготовить только из вкусных и высококачественных продуктов. Обращайте внимание на этикетки продуктов. Выбирайте сухое молоко и сгущенку, в которых нет растительных жиров, а в составе только молоко и сахар. Молоко и сливки должны быть пастеризованными (или стерилизованными) и гомогенизированными. Фрукты и ягоды, конечно же, должны быть спелыми и вкусными.

2. Приготовить сахарный сироп (из молока, сливок, сока или воды). Сахарный сироп для мороженого нужно делать очень тщательно, следя за тем, чтобы не осталось крупинок сахара (впоследствии, особенно при хранении, вокруг нерастворенных кристаллов сахара могут начать расти ледяные кристаллы). Кроме того, не поленитесь приготовить инвертный сироп, он очень существенно повышает качество мороженого. Подробнее об этом – на стр. 75.

При варке сиропа из молока или сливок не нагревайте молоко выше 70 °С, так как при этой температуре молочные белки начинают выпадать в осадок и на дне кастрюли появляется белый налет.

3. Подготовить и добавить в смесь стабилизаторы. Агар или желатин надо замочить в небольшом количестве воды, подогреть до растворения, а потом добавить в основную смесь (которая должна быть горячеей). Крахмал, разведенный в небольшом количестве воды, надо влить в горячую смесь и довести до кипения.



Обязательно дождитесь, чтобы стабилизатор проявил свои свойства – крахмал заварился, желатин растворился, а агаровый гель загустел и стал похожим на кисель. Во всех рецептурах я приблизительно вдвое уменьшила количество стабилизаторов, так как иначе смесь получается слишком густой.

Если агар или желатин смешать с сильно остывшей смесью, могут появиться комочки. Их невозможно растворить, поэтому лучшим решением будет процедить смесь и использовать дальше без стабилизатора.

4. Охладить смесь и дать ей постоять некоторое время. Чтобы вместо желе получилась густая смесь, сначала охладите ее, постоянно перемешивая, ниже температуры застывания, а потом уберите в холодильник. Выстаивание необходимо, чтобы все компоненты смеси объединились, крахмал или агар полностью набухли, а смесь хорошо охладилась. Оптимальное время выдержки – 4 часа (в холодильнике). Известно, что мороженое, приготовленное из выдержанной смеси, дольше тает и более однородное и гладкое.

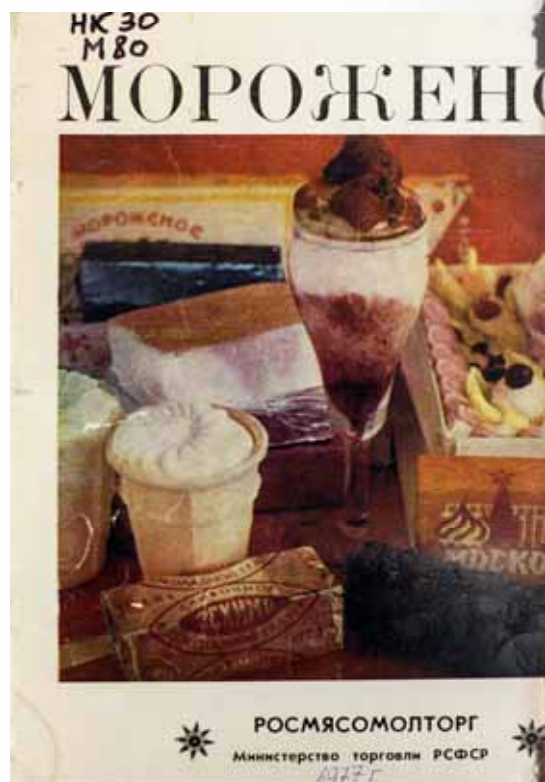


5. Приготовить мягкое мороженое. Очень важно не передержать мороженое – смесь на выходе должна быть мягкой, пастообразной, похожей на крем. Слишком сильно замерзшее мороженое сложно достать и переложить в контейнер, формочку или стаканчик.

6. Разлить мороженое по формам (желательно их заранее охладить) или переложить в контейнер и закалить. Большинство видов мороженого нуждаются в закалке. Для этого мороженое надо поставить в холодильник на 2–4 часа, оптимальная температура для молочного мороженого -18°C , а для фруктового -25°C или ниже.

Мороженое не стоит долго хранить, даже при низких температурах оно легко теряет вкус, а также впитывает запахи. Лучше съесть мороженое в течение нескольких дней после приготовления, при этом хранить его нужно в закрытой посуде.

Также заметьте, что при хранении вафельные рожки и листы размягчаются и теряют хруст. Лучше раскладывать мороженое на вафли или в рожки непосредственно перед подачей.



КЛАССИФИКАЦИЯ МОРОЖЕНОГО

В СССР ВЫРАБАТЫВАЛОСЬ МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ, ПЛОМБИР, ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ (ИНОГДА ЕГО НАЗЫВАЮТ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫМ), АРОМАТИЧЕСКОЕ, А ТАКЖЕ МОРОЖЕНОЕ РАЗЛИЧНЫХ ЛЮБИТЕЛЬСКИХ СОРТОВ.

Любительскими в принятой классификации называют изделия, рецептуры которых отличаются от стандартных или имеют несколько вариантов приготовления.

Кроме того, мороженое выпускалось с различными добавками, такими как шоколад, орехи, фрукты и фруктовые сиропы, сироп крем-брюле, вафли, сухофрукты и натуральные ароматизаторы.

Все характеристики мороженого обязательно указывались в названии. Например, молочно-шоколадное с орехами, пломбир ореховый на вафлях, эскимо сливочное в шоколадной глазури, молочно-клубничное, шербет малиновый, клюквенное с корицей и так далее. Иногда сорт мороженого имел название: например, «Восточное», «Московское», «Ленинградское», «Мишка».

Один и тот же тип мороженого мог выпускаться в разном виде, в зависимости от оборудования на фабрике. Например, сливочное могло быть в вафельном или бумажном стаканчике, в виде брикета на вафлях, а также в виде эскимо.

Вафельные стаканчики выпускались двух видов – с крышкой (бумажной) или с розочкой из крема.

ДЕ



ВСКОВ



Пломбир с орехами в вафельном стаканчике. Вес 100 г.



Пломбир с орехами в вафельном стаканчике. Вес 100 г.



Пломбир с орехами в вафельном стаканчике. Вес 100 г.





ПРО РЕЦЕПТЫ ЭТОЙ КНИГИ

КАК Я УЖЕ ПИСАЛА, ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПОЗВОЛЯЛИ ГОТОВИТЬ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОДИНАКОВЫЕ СОРТА МОРОЖЕНОГО. В ЭТОЙ КНИГЕ ВЫ УВИДИТЕ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО, КОТОРЫЕ ДОВОЛЬНО СИЛЬНО ОТЛИЧАЮТСЯ ДРУГ ОТ ДРУГА.

Например, сливочное, сливочное крем-брюле, сливочное «Восточное», сливочное шоколадно-ореховое, сливочное эскимо. Но по сути, разница только в наполнителях, а основной рецепт вы можете выбрать любой (они здесь даже специально пронумерованы!). Для удобства я рассчитала рецептуры со сливками разной жирности, со сгущенкой и с сухим молоком. Выбирайте, что вам выгоднее и удобнее, добавляйте любой наполнитель и наслаждайтесь любимым вкусом! Напоминаю, что вы можете выбрать для мороженого любой стабилизатор – крахмал, желатин или агар, а то и вовсе обойтись без него.

Все рецепты рассчитаны на приготовление 1 кг мороженого.





Мороженое из молочных продуктов

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

КАК Я УЖЕ ПИСАЛА, КАЧЕСТВО МОРОЖЕНОГО В ОСНОВНОМ
ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ КАЧЕСТВОМ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРОДУКТОВ.

ПОСТАРАЙТЕСЬ ВЫБРАТЬ ЛУЧШИЕ СЛИВКИ, МОЛОКО И СГУЩЕНКУ –
ВЕДЬ МОРОЖЕНОЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ ВЫ И ТАК КУПИТЕ
В ЛЮБОМ МАГАЗИНЕ.

МОЛОКО выпускается различной жирности, в рецептах этой
книги я использую три вида молока: жирностью 3,2%, 2,5%
и 0,5%. Молоко должно быть пастеризованным или стерили-
зованным. У одного производителя молоко бывает разного
вкуса в зависимости от сезона и поставщика, поэтому проще
всего ориентироваться на вкус.

СЛИВКИ ЖИРНОСТЬЮ 20 ИЛИ 30% – основа сливочного мороженого и пломбира. Сливки жирностью от 30% хорошо взбиваются, и в них может быть добавлен стабилизатор (обычно каррагинан, его, как и агар, получают из морских водорослей). Никаких растительных жиров в сливках быть не должно. Если сливки расслоились (это бывает с жирными сливками при неправильном хранении) – энергично перемешайте их венчиком или вилкой, пока они вновь не станут однородными.

СУХОЕ МОЛОКО использовалось в большинстве рецептов советского мороженого. Во-первых, молоко не подлежало длительному хранению (это сейчас стерилизованное молоко хранится месяцами), и единственным способом его сохранить было переработать в сухое молоко или в сгущенку. Во-вторых, для того чтобы выдержать норму СОМО в мороженом, обязательно требуется добавлять сухое или сгущенное молоко.

Сейчас сухое молоко нечасто бывает в продаже. При покупке обратите внимание на этикетку: по ГОСТу в сухом молоке 25% жира и нет никаких растительных жиров. Открытый пакет с сухим молоком храните в холодильнике плотно закрытым (молоко легко впитывает запахи).

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО – самый «советский» продукт, и он активно использовался на производстве. Жирность настоящей сгущенки 8,5%, и по ГОСТу она состоит только из сахара и молока.





СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ БЕЗ ДОБАВОК БЫЛО В СССР САМЫМ ПОПУЛЯРНЫМ. В 60-Х ЧАЩЕ ВСЕГО ОНО ВЫПУСКАЛОСЬ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ С КРЕМОВОЙ РОЗОЧКОЙ (КОТОРАЯ СЛУЖИЛА СВОЕОБРАЗНОЙ КРЫШКОЙ, ЗАЩИЩАЯ МОРОЖЕНОЕ ОТ ОКИСЛЕНИЯ), А ЧУТЬ ПОЗЖЕ БЫЛО НАЛАЖЕНО ПРОИЗВОДСТВО БРИКЕТОВ НА ВАФЛЯХ И МОРОЖЕНОГО В БУМАЖНЫХ СТАКАНЧИКАХ (К НЕМУ ПРИ ПРОДАЖЕ ПРИЛАГАЛАСЬ ДЕРЕВЯННАЯ ПАЛОЧКА).

Для розочки использовался масляный крем на сгущенке, рецепт которого вы найдете на стр. 109.

Сливочное мороженое чаще других выпускалось с добавками, самым любимым было крем-брюле и шоколадное.

Стандартная жирность сливочного мороженого 10%, содержание сахара 16%. Как я уже писала, на производстве также важнейшим параметром является СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток). Для любого, в том числе и сливочного, мороженого он должен составлять 10%. Этого можно добиться, только добавив в смесь сгущенку или сухое молоко. Поэтому большинство приведенных здесь рецептов включают в себя эти компоненты.

Тем не менее можно приготовить сливочное мороженое просто из молока, сливок и сахара, оно будет чуть быстрее таять.

Обратите внимание, что плохо взбитое мороженое кажется по вкусу более сладким. Поэтому, если ваша мороженица слабо взбивает смесь или вы делаете мороженое без мороженицы, выбирайте рецепты со взбитыми сливками или немного уменьшайте количество сахара (на 40–50 г).

ЗДЕСЬ Я ДАЮ РЕЦЕПТ (СЛИВОЧНОЕ №1) С СУХИМ МОЛОКОМ, НА ЖИРНЫХ СЛИВКАХ. В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ МОРОЖЕНОЕ НА ЖИРНЫХ СЛИВКАХ ПОЛУЧАЕТСЯ БОЛЕЕ ПЫШНЫМ, ПОТОМУ ЧТО ИХ МОЖНО ОТДЕЛЬНО ВЗБИТЬ И ДОБАВИТЬ В СМЕСЬ ПЕРЕД ЗАМОРАЖИВАНИЕМ.

Сливочное мороженое В СТАКАНЧИКЕ

ОСНОВА (СЛИВОЧНОЕ № 1):

555 г молока 3,2%

230 г сливок 30%

55 г сухого молока

160 г сахара

2 г АГАРА

100 г воды для АГАРА

- 1 Сахар тщательно смешайте в кастрюльке с сухим молоком. Долейте понемногу молоко, размешивая, чтобы смесь получилась однородной. Подогрейте ее до температуры около 60 °С (горячая, но не обжигающая).
- 2 Залейте агар водой в отдельной кастрюльке и подогрейте до кипения, кипятите минуту при постоянном помешивании. Смесь должна загустеть. Добавьте немного горячей молочной смеси, хорошо перемешайте.
- 3 Влейте агар в молочную смесь, размешайте и остудите, постоянно помешивая. Уберите в холодильник на 4 часа. Процедите.
- 4 Взбейте сливки до мягких пиков, перемешайте с молочной смесью и перелейте в мороженицу. Заполняйте ее не более чем на 2/3 объема (если смесь вся не уместилась, храните ее в холодильнике).
- 5 Замораживайте 30–40 минут (или по инструкции к вашей мороженице). Готовое мягкое мороженое разложите по стаканчикам и отправьте в морозилку.
- 6 Можно украсить каждый стаканчик розочкой из крема (со стр. 109).





На заметку. Вы можете приготовить это мороженое с наполнителями, добавив в мягкое мороженое перед замораживанием один из следующих ингредиентов:

50 г печенья
85–100 г варенья
160 г фруктов или ягод
110 г леденцов
100 г цукатов
80 г сухофруктов
(изюма или чернослива)

В этом рецепте часть сливок добавляется перед замораживанием, поэтому смесь получается гуще, чем обычно. Именно поэтому я беру здесь не 3, а 2 г агара (1 ч. л. без горки). Это относится ко всем рецептам, где используются жирные сливки.

Если у вас в доступе только сливки жирностью 20%, можно немного изменить рецептуру — взять 430 г молока и 355 г сливок (и использовать их без предварительного взбивания).

ЭТО МОРОЖЕНОЕ ЛЮБИЛИ МНОГИЕ ЗА НЕЖНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ И ПРИЯТНЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ ВКУС. КАК ОКАЗАЛОСЬ, ПРИГОТОВИТЬ ЕГО ОЧЕНЬ ПРОСТО – К ОБЫЧНОМУ МОРОЖЕНОМУ НАДО ДОБАВИТЬ КАРАМЕЛЬНЫЙ СИРОП, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ МОЛОКА И САХАРА. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ЭТОТ СИРОП ДЕЛАЮТ ИЗ СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО, А ДОМА УДОБНЕЕ ВСЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ САХАР И СГУЩЕНКУ.

Сливочное мороженое крем-брюле НА ВАФЛЯХ

ОСНОВА (СЛИВОЧНОЕ № 2):

370 г молока 3,2%

350 г сливок 20%

215 г сгущенки

65 г сахара

3 г агара

100 г воды для агара

ДЛЯ СИРОПА КРЕМ-БРЮЛЕ:

50 г сгущенки

40 г сахара

15 г воды

- 1 Приготовьте сироп крем-брюле. Для этого смешайте в кастрюльке сгущенку с водой и сахаром. Нагревайте на среднем огне при постоянном помешивании (не забывайте счищать смесь со стенок!), пока сироп не станет густым, коричневым и похожим на ириску.
- 2 Осторожно влейте около 100 г воды, уменьшите огонь и варите, пока ириска не растворится. Снимите с огня и процедите. Всего должно получиться 100 г сиропа (если меньше, долейте воды).
- 3 Приготовьте основу для мороженого. Смешайте в кастрюльке молоко, сливки, сгущенку и сахар. Подогрейте, помешивая, чтобы сахар растворился (смесь должна стать горячеей). Влейте сироп крем-брюле и тщательно перемешайте.
- 4 Агар залейте водой, подогрейте и кипятите минуту, пока не исчезнут крупинки. Смесь будет прозрачной и похожей на густой кисель. Добавьте немного горячей смеси для мороженого и хорошо размешайте.



- 5 Добавьте в основу для мороженого подготовленный агар, перемешайте и остудите, постоянно помешивая.
- 6 Поставьте смесь в холодильник, она должна полностью остыть. Оптимальное время выдержки 4 часа.
- 7 Процедите смесь, перелейте ее в мороженицу, заполняя емкость не более чем на $\frac{3}{4}$. Замораживайте по инструкции, пока не получится мягкое мороженое (около 30–40 минут).
- 8 Готовое мороженое переложите в контейнер и поставьте в морозилку на заалку.
- 9 Здесь я использовала прямоугольный контейнер для заморозки, а готовое закаленное мороженое нарезала кусками и проложила тонкими вафлями.

На заметку. Сироп крем-брюле можно приготовить также из 40 г сливок и 60 г сахара.







В СПИСКЕ РЕЦЕПТУР СУЩЕСТВОВАЛО ДОВОЛЬНО МНОГО ВИДОВ МОРОЖЕНОГО С НАПОЛНИТЕЛЯМИ, НАПРИМЕР С ОРЕХАМИ, ЛЕДЕНЦАМИ, ИЗЪЕМОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЕМ. В МОРОЖЕНОЕ «ВОСТОЧНОЕ» ДОБАВИЛИ ВСЕ СРАЗУ, ДА ЕЩЕ НАСЫПАЛИ СПЕЦИЙ! ПОЛУЧИЛСЯ ОЧЕНЬ НЕОБЫЧНЫЙ И ЯРКИЙ ВКУС, ПОПРОБУЙТЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО. ЗДЕСЬ Я ПРЕДЛАГАЮ СДЕЛАТЬ ОСНОВУ ПО РЕЦЕПТУ 1939 ГОДА.

Сливочное мороженое «ВОСТОЧНОЕ»

ОСНОВА (СЛИВОЧНОЕ № 3):

200 г молока 3,2%

510 г сливок 20%

200 г сгущенки

90 г сахара

100 г воды для агара

3 г агара

ДОБАВКИ:

160 г фруктов или ягод

20 г леденцов

25 г печенья

40 г орехов

1 палочка корицы и несколько
штук гвоздики

- 1 Подготовьте основу для мороженого. В кастрюльке смешайте молоко, сливки, сахар и сгущенку, добавьте палочку корицы и несколько гвоздичек и подогрейте до 60 °С (смесь будет горячей, но не обжигающей). Подержите на плите несколько минут, чтобы смесь стала ароматной. Удалите пряности.
- 2 Залейте агар водой, кипятите минуту при постоянном помешивании до растворения агара. Добавьте в агар немного готовой смеси, хорошо размешайте.
- 3 Влейте агаровый раствор в горячую смесь, размешайте и остудите при постоянном помешивании. Поставьте в холодильник и охлаждайте 4 часа.
- 4 Нарезьте фрукты кусочками, леденцы раздробите, печенье поломайте, орехи крупно порубите. Все наполнители перемешайте и поставьте в холодильник.
- 5 Остывшую смесь процедите, перелейте в мороженицу, замораживайте по инструкции около 30–40 минут.
- 6 Мягкое мороженое быстро смешайте с холодной ягодно-ореховой смесью, переложите в контейнер и заморозьте.
- 7 Подавайте в креманках.



МОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

МОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СОДЕРЖИТ ВСЕГО 3,5% ЖИРА, И В НАЧАЛЕ 30-Х ГОДОВ, КОГДА ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО ТОЛЬКО ЗАРОЖДАЛОСЬ, ЕГО НЕ СУЩЕСТВОВАЛО В СПИСКЕ РЕЦЕПТУР.

Со временем оказалось, что молочное мороженое гораздо дешевле сливочного, а при соблюдении технологии мало отличается от сливочного по вкусу и консистенции. Молочное мороженое не требует добавления сливок при приготовлении, но в нем очень желательно выдерживать норму СОМО для получения насыщенного вкуса и правильной консистенции.

Также стоит сказать, что это мороженое незаменимо для приготовления молочных коктейлей, так как молочный белок образует гораздо более стойкую пену, если в молоке мало жира.



РАНЬШЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОТОВИЛИ СПЕЦИАЛЬНУЮ ВЫТЯЖКУ ИЗ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН, НО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ЭТО СОВЕРШЕННО НЕ ТРЕБУЕТСЯ. ЧАШКА ЭСПРЕССО – И МОРОЖЕНОЕ ИЗ МОЛОЧНОГО СТАНОВИТСЯ КОФЕЙНЫМ!

Молочное мороженое кофейное В БУМАЖНОМ СТАКАНЧИКЕ

ОСНОВА (МОЛОЧНОЕ № 1):

740 г молока 2,5%

150 г сгущенки

15 г сухого молока

95 г сахара

3 г агара

100 г воды для агара

НАПОЛНИТЕЛЬ:

30 г эспрессо

- 1 Смешайте сахар с сухим молоком. Постепенно влейте молоко, хорошо размешивая, в конце добавьте сгущенку и кофе. Перемешайте и подогрейте до 60 °С.
- 2 В отдельной кастрюльке смешайте агар с водой, при помешивании подогрейте до кипения и кипятите минуту. Смесь должна загустеть.
- 3 Добавьте в агар немного горячей молочной смеси, тщательно перемешайте. Добавьте агар к основе для мороженого, еще раз перемешайте. Остудите, помешивая, и поставьте в холодильник на 4 часа.
- 4 Смесь процедите и заморозьте в мороженице (около 30–40 минут).
- 5 Готовое мороженое разложите по бумажным стаканчикам и поставьте на заcalку в морозилку.

На заметку. Обратите внимание, что в этом рецепте используется молоко пониженной жирности.

МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ ВСТРЕЧАЛОСЬ ДОВОЛЬНО РЕДКО, ХОТЯ НА НЕГО БЫЛИ РАЗРАБОТАНЫ ОТДЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ. ЧАЩЕ ВСЕГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАЛАСЬ КЛУБНИКА, ПРИЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ ЕЕ МОЖНО БЫЛО В ЛЮБОМ ВИДЕ – ПЮРЕ, СОК, КУСОЧКИ КРУПНЫЕ И МЕЛКИЕ. НА МОЙ ВЗГЛЯД, ФРУКТОВЫЕ ДОБАВКИ ОЧЕНЬ ХОРОШИ ИМЕННО С МОЛОЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ, НО НИКТО НЕ МЕШАЕТ ПРИГОТОВИТЬ СЛИВОЧНОЕ ИЛИ ПЛОМБИР. ПРЕДЛАГАЮ СДЕЛАТЬ ЭТО МОРОЖЕНОЕ В ВИДЕ ЭСКИМО НА ПАЛОЧКЕ, ТЕМ БОЛЕЕ ЧТО ИМЕННО ТАКОЙ РЕЦЕПТ ЕСТЬ В ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СПРАВОЧНИКАХ.

Молочное эскимо с клубникой

ОСНОВА (МОЛОЧНОЕ № 2):

750 г молока 2,5%

160 г сгущенки

90 г сахара

3 г агара

100 г воды для агара

НАПОЛНИТЕЛЬ:

160 г замороженной клубники

- 1 В кастрюльке смешайте молоко с сахаром и сгущенкой, подогрейте, чтобы сахар растворился. Доводить до кипения не надо, но смесь должна быть горячей.
- 2 Агар залейте водой, подогрейте до кипения, кипятите около минуты, помешивая, чтобы агар растворился, а жидкость загустела и стала похожей на кисель. Добавьте к агару немного горячей молочной смеси, перемешайте.
- 3 Влейте раствор агара в молочный сироп, перемешайте и остудите, мешая венчиком. Затем поставьте в холодильник на 4 часа, чтобы смесь полностью охладилась.
- 4 Перелейте в мороженицу процеженную смесь и замораживайте по инструкции, около 40 минут.
- 5 Тем временем замороженную клубнику нарежьте кусочками (не размораживайте). Добавьте клубнику в мороженое, когда оно будет почти готово. Мягкое мороженое разлейте по формам для эскимо и отправьте на заcalку.



Кубы. 160г
(молотное)

На заметку. ФОРМЫ ДЛЯ ЭСКИМО
ЖЕЛАТЕЛЬНО ОХЛАДИТЬ ЗАРАНЕЕ, ЧТОБЫ
МОРОЖЕНОЕ НЕ НАЧАЛО ТАЯТЬ.

МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СВЕЖИЕ ЯГОДЫ,
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ИХ НАДО НАРЕЗАТЬ
И НЕМНОГО ПОДМОРОЗИТЬ.



ПЛОМБИР

ПОЖАЛУЙ, САМОЕ ЗНАМЕНИТОЕ МОРОЖЕНОЕ! ЗА СЧЕТ ВЫСОКОГО СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА (12–15%) ОНО ПОЛУЧАЕТСЯ ОЧЕНЬ НЕЖНЫМ И КРЕМОВЫМ, ПРИЧЕМ НАИЛУЧШАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ ДОСТИГАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ ПРОМЫШЛЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.

Дома для его приготовления лучше всего использовать жирные сливки – их нужно взбить отдельно и добавить в смесь перед замораживанием.

Именно из пломбира чаще всего делали торты и пирожные, им будет посвящено несколько страниц в конце книги.

При взбивании (в зависимости от мороженицы) пломбир может увеличиваться в объеме в полтора-два раза! Поэтому заполняйте мороженицу пломбирной смесью не более чем на 2/3 объема.



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОРЕХОВОГО МОРОЖЕНОГО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАК ДРОБЛЕННЫЕ ОРЕХИ, ТАК И ОРЕХИ В ВИДЕ ПАСТЫ. ПАСТА ИЗ ОРЕХОВ БЕЗ САХАРА НАЗЫВАЕТСЯ УРБЕЧ, ПАСТА С САХАРОМ – ПРАЛИНЕ. САМЫЙ ВКУСНЫЙ ВАРИАНТ ОРЕХОВОГО ПЛОМБИРА – С ПРАЛИНЕ И КУСОЧКАМИ ОРЕХОВ.

Пломбир ореховый в РОЖКЕ

ОСНОВА (ПЛОМБИР № 1):

255 г молока 3,2%

400 г сливок 30%

320 г сгущенки

25 г сахара

100 г воды для АГАРА

2 г АГАРА

НАПОЛНИТЕЛЬ:

50 г ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ

50 г фундука

На заметку. ЖАРЕННЫЕ ОРЕХИ ВСЕГДА НАМНОГО ВКУСНЕЕ, ПОЭТОМУ ФУНДУК И МИНДАЛЬ ЛУЧШЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОБЖАРИТЬ.

Если вы будете использовать ПРАЛИНЕ, ЕГО ПОТРЕБУЕТСЯ БОЛЬШЕ – 70 г, А КОЛИЧЕСТВО САХАРА В РЕЦЕПТЕ ПРИДЕТСЯ УМЕНЬШИТЬ НА 20 г.

- 1 В кастрюлю положите сахар, сгущенку, ореховую пасту, залейте молоком, добавьте 150 г сливок и подогрейте до полного растворения сахара. Смесь должна быть горячей.
- 2 В небольшой кастрюльке смешайте агар с водой и подогрейте; кипятите минуту, пока агар не растворится, а жидкость не загустеет.
- 3 Залейте агар небольшим количеством молочной смеси, хорошо перемешайте.
- 4 Перелейте раствор агара обратно в большую кастрюлю, перемешайте и остудите, постоянно перемешивая. Поставьте в холодильник на 4 часа.
- 5 Орехи поджарьте, очистите и не слишком мелко порубите.
- 6 Холодные оставшиеся сливки взбейте до мягких пиков.
- 7 Смесь пропустите через крупное сито, смешайте со сливками, перелейте в мороженицу (заполняйте не более чем на 2/3) и замораживайте 40 минут.
- 8 Мягкое мороженое разложите по вафельным рожкам, посыпьте орехами и заморозьте.



ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНОГО МОРОЖЕНОГО ОБЫЧНО ИСПОЛЬЗОВАЛСЯ КАКАО-ПОРОШОК, ХОТЯ БЫЛИ РЕЦЕПТЫ И С ШОКОЛАДОМ. ЗДЕСЬ ВСЕ ПРОСТО: КАКАО-ПОРОШОК СМЕШИВАЮТ С САХАРОМ, А ПОТОМ СМЕСЬ ГОТОВЯТ, КАК ОБЫЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ. И КСТАТИ, ЕСЛИ НЕ ДОБАВЛЯТЬ КАКАО-ПОРОШОК, ПОЛУЧИТСЯ КИЛОГРАММ НАСТОЯЩЕГО ПЛОМБИРА «48 КОПЕЕК».

Пломбир шоколадный НА ВАФЛЯХ

ОСНОВА (ПЛОМБИР № 2):

665 г сливок 20%

310 г сгущенки

25 г сахара

100 г воды для АГАРА

2 г АГАРА

НАПОЛНИТЕЛЬ:

20 г КАКАО-ПОРОШКА

- 1 Смешайте сахар с какао-порошком, понемногу влейте сливки и добавьте сгущенку. Подогрейте, чтобы смесь стала горячей, а сахар растворился.
- 2 Агар залейте водой и подогрейте при помешивании до кипения, кипятите минуту, чтобы не осталось крупинок, а жидкость загустела.
- 3 Добавьте к агару немного сливочного сиропа, размешайте.
- 4 Перелейте смесь обратно в большую кастрюлю, размешайте и остудите, перемешивая венчиком. Смесь комнатной температуры уберите в холодильник, чтобы она полностью остыла (оптимальное время – 4 часа).
- 5 Смесь пропустите через сито и перелейте в мороженицу, заполняя ее не более чем на 2/3. Замораживайте 30–40 минут.
- 6 Мягкое мороженое переложите в контейнер и поставьте в морозилку.
- 7 При подаче нарежьте получившийся брикет на порции и прослоите тонкими вафлями.

На заметку. ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО КАКАО-ПОРОШОК ЗДЕСЬ НУЖЕН БЕЗ ДОБАВОК (В СОСТАВЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ТОЛЬКО КАКАО).





Шербет, приготовленный на кислом молоке, содержит в себе название ледяного. Содержащий яичные желтки шербет называется суффле.

Наряду с приведенными названиями, характеризующими состав мороженого, существуют еще различные специальные названия для особых сортов. Приведем некоторые из них.

Неаполитанское мороженое — плиточное мороженое из нескольких, обычно трех, слоев разных сортов.

Оффэ (Auffait) — также плиточное мороженое, состоящее из двух слоев мороженого, между которыми находится слой фруктов. В зависимости от рода фруктов оффэ получает различные названия.

Султана Ролл изготавливается в цилиндрической форме.

Сердцевина — из фруктового мороженого, являющаяся слоем — из фисташкового пломбира.

Эскимо пай (эскимосский пирог) — плиточное мороженое в шоколадной оболочке.

Наконец, следует упомянуть о различных видах формового порционного мороженого, изготовляемого в виде фруктов, животных и т. п. Такие порции окрашиваются обычно в натуральный цвет изображаемого предмета. Мороженому придают также форму тортов, украшенных кремом.

* Как уже было указано, в СССР для фруктового льда применяется неправильное название «фруктовое мороженое». — Г. Д.



ЭСКИМО

В КНИГЕ ГУГО ЗОММЕРА ТАКОЕ МОРОЖЕНОЕ НАЗЫВАЛОСЬ «ЭСКИМО-ПАЙ», ИЛИ ЭСКИМОССКИЙ ПИРОГ. НАШИ МОРОЖЕНЩИКИ ИСПОЛЬЗОВАЛИ ПРЕКРАСНУЮ ИДЕЮ, А В БЫТОВОМ УПОТРЕБЛЕНИИ НАЗВАНИЕ БЫСТРО УПРОСТИЛОСЬ ДО ВСЕМ ПРИВЫЧНОГО «ЭСКИМО».

Любое эскимо обязательно должно быть на палочке и покрыто глазурью (хотя есть исключения), а все остальное – на усмотрение технологов. В ТУ было около десяти видов эскимо: помимо самого обычного молочного, сливочного и пломбира в шоколаде было также шоколадно-ореховое, клубничное, черносмородиновое, «Мишка» (в глазури с вафлями), ореховое (в глазури с орехами) и некоторые другие.

Аппарат, на котором делают эскимо, называется эскимогенератор (в советское время они были двух типов – сундучного и карусельного).

Сегодня в большинстве хозяйственных магазинов можно купить пластиковые формы для эскимо. В них раскладывают готовую смесь из мороженицы, втыкают палочки и ставят в морозилку.



Что касается глазури, то она должна быть достаточно текучей, и готовить ее лучше в узкой и высокой посуде, чтобы было удобно окунать мороженое. Кроме того, важно понимать, что в отмеренном точно по рецептуре количестве глазури невозможно заглазировать все эскимо – последние будут просто невозможно окунуть в глазурь полностью. Я это учла при составлении рецептов для этой книги – так что глазури должно хватить!

Чтобы достать эскимо из формочек, их надо опустить на пару секунд в горячую воду, так наружный слой подтает, и мороженое легко вынется.

Желательно погружать в глазурь очень холодное мороженое (можно, вынув его из формочек, положить на бумагу для выпечки и еще подморозить), тогда глазурь быстро застывает, и уже через несколько секунд готовое мороженое можно положить на бумагу или завернуть в фольгу.



До появления автоматизированных упаковочных линий на хладокомбинатах эскимо заворачивали вручную, одна работница за смену заворачивала около 15 тысяч эскимо.



ОДИН ИЗ САМЫХ ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ! В ШОКОЛАДНОЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ ДОБАВЛЕНО ПРАЛИНЕ, А ГЛАЗУРЬ САМАЯ ОБЫЧНАЯ – СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И ШОКОЛАД. ЗДЕСЬ Я ДАЮ РЕЦЕПТ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СУХОГО МОЛОКА И СГУЩЕНКИ, НО ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ ВАРИАНТ ИЗ РАЗДЕЛА ПРО СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Эскимо сливочное ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЕ

ОСНОВА (СЛИВОЧНОЕ № 4):

400 г молока 3,2%

440 г сливок 20%

160 г сахара

3 г АГАРА

100 г ВОДЫ ДЛЯ АГАРА

НАПОЛНИТЕЛИ:

20 г КАКАО-ПОРОШКА

50 г ПРАЛИНЕ

65 г ОРЕХОВ

ДЛЯ ГЛАЗУРИ

(250 г ПО РЕЦЕПТУРЕ):

200 г МАСЛА

135 г ШОКОЛАДА

- 1 Приготовьте мороженое. Для этого смешайте сахар и какао-порошок, понемногу влейте молоко. Добавьте сливки, предварительно растворив в них пралине. Подогрейте смесь до температуры 60 °С при постоянном помешивании.
- 2 Агар залейте водой в небольшой кастрюльке, и, помешивая, подогрейте до кипения. Кипятите минуту до полного растворения крупинок.
- 3 Влейте немного горячей сливочной смеси в агар, размешайте и перелейте обратно.
- 4 Хорошо перемешайте и остудите, постоянно перемешивая. После полного остывания уберите в холодильник на 4 часа.
- 5 Орехи поджарьте, очистите и некрупно порубите.
- 6 Смесь для мороженого процедите, перелейте в мороженицу и замораживайте 40 минут. В конце добавьте рубленые орехи.



- 7 Разложите готовое мягкое мороженое по формочкам для эскимо, вставьте палочки и отправьте на заcalку.
- 8 Приготовьте шоколадную глазурь. Растопите масло, добавьте шоколад и размешайте до получения гладкой и блестящей массы. Перелейте глазурь в узкую посуду, чтобы удобнее было глазировать.
- 9 Формочки с мороженым окуните в теплую воду и достаньте эскимо. Опускайте мороженое в глазурь, если мороженое холодное – она быстро замерзнет и станет матовой.

На заметку. Если у вас нет пралине, в конце фризирования добавьте молотые орехи, не забыв их предварительно обжарить. При использовании ореховой пасты (урбеча) вместо пралине возьмите 30 г пасты и добавьте к основному рецепту 20 г сахара.

Густота глазури зависит от сорта и качества шоколада. Если глазурь плохо течет и ложится толстым слоем, добавьте в нее сливочного масла. Если, наоборот, она жидкая – нужно добавить шоколада. Регулируйте густоту и пропорции сами.







В ОБЫЧНОЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ ЗДЕСЬ ДОБАВЛЕНО СМОРОДИНОВОЕ
ВАРЕНЬЕ, ПРИЧЕМ ПРОДАВАЛОСЬ ЭТО ЭСКИМО В ДВУХ ВАРИАНТАХ –
С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ И БЕЗ ГЛАЗУРИ. ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ!
КСТАТИ, ЗДЕСЬ ЕЩЕ ОДИН РЕЦЕПТ СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО,
СО СГУЩЕНКОЙ И ЖИРНЫМИ СЛИВКАМИ.

Эскимо ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ

ОСНОВА (СЛИВОЧНОЕ № 5):

500 г молока 3,2%

220 г сливок 30%

280 г сгущенки

3 г АГАРА

100 г воды для АГАРА

НАПОЛНИТЕЛЬ:

100 г варенья из черной
смородины (сироп, без ягод)

- 1 Смешайте в кастрюле молоко и сгущенку. Подогрейте до 60–70 °С.
- 2 Агар залейте водой, подогрейте до кипения, дождитесь, чтобы жидкость загустела. Влейте немного молочного сиропа, хорошо перемешайте.
- 3 Перелейте агар в кастрюлю с молочным сиропом и тщательно перемешайте.
- 4 Постоянно помешивая, остудите смесь до комнатной температуры и уберите в холодильник на 4 часа. Процедите.
- 5 Взбейте сливки до мягких пиков и добавьте в смесь для мороженого.
- 6 Перелейте смесь в мороженицу, заполняя на 2/3, и замораживайте 40 минут. В процессе заморозки добавьте сироп от варенья.
- 7 Мягкое мороженое разложите по формочкам для эскимо, воткните палочки и отправьте на закалику.

На заметку. Это
МОРОЖЕНОЕ ПРИ ЖЕЛАНИИ МОЖНО
ПОКРЫТЬ ОБЫЧНОЙ ШОКОЛАДНОЙ
ГЛАЗУРЬЮ ИЗ РЕЦЕПТА «ЭСКИМО
СЛИВОЧНОЕ ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНОЕ».



ОБЫЧНОЕ ЭСКИМО, НО СНАРУЖИ – ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ С ВАФЛЯМИ, КОТОРАЯ НАПОМИНАЕТ ВСЕМИ ЛЮБИМЫЕ КОНФЕТЫ «МИШКА КОСОЛАПЫЙ». ПО РЕЦЕПТУРЕ «МИШКА» – СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ, НО ПРЕДЛАГАЮ СДЕЛАТЬ ПЛОМБИР, ОНО ОТ ЭТОГО ТОЛЬКО ВЫИГРАЕТ. ЭТОТ РЕЦЕПТ – БЕЗ СГУЩЕНКИ И СУХОГО МОЛОКА, ТОЛЬКО МОЛОКО, СЛИВКИ И САХАР. ДЛЯ РАЗНООБРАЗИЯ СДЕЛАЕМ ЕГО НЕ НА АГАРЕ, А НА КРАХМАЛЕ.

«Мишка»

ОСНОВА (ПЛОМБИР № 3):

380 г молока 3,2%

460 г сливок 30%

160 г сахара

10 г крахмала

ГЛАЗУРЬ

(250 г ПО РЕЦЕПТУРЕ):

200 г масла

130 г шоколада

5 г вафель

- 1 Приготовьте мороженое. 50 г молока смешайте с крахмалом. Оставшееся молоко с сахаром доведите до кипения, влейте разведенный крахмал и, помешивая, дождитесь, чтобы он заварился, а смесь загустела.
- 2 Готовый молочный кисель остудите и поставьте в холодильник на 4 часа.
- 3 Взбейте сливки до мягких пиков, смешайте с процеженным остывшим киселем и заморозьте в мороженице.
- 4 Готовое мягкое мороженое разложите по формочкам для эскимо и отправьте в морозилку на заcalку.
- 5 Приготовьте глазурь. Вафли измельчите в комбайне.
- 6 Растопите масло, добавьте шоколад и хорошо размешайте. Готовая глазурь гладкая, однородная и блестящая.
- 7 Добавьте в глазурь вафельную крошку, перемешайте. Долго такую глазурь хранить нельзя, крошка размокает и теряет хруст.
- 8 Формочки с мороженым окуните в горячую воду на несколько секунд. Вынимайте эскимо и глазируйте, на холодном эскимо глазурь быстро застывает и становится матовой.

На заметку. В качестве наполнителя для глазури также можно использовать орехи.







«БОРОДИНО», «ЩЕЛКУНЧИК», «ЛАКОМКА»

САМЫЙ ЗНАМЕНИТЫЙ ИЗ ЭТИХ СОРТОВ – «ЛАКОМКА» – ПОЯВИЛСЯ, КОГДА В КОНЦЕ 60-Х ГОДОВ ДЛЯ МОСХЛАДОКОМБИНАТА № 8 БЫЛА ЗАКУПЛЕНА ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ГЛАЗИРОВАННЫХ ТРУБОЧЕК ИЗ МОРОЖЕНОГО СО ВЗБИТОЙ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ. ИЗУЧИТЬ НОВУЮ ТЕХНИКУ ПРИЕЗЖАЛИ СПЕЦИАЛИСТЫ СО ВСЕХ КОНЦОВ СТРАНЫ, И ЧЕРЕЗ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ МОРОЖЕНОЕ ЭТОГО ТИПА ВЫПУСКАЛОСЬ НА МНОГИХ ХЛАДОКОМБИНАТАХ СССР.

Впервые мороженое «Лакомка» было представлено в павильоне «Мороженое» на ВДНХ в 1969 году.

Морозы в Южной Америке, лишившие нашу страну поставок шоколада, мороженому пошли только на пользу. Так как остановить целую производственную линию было невозможно, пришлось срочно разрабатывать новые рецепты глазурей. Так появился «Щелкунчик» – шоколадное или сливочное мороженое во взбитой ореховой глазури. А позже, когда начались проблемы с поставками орехов, была придумана взбитая глазурь с крем-брюле. Ей покрывали мое любимое мороженое «Бородино».

Вкуснее всего эти виды мороженого с основой из пломбира, но сливочное или молочное шоколадное тоже хороши. Здесь я предлагаю рецепты глазурей, а вот какое мороженое в них окунуть – придумайте сами!

Согласитесь, что, посмотрев на рецепты, несложно догадаться, почему эти виды мороженого почти не встречаются в магазинах. Думаю, ответ простой – сливочное масло в такой глазури просто заменить на растительный жир!

В приготовлении взбитых глазурей есть несколько принципиальных моментов. Для того чтобы масло могло взбиваться, оно должно представлять собой эмульсию. При нагревании выше определенной температуры эмульсия разрушается, и масло разделяется на жир и пахту. Вы можете наблюдать это, когда растапливаете масло. Поэтому масло для глазури и саму глазурь нельзя нагревать выше 30 °С.



В то же время масло надо размягчить до почти жидкого состояния, оптимальная температура 28 °С. Уже предвижу вопросы – как же добиться такой точности? Очень легко – купить в магазине спиртовой или электронный кухонный термометр. А самое простое – наблюдать за смесью при взбивании. Масло становится почти жидким, текучим, но еще не плавится.

Чтобы правильно подогреть масло, оставьте его в кухне при комнатной температуре на полчаса-час, а потом поставьте посуду с маслом в миску с горячей водой и размешивайте венчиком (миксером) до полужидкого текучего состояния. После приготовления глазурь надо использовать сразу же.

В домашних условиях для приготовления такого мороженого удобнее всего использовать формочки для эскимо.

Глазурь взбитая «ЛАКОМКА»

170 г МАСЛА

40 г ШОКОЛАДА

40 г САХАРНОЙ ПУДРЫ

- 1 В масло комнатной температуры добавьте шоколад и сахарную пудру.
- 2 Взбивайте миксером на водяной бане. Сначала смесь будет густой, а потом станет текучей. Снимите миску с бани и продолжайте взбивать около минуты.
- 3 Глазурь надо использовать сразу же. Окуните в нее эскимо или поливайте брикеты мороженого.

На заметку. Температура воды для бани – около 50 °С, возможно, вам придется пару раз поменять воду, если она остынет. Тут важно не использовать слишком горячую воду, чтобы масло не растаяло.





Глазурь взбитая ореховая «ЩЕЛКУНЧИК»

170 г МАСЛА

25 г САХАРНОЙ ПУДРЫ

55 г ПРАЛИНЕ

Масло комнатной температуры, сахарную пудру и пралине смешайте и взбивайте на водяной бане. Сначала смесь станет светлой и густой, но к концу взбивания будет текучей. Используйте сразу.

На заметку. Вместо пралине можно взять 35 г ореховой пасты и 20 г сахарной пудры. Обратите внимание, что просто измельченные орехи для этого рецепта не подойдут!

Глазурь взбитая крем-брюле ДЛЯ «БОРОДИНО»

210 г МАСЛА

100 г СИРОПА КРЕМ-БРЮЛЕ

- 1 Приготовьте сироп крем-брюле (см. стр. 35).
- 2 Масло комнатной температуры с сиропом крем-брюле взбивайте на теплой бане до текучего состояния (оптимальная температура 30 °C).
- 3 Глазурь надо использовать сразу же. Окунайте в нее эскимо или поливайте ей брусочки мороженого.





ДРУГИЕ ВИДЫ МОРОЖЕНОГО

КОГДА ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО В СССР ТОЛЬКО НАЧИНАЛАСЬ, В БОЛЬШИНСТВЕ РЕЦЕПТОВ В СОСТАВЕ БЫЛИ КУРИНЫЕ ЯЙЦА. КСТАТИ, ПРО НИХ МЫ ЕЩЕ НЕ ГОВОРИЛИ!

А между тем яйца – это идеальная основа для мороженого. Они придают пышность, сильно повышая взбиваемость смеси, а кроме того, являются загустителем и обладают хорошим приятным вкусом. Мороженое с яйцами – всегда высочайшего качества. К сожалению, использовать свежие яйца на производстве сложно, так как они требуют осторожного обращения и соблюдения особого санитарного режима. Поэтому к 60-м годам в ТУ осталось всего два вида мороженого с яйцами – это любительские сорта «Гоголь-моголь» и «Экстра», которые производились редко и в малом количестве. В промышленных условиях смесь из сахара, яиц и молока пастеризовалась, дома же гораздо проще сварить английский крем, а потом его заморозить. Кстати говоря, именно английский крем – самая популярная в мире основа для ванильного мороженого.

«Экстра» и «Гоголь-моголь» – единственные сорта мороженого, в которые добавляется ванилин.

Кислинка (КЕФИРНОЕ)

В СОВЕТСКОМ СОЮЗЕ БЫЛИ ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫ ДИЕТИЧЕСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, НЕ ОБОШЛА ЭТА ТРАДИЦИЯ И МОРОЖЕНОЕ.

Из известных мне – кефирное мороженое «Кислинка» и ацидофильное «Снежок» и «Свежесть». Интересно, что сначала готовилась смесь для мороженого нужной жирности, и только потом она заквашивалась различными молочными культурами. Агар в этих рецептурах не нужен, и дома можно приготовить это мороженое, просто заморозив в мороженице кисломолочный напиток «Снежок».

На заметку. Кстати говоря, ЗАМОРАЖИВАТЬ МОЖНО ПРАКТИЧЕСКИ ЛЮБЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, НАПРИМЕР СЛАДКИЕ ЙОГУРТЫ ИЛИ ТВОРОЖКИ. МОРОЖЕНОЕ ПОЛУЧАЕТСЯ НЕЖНЫМ И ПРИЯТНЫМ, ЧТО И НЕУДИВИТЕЛЬНО – ВЕДЬ В БОЛЬШИНСТВО ЭТИХ ПРОДУКТОВ УЖЕ ДОБАВЛЕНЫ СТАБИЛИЗАТОРЫ – КРАХМАЛ, КАРРАГИНАН ИЛИ ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ.



ДЛЯ ЭТОГО МОРОЖЕНОГО НУЖНО ПРАВИЛЬНО СВАРИТЬ ОСНОВУ – АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ. ОЧЕНЬ ВАЖНО НЕ НАГРЕВАТЬ ГОТОВУЮ СМЕСЬ ВЫШЕ 80 °С (ЯЙЦА МОГУТ СВЕРНУТЬСЯ) И ПОСТОЯННО ПОМЕШИВАТЬ ЕЕ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. КРЕМ ГОТОВ, КОГДА СМЕСЬ НАЧИНАЕТ ОБВОЛАКИВАТЬ ЛОПАТОЧКУ.

Экстра КРЕМ-БРЮЛЕ

620 г молока 0,5%

4 яйца

160 г САХАРА

1 ПАКЕТИК ВАНИЛЬНОГО
САХАРА (10 г)

100 г СИРОПА
КРЕМ-БРЮЛЕ (СМ. СТР. 35)

- 1 Положите в кастрюльку 80 г сахара, ванильный сахар, влейте молоко и при помешивании доведите до кипения.
- 2 Яйца разотрите с оставшимся сахаром и влейте половину кипящего молока. Хорошо перемешайте и перелейте смесь обратно в кастрюлю.
- 3 Варите на небольшом огне до загустения. Смесь начнет обволакивать лопатку, а если провести по ней пальцем – останется незаплывающий след.
- 4 Сразу снимите крем с огня, перемешайте и добавьте сироп крем-брюле.
- 5 Накройте пленкой так, чтобы она лежала на поверхности крема. Остудите, а затем уберите в холодильник на несколько часов.
- 6 Перелейте смесь в мороженицу и замораживайте 40 минут.
- 7 Готовое мягкое мороженое переложите в контейнер и заморозьте.

На заметку. Если вы хотите сделать это мороженое без сиропа крем-брюле, возьмите на 50 г больше сахара, чем в рецепте.







А ЭТО МОРОЖЕНОЕ ПОЛНОСТЬЮ ОПРАВДЫВАЕТ СВОЕ НАЗВАНИЕ – КАК И ДОЛЖНО БЫТЬ, В ЕГО СОСТАВЕ ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ И МОЛОКО. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ В СМЕСЬ ДЛЯ ЗАГУЩЕНИЯ ДОБАВЛЯЛИ ЖЕЛАТИН, НО ДОМА МОЖНО ПРЕКРАСНО ОБОЙТИСЬ И БЕЗ НЕГО – НАДО ВСЕГО ЛИШЬ СВАРИТЬ ИЗ ИНГРЕДИЕНТОВ АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ.

Гоголь-моголь

715 г молока 3,2%

4 ЖЕЛТКА

190 г САХАРА

1 ПАКЕТИК ВАНИЛЬНОГО
САХАРА (10 г)

- 1 Подогрейте молоко с половиной сахара и ванильным сахаром до кипения.
- 2 Разотрите желтки с оставшимся сахаром и залейте половиной кипящего молока. Хорошо перемешайте и перелейте обратно в кастрюлю с молоком.
- 3 Нагревайте на небольшом огне, пока смесь не загустеет и не начнет обволакивать лопаточку. Будьте внимательны: если смесь перегреть, желтки свернутся!
- 4 Сразу после приготовления накройте смесь пленкой так, чтобы она лежала на поверхности. Остудите и уберите в холодильник на несколько часов.
- 5 Смесь перелейте в мороженицу. Замораживайте 40 минут.

На заметку. Яично-молочная смесь обязательно должна постоять в холодильнике 4–6 часов. За это время вкус стабилизируется и становится менее «яичным».



ТЕАТРАЛЬНОЕ И РУЛЕТ

СЛИВОЧНОЕ ИЛИ ПЛОМБИРНОЕ МОРОЖЕНОЕ, КОТОРОЕ ПРОДАЕТСЯ НА ОСНОВЕ ИЗ БИСКВИТА ИЛИ В ВИДЕ РУЛЕТА, НАЗЫВАЕТСЯ «ТЕАТРАЛЬНОЕ». ЧАЩЕ ВСЕГО ОНО ПОСТАВЛЯЛОСЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, НАПРИМЕР В КАФЕ ИЛИ ТЕАТРАЛЬНЫЕ БУФЕТЫ. РЕЦЕПТ БИСКВИТА ВЫ НАЙДЕТЕ В ПОСЛЕДНЕЙ ГЛАВЕ.

Рулет ИЗ МОРОЖЕНОГО

1 КГ МОРОЖЕНОГО ПО ЛЮБОМУ
ИЗ ПЯТИ РЕЦЕПТОВ СЛИВОЧНОГО
МОРОЖЕНОГО

1 БИСКВИТ ДЛЯ РУЛЕТА (СТР. 109)

- 1 Намажьте немного закаленное мороженое на пласт бисквита.
- 2 Сверните рулетом.
- 3 Заморозьте, затем подрежьте края и нарежьте.

На заметку. ТЕАТРАЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ — ЭТО БРИКЕТЫ, НО НЕ НА ВАФЛЯХ,
А НА ТОМ ЖЕ РУЛЕТНОМ БИСКВИТЕ.





Мороженое с фруктами и ягодами

В ПОСЛЕВОЕННОЕ ВРЕМЯ БЫЛО РАЗРАБОТАНО МНОЖЕСТВО СОРТОВ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО МОРОЖЕНОГО. ПО ОДНОЙ И ТОЙ ЖЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДИЛОСЬ МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЛИМОНОВ, КЛУБНИКИ, АПЕЛЬСИНОВ, РЯБИНЫ, ВИНОГРАДА, АБРИКОСОВ, СЛИВ, ТЕРНА И МНОГИХ ДРУГИХ ПЛОДОВ И ЯГОД. КРОМЕ ТОГО, В КАЖДОМ РЕГИОНЕ БЫЛИ СВОИ ХАРАКТЕРНЫЕ СОРТА МОРОЖЕНОГО (ТОМАТНОЕ, КЛЮКВЕННОЕ, АБРИКОСОВОЕ). В МОСКВЕ ЧАЩЕ ВСЕГО ВСТРЕЧАЛОСЬ КЛЮКВЕННОЕ И СМОРОДИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Интересно, что в целом фруктового мороженого производилось гораздо меньше, чем молочного, сливочного и пломбира. Во фруктовом мороженом стандартизировано только количество сахара (оно практически всегда составляет 27–32%), а вот норма фруктового сока или пюре и других ингредиентов зависит от кислоты и насыщенности фруктов.

Сладость мороженого зависит также от его взбитости. Слабо взбитое мороженое приторное и чересчур сладкое. В домашних условиях, так как смесь обычно взбивается довольно слабо, я рекомендую вместо стандартных 240 г взять 190 г сахара, а вместо 80 г инверта – 60 г.

Существовало также фруктовое мороженое с небольшим добавлением молочной смеси (шербет), «фруктовый лед» – мороженое, приготовленное без взбивания, и даже «ароматическое» мороженое, в рецептуре которого только вода, сахар и натуральные фруктово-ягодные эссенции.

Отдельную группу составляет любительское мороженое, которое готовится по особым рецептурам. Я обязательно покажу мороженое из томатов, из чернослива, из вина и из чая. Для приготовления фруктового мороженого надо сварить сахарный сироп, растворить в нем агар (или желатин, заварить сироп крахмалом), немного остудить и смешать с фруктовым соком или пюре и лимонной кислотой. Готовую смесь надо остудить до комнатной температуры, постоянно помешивая, а потом поставить в холодильник, где она окончательно загустеет. Смесь надо пропустить через сито и перелить в морозилку. Замораживается фруктовое мороженое дольше, чем молочное, так как в нем больше сахара и есть инвертный сироп.

Обратите внимание, что при температуре -15°C фруктовое мороженое мягкое за счет инвертного сиропа. Твердым оно станет при температуре около -25°C . Если в вашей морозилке температура выше, добавляйте меньше инверта.



Вы можете использовать свежие фрукты для приготовления пюре, а можете купить готовые пюре в магазинах. Очень удобно делать мороженое из ягодных и фруктовых пюре для детского питания, они обычно хорошо протерты и гомогенизированы.

Внимательно читайте этикетку! В детское пюре часто уже добавлена кислота, а иногда сахар и крахмал.

Яблоки лучше использовать печеные, а ягоды с плотной шкуркой (клюкву, бруснику, чернику и т. п.) – бланшировать и протереть через сито. И конечно, для приготовления мороженого можно и нужно использовать замороженные ягоды и плоды, причем удобнее всего протереть их в комбайне или блендере, не размораживая.

Московское фруктовое мороженое было яркого красно-розового цвета, и в его основе была смесь клюквенного и яблочного пюре.

Чтобы мороженое получилось хорошего вкуса, не стоит ориентироваться только на рецепт. Любые плоды и ягоды обладают разной кислотностью, которая зависит от сорта и спелости. Поэтому обязательно пробуйте пюре и приготовленную смесь, а при необходимости подправляйте вкус сахаром (сиропом) и лимонным соком.

Также напоминаю, что кислота нарушает способность агара к застыванию, поэтому в мороженое с кислыми фруктами добавляйте чуть больше агара.

Мороженое чаще всего делалось на агаре, но даже сейчас агар бывает нелегко купить. Поэтому три основных рецепта мороженого я предложила в трех вариациях – на агаре, на желатине и на крахмале. Вы можете использовать любой загуститель, выбрав соответствующий рецепт (и при необходимости скорректировав пропорции).



КАК Я УЖЕ ПИСАЛА В НАЧАЛЕ КНИГИ, ИНВЕРТНЫЙ СИРОП НЕОБХОДИМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРУКТОВОГО МОРОЖЕНОГО ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА. ОН СИЛЬНО ПОНИЖАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ ЗАМЕРЗАНИЯ (ТО ЕСТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ -18°C МОРОЖЕНОЕ ОСТАЕТСЯ ПЛАСТИЧНЫМ), УМЕНЬШАЕТ КОЛИЧЕСТВО И РАЗМЕР ЛЕДЯНЫХ КРИСТАЛЛОВ. С ИНВЕРТНЫМ СИРОПОМ МОРОЖЕНОЕ ПОЛУЧАЕТСЯ МЯГКИМ И НЕЖНЫМ. ВЫ МОЖЕТЕ КУПИТЬ ГОТОВЫЙ ИНВЕРТНЫЙ СИРОП В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ МАГАЗИНАХ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ, НО ЕГО ПРОСТО ПРИГОТОВИТЬ И ДОМА. ЕСЛИ СВАРИТЬ ИНВЕРТ СРАЗУ ИЗ КИЛОГРАММА САХАРА, ВЫ СМОЖЕТЕ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12 КГ МОРОЖЕНОГО!

Инвертный СИРОП

1 КГ САХАРА

440 Г ВОДЫ

1 Г ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ
(1/4 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ БЕЗ ГОРКИ)

- 1 Смешайте сахар с водой и на сильном огне при помешивании доведите до кипения, чтобы сахар полностью растворился.
- 2 Растворите кислоту в чайной ложке воды и влейте в закипевший сироп.
- 3 Уменьшите огонь и варите сироп с кислотой 30–35 минут, он должен стать золотистого цвета.

При варке с кислотой сахароза (сахар) расщепляется на глюкозу и фруктозу. Они-то как раз и являются антикристаллизаторами. Здесь важно строго отмерять количество кислоты, которая в этом процессе является катализатором – если ее будет мало, в сиропе останется нерасщепленная сахароза, если много – готовый сироп будет кислым.

То же касается и времени варки. Чтобы реакция произошла полностью, нужно довольно много времени. Если варить на слишком сильном огне, сироп начнет карамелизоваться, поэтому варите на маленьком огне под крышкой приблизительно полчаса.

Иногда добавляют заведомо большее количество кислоты, но в этом случае сироп после варки обязательно надо «погасить» (нейтрализовать). Для этого щепотку соды разводят в ложке воды, выливают в сироп и оставляют на огне, пока не осядет пена.

На заметку. Инвертный сироп в 1,4 раза слаще сахара, а вот мед, наоборот, менее сладкий. Наименее сладкий продукт – патока, сахар слаще патоки в 4 раза.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ ТАКЖЕ ГОТОВЯТ МОРОЖЕНОЕ ИЗ БРУСНИКИ, ГОЛУБИКИ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ, КИЗИЛА И КРАСНОЙ РЯБИНЫ КУЛЬТУРНЫХ СОРТОВ. РЕГУЛИРУЙТЕ КОЛИЧЕСТВО ЛИМОННОГО СОКА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КИСЛОТЫ ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ЯГОД.

Черничное мороженое (ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ НА АГАРЕ)

200 г черничного пюре

240 г (190 г) сахара

80 г (60 г) инвертного сиропа
(см. стр. 75)

480 г (550 г) воды

2 г агара

1 ст. л. лимонного сока

- 1 В кастрюльку положите сахар, инвертный сироп и влейте 450 г воды. Доведите до кипения, чтобы сахар полностью растворился.
- 2 В агар влейте 100 г холодной воды и доведите до кипения при постоянном помешивании. Кипятите минуту, чтобы жидкость загустела.
- 3 Влейте агаровый кисель в горячий сироп, добавьте протертую чернику, лимонный сок, тщательно перемешайте и при помешивании остудите до комнатной температуры (удобно это делать, поставив кастрюльку в ледяную воду). Уберите смесь в холодильник.
- 4 Остывшую смесь пропустите через сито и перелейте в мороженицу. Замораживайте по инструкции 40–50 минут.
- 5 Мягкое мороженое переложите в контейнер и уберите в морозилку.

На заметку. В скобках в рецепте указано количество сахара, которое я рекомендую для домашнего мороженого.







ВЫ МОЖЕТЕ ПРИГОТОВИТЬ ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОРОЖЕНОЕ ИЗ ВИШНИ, ТЕРНА, АБРИКОСОВ, РЕВЕНЯ, ДЫНИ, ВИНОГРАДА, ЕЖЕВИКИ И АПЕЛЬСИНОВ. ОБЫЧНО ЭТО МОРОЖЕНОЕ ДЕЛАЛИ НА АГАРЕ, НО ДЛЯ ТЕХ, КОМУ СЛОЖНО ЕГО КУПИТЬ, ПРЕДЛАГАЮ РЕЦЕПТ НА ЖЕЛАТИНЕ.

Персиковое мороженое (ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ НА ЖЕЛАТИНЕ)

250 г персикового пюре

240 г (190 г) сахара

80 г (60 г) инвертного сиропа
(см. стр. 75)

430 г (500 г) воды

5 г желатина

2 ч. л. лимонного сока

- 1 Желатин замочите в 100 г холодной воды. Когда желатин набухнет, подогрейте смесь, чтобы он растворился.
- 2 В оставшуюся воду добавьте сахар и инвертный сироп, вскипятите. Слегка остудите.
- 3 В горячий сироп добавьте желатиновый раствор, персиковое пюре, лимонный сок, хорошо перемешайте, остудите, но в холодильник не убирайте.
- 4 Готовую смесь процедите. Перелейте в мороженицу и заморозьте 40–50 минут.
- 5 Мягкое мороженое разложите по формам для эскимо и закалите в морозилке.

На заметку. Важно пробовать смесь и фруктовое пюре в процессе приготовления. Если персики сладкие — возьмите меньше сахара, если кислые — добавьте меньше кислоты. Готовая смесь сладкая, с кисловатым послевкусием.



ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ МОРОЖЕНОЕ ТАКЖЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ, ГРУШ, АЙВЫ, ЯБЛОК И СЛИВ. В КАЧЕСТВЕ ЗАГУСТИТЕЛЯ В ЭТОТ РАЗ ВОЗЬМЕМ КРАХМАЛ.

Малиновое мороженое (ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ НА КРАХМАЛЕ)

300 г малинового пюре

240 г (190 г) САХАРА

80 г (60 г) ИНВЕРТНОГО СИРОПА
(СМ. СТР. 75)

380 г (450 г) ВОДЫ

10 г КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА

1 СТ. Л. ЛИМОННОГО СОКА

- 1 Смешайте крахмал и 50 г воды.
- 2 Оставшуюся воду с сахаром и инвертным сиропом доведите до кипения. Заварите сироп разведенным крахмалом, поварите, пока смесь не загустеет и не превратится в кисель.
- 3 Кисель смешайте с малиновым пюре, добавьте лимонный сок, тщательно перемешайте, остудите и поставьте в холодильник.
- 4 Смесь процедите и заморозьте в мороженице 40–50 минут.
- 5 Готовое мягкое мороженое разложите по стаканчикам и поставьте в морозилку.

На заметку. Если вы попробуете приготовить все три варианта мороженого, то заметите, что кисель из порошкового желатина и крахмала (без добавления фруктового пюре) имеет легкий привкус по сравнению с агаровым киселем. Но в готовом мороженом он, конечно, незаметен.







ДЛЯ ЭТОГО МОРОЖЕНОГО ПОТРЕБУЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО СОК, НО И ЦЕДРА ЛИМОНА. ЕЕ НАДО ХОРОШО РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ, ЧТОБЫ ОНА ОТДАЛА АРОМАТ, А ПОТОМ ПРИГОТОВИТЬ СИРОП И ПРОЦЕДИТЬ ЕГО.

Лимонное МОРОЖЕНОЕ

80 г лимонного сока

240 г (200 г) сахара

80 г ИНВЕРТНОГО СИРОПА
(см. стр. 75)

3 г АГАРА

600 г (640 г) воды

Цедра 1 лимона

- 1 Цедру лимона разотрите с сахаром и оставьте на час-полтора.
- 2 Смешайте лимонный сахар, инвертный сироп и 540 г воды, доведите до кипения, процедите.
- 3 В агар влейте оставшиеся 100 г воды, доведите до кипения и кипятите минуту. Когда жидкость загустеет, влейте ее в горячий сироп и хорошо размешайте. Добавьте лимонный сок, остудите, постоянно помешивая, и поставьте загустевшую смесь в холодильник.
- 4 Холодную смесь процедите и заморозьте в мороженице 40–50 минут.
- 5 Готовое мягкое мороженое разложите по стаканчикам и поставьте в морозилку.

На заметку. В процессе приготовления мороженое получается почти белого цвета за счет взбивания смеси.



НА ПРОИЗВОДСТВЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШЕРБЕТА СОЕДИНЯЮТ СМЕСИ ДЛЯ ФРУКТОВОГО (90%) И СЛИВОЧНОГО (10%) МОРОЖЕНОГО, А ПОТОМ ЗАМОРАЖИВАЮТ. В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ СЛИВОЧНУЮ СМЕСЬ ВПОЛНЕ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ СЛИВКАМИ ЖИРНОСТЬЮ 10%, И ВЛИТЬ ИХ МОЖНО, КОГДА ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ УЖЕ НЕМНОГО ЗАМОРОЗИТСЯ В МОРОЖЕНИЦЕ.

Шербет ГРУШЕВЫЙ

1 КГ СМЕСИ ДЛЯ ГРУШЕВОГО МОРОЖЕНОГО (ПО РЕЦЕПТУ МАЛИНОВОГО МОРОЖЕНОГО С ЛЮБЫМ ЗАГУСТИТЕЛЕМ)

110 г сливок 10%

- 1 Спелые груши очистите и обработайте блендером. Приготовьте смесь для мороженого по рецепту со стр. 80. Пропустите ее через сито.
- 2 Перед загрузкой в мороженицу добавьте в смесь сливки и перемешайте венчиком. Замораживайте 40 минут.
- 3 Мягкое мороженое переложите в контейнер и заморозьте.

На заметку. Груши обычно очень сладкие, поэтому советую еще уменьшить количество сахара, скажем, взять 170 г сахара, 50 г инверта, 300 г грушевого пюре и 480 г воды.







ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРУКТОВОГО ЛЬДА НЕ НУЖНА МОРОЖЕНИЦА. ДОСТАТОЧНО СМЕШАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ И ЗАМОРОЗИТЬ ИХ В ФОРМОЧКАХ ДЛЯ ЭСКИМО. ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОБУЙТЕ СМЕСЬ ПЕРЕД ЗАМОРАЖИВАНИЕМ, НО УЧИТЫВАЙТЕ, ЧТО В ЖИДКОМ ВИДЕ ОНА ВСЕГДА КАЖЕТСЯ БОЛЕЕ СЛАДКОЙ. ПО РЕЦЕПТУ ФРУКТОВЫЙ ЛЕД СОДЕРЖИТ ДОВОЛЬНО МНОГО АГАРА, НО ПРЕДЛАГАЮ ДЕЛАТЬ БЕЗ НЕГО – ЭТО НАМНОГО ПРОЩЕ, А НА КОНСИСТЕНЦИЮ ПОЧТИ НЕ ВЛИЯЕТ.

Апельсиновый ЛЕД

250 г СВЕЖЕВЫЖАТОГО
АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА

200 г (180 г) САХАРА

75 г (70 г) ИНВЕРТНОГО СИРОПА
(СМ. СТР. 75)

375 г (400 г) ВОДЫ

100 г ВОДЫ ДЛЯ АГАРА

4 г АГАРА

ЦЕДРА 1 АПЕЛЬСИНА

- 1 Отожмите из апельсинов сок и отмерьте 250 г.
- 2 Сахар разотрите с цедрой одного апельсина, добавьте воду и инвертный сироп, доведите до кипения.
- 3 Влейте апельсиновый сок и хорошо перемешайте.
- 4 Агар смешайте с водой, подогрейте до кипения и кипятите минуту. Влейте агар в горячую смесь, хорошо перемешайте и остудите до комнатной температуры при постоянном помешивании. Поставьте в холодильник.
- 5 Холодную смесь процедите, разлейте по формочкам для эскимо и заморозьте. Когда смесь загустеет, вставьте палочки для эскимо и замораживайте, пока фруктовый лед не затвердеет.

На заметку. Фруктовый лед можно делать не только из сока, но и из пюре.



НА ПРОИЗВОДСТВЕ ИЗ ЧЕРНОГО ЧАЯ ГОТОВИЛИ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ, ДОМА ЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ПРОСТО ЗАВАРИТЬ СВОЙ ЛЮБИМЫЙ ЧАЙ – НАПРИМЕР, ЖАСМИНОВЫЙ, МЯТНЫЙ, ФРУКТОВЫЙ, БЕРГАМOTOVЫЙ ИЛИ С ЧАБРЕЦОМ.

ЗДЕСЬ Я ИСПОЛЗУЮ МОРОЖЕНИЦУ, НО ПО ТУ ЧАЙНЫЙ ЛЕД ИЗГОТАВЛИВАЛИ БЕЗ ВЗБИВАНИЯ И ФРИЗЕРОВАНИЯ.

Чайный ЛЕД

630 г ЗАВАРЕННОГО ЧАЯ

200 г САХАРА

70 г ИНВЕРТНОГО СИРОПА
(СМ. СТР. 75)

100 г ВОДЫ ДЛЯ ЖЕЛАТИНА

5 г ЖЕЛАТИНА

1 СТ. Л. ЛИМОННОГО СОКА

- 1 Заварите чай и, когда получите настой желаемой крепости, процедите.
- 2 Добавьте в горячий настой сахар и инвертный сироп, размешайте и доведите до кипения, чтобы сахар растворился.
- 3 Желатин залейте водой, подогрейте, чтобы он растворился. Влейте раствор в горячий чайный сироп. Тщательно размешайте и добавьте лимонный сок.
- 4 Смесь остудите, но не убирайте в холодильник.
- 5 Перелейте процеженную смесь в мороженицу и замораживайте 40–50 минут.
- 6 Готовое мягкое мороженое разложите по стаканчикам и заморозьте.



На заметку. В столовых и кафе СССР был популярен сладкий холодный чай – он очень дешевый, быстро готовится и в жару прекрасно освежает. Сейчас эта традиция забыта, точнее, переосмыслена производителями освежающих напитков. Попробуйте приготовить холодный чай дома! Для этого заварите чай, добавьте сахар (а также по вкусу немного фруктов, ягод или лимон) и хорошо охладите.





СЕЙЧАС В ИНТЕРНЕТЕ МОЖНО НАЙТИ МНОЖЕСТВО ВОСПОМИНАНИЙ О ТОМАТНОМ МОРОЖЕНОМ, НО ВСЕ ОНИ СХОДЯТСЯ В ОДНОМ: ВКУС БЫЛ ОЧЕНЬ НЕОБЫЧНЫМ. У КОГО-ТО ЭТО МОРОЖЕНОЕ СТАЛО ЛЮБИМЫМ НА ВСЮ ЖИЗНЬ, А НЕКОТОРЫЕ СЧИТАЛИ ЕГО САМЫМ НЕВКУСНЫМ ИЗ СУЩЕСТВУЮЩИХ. НО СЕЙЧАС ВЫ СМОЖЕТЕ ВСЕ РАССТАВИТЬ ПО МЕСТАМ – У ВАС ЕСТЬ ШАНС ПОПРОБОВАТЬ ЭТО УДИВИТЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Томатное МОРОЖЕНОЕ

250 г томатного пюре
(НЕ ПАСТА!)

240 г (200 г) сахара

80 г (50 г) инвертного сиропа
(см. стр. 75)

430 г (500 г) воды

2 г АГАРА

1 ст. л. лимонного сока

- 1 Смешайте 330 г воды с сахаром и инвертным сиропом, доведите до кипения и добавьте томатное пюре, размешайте.
- 2 В агар влейте 100 г воды, доведите до кипения, прокипятите минуту и загустевшую жидкость добавьте в подготовленную томатную основу. Влейте лимонный сок, размешайте и остудите при постоянном помешивании.
- 3 Выдержите смесь в холодильнике 4 часа, процедите и заморозьте в мороженице 40–50 минут.
- 4 Мягкое мороженое разложите по стаканчикам и заморозьте.

На заметку. Не используйте покупной томатный сок, так как в нем уже есть соль и специи. Лучший вариант – протертые томаты без добавок, обычно они продаются там же, где и томатная паста.



ЭТО ЛЮБИТЕЛЬСКОЕ МОРОЖЕНОЕ ГОТОВИТСЯ ИЗ КУРАГИ И СМЕСИ
ДЛЯ СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО. ДОМА УДОБНО СЛИВОЧНУЮ СМЕСЬ ЗАМЕНИТЬ
СЛИВКАМИ ЖИРНОСТЬЮ 10%, А ВМЕСТО АГАРА ВЗЯТЬ КРАХМАЛ.

Абрикосы со сливками

100 г КУРАГИ

270 г (170 г) САХАРА

200 г СЛИВОК 10%

430 г (530 г) ВОДЫ

10 г КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА

- 1 Курагу залейте водой (около 0,5 л) и отварите до мягкости. Процедите, отвар сохраните.
- 2 Курагу обработайте блендером или протрите через сито, взвесьте (должно получиться около 250 г).
- 3 Оставшийся отвар долейте водой до 230 г, добавьте сахар и сварите сироп. Крахмал разведите в 50 г воды и влейте в закипевший сироп. Когда смесь загустеет, снимите ее с огня.
- 4 Добавьте пюре из кураги, сливки и размешайте.
- 5 Готовую смесь накройте пленкой так, чтобы она лежала на поверхности киселя, остудите и поставьте в холодильник.
- 6 Смесь процедите, перелейте в мороженицу и замораживайте 40 минут.
- 7 Мягкое мороженое переложите в контейнер и заморозьте.

На заметку. Курага очень сладкая сама по себе, поэтому здесь я значительно уменьшила количество сахара. Пробуйте смесь перед замораживанием, возможно, вам потребуется добавить сладости — только используйте не сахар, а сироп.







WIDE PALE

ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ МОРОЖЕНОЕ! КАК И ПРЕДЫДУЩЕЕ, ОНО ГОТОВИТСЯ НА ОСНОВЕ СМЕСИ ДЛЯ СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО, КОТОРУЮ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ЗАМЕНЯЮТ НЕЖИРНЫМИ СЛИВКАМИ.

Черносливовое мороженое С ОРЕХАМИ

100 г ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

250 г (160 г) САХАРА

100 г СЛИВОК 10%

40 г ОРЕХОВ

510 г (600 г) ВОДЫ

2 г АГАРА

- 1 Смешайте сахар и 350 г воды, доведите до кипения. Добавьте пюре из чернослива и размешайте.
- 2 Залейте оставшейся водой агар, доведите до кипения. Кипятите минуту, жидкость должна загустеть. Добавьте агар в подготовленную горячую смесь. Тщательно размешайте.
- 3 Влейте сливки, перемешайте.
- 4 Смесь остудите, постоянно помешивая, и поставьте в холодильник.
- 5 Орехи мелко размелите.
- 6 Холодную процеженную смесь перелейте в мороженицу. Замораживайте 40 минут, когда смесь слегка загустеет, добавьте орехи.
- 7 Мягкое мороженое переложите в контейнер и заморозьте.

На заметку. Если добавить орехи в жидкую смесь, они могут осесть на дно, и мороженое будет неоднородным.



ЭТОТ СОРТ МОРОЖЕНОГО ПРОИЗВОДИЛСЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИТАМИНА С (ОБЫЧНО В ВИДЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ИЛИ ЭКСТРАКТА ШИПОВНИКА), А ТАКЖЕ ОРЕХОВ ИЛИ КОРИЦЫ. МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ И ДРУГИЕ ПРЯНОСТИ, НАПРИМЕР СМЕСЬ ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА ИЛИ АПЕЛЬСИНОВУЮ ЦЕДРУ.

Клюквенное мороженое С КОРИЦЕЙ

130 г клюквенного пюре

280 г (220 г) сахара
или 60 г инверта (см. стр. 75)

3 г агара

590 г воды

Корица по вкусу

- 1 Смешайте 500 г воды и сахар, положите палочку корицы, доведите до кипения и остудите до 60 °С. Корицу выньте.
- 2 В агар добавьте оставшуюся воду, подогрейте до кипения и кипятите, чтобы жидкость загустела. Перелейте ее в сироп, сироп процедите.
- 3 Добавьте в смесь клюквенное пюре, остудите, помешивая, и поставьте в холодильник.
- 4 Холодную смесь протрите через сито, перелейте в мороженицу и замораживайте около 40 минут.
- 5 Мягкое мороженое переложите в контейнер и поставьте в морозилку.
- 6 При подаче нарежьте получившийся брикет на порции и прослоите тонкими вафлями.

На заметку. Вместо палочки можно добавить 1/4 чайной ложки молотой корицы.







ОСВЕЖАЮЩЕЕ ЛЕТНЕЕ МОРОЖЕНОЕ В ПРОДАЖУ ПОСТУПАЛО ОЧЕНЬ РЕДКО, И В ОСНОВНОМ ЕГО МОЖНО БЫЛО ПОПРОБОВАТЬ В КАФЕ И РЕСТОРАНАХ. ЗА СЧЕТ СОДЕРЖАНИЯ СПИРТА ОНО ИМЕЕТ НИЗКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ЗАМЕРЗАНИЯ И БЫСТРО ТАЕТ. ПО РЕЦЕПТУ НУЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУХОЕ ВИНО (БЕЛОЕ ИЛИ КРАСНОЕ), НО Я ВЫБРАЛА СЛАДКИЙ МУСКАТ И НЕМНОГО УМЕНЬШИЛА КОЛИЧЕСТВО САХАРА. ПОЛУЧИЛОСЬ ОЧЕНЬ ВКУСНО!

Мороженое ИЗ ВИНА

160 г (200 г) вина

240 г (160 г) сахара

80 г (60 г) инвертного сиропа
(см. стр. 75)

5 г желатина

1 ст. л. лимонного сока

520 г (580 г) воды

- 1 Смешайте сахар, инвертный сироп и 400 г воды, доведите до кипения.
- 2 Желатин залейте оставшейся водой, подогрейте до растворения желатина.
- 3 Добавьте желатин в сироп, хорошо размешайте и влейте вино и лимонный сок. Остудите до комнатной температуры, но в холодильник не убирайте.
- 4 Перелейте смесь в мороженицу. Замораживайте 50 минут.
- 5 Готовое мороженое переложите в контейнер и заморозьте.

На заметку. Отличное мороженое получается также из шампанского! Кстати, из белого вина это мороженое получается белоснежным, а из красного — нежнейшего розового оттенка.





Пирожные и торты из мороженого

ОДНАЖДЫ, КОГДА МНЕ БЫЛО 7 ИЛИ 8 ЛЕТ, МЫ СО СТАРШЕЙ СЕСТРОЙ КУПИЛИ В КИОСКЕ У ДОМА ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ. Я ДАЖЕ И НЕ ЗНАЛА, ЧТО БЫВАЕТ ТАКОЕ ЧУДО! В ВИТРИНЕ СТОЯЛА ТОЛЬКО ЗАКРЫТАЯ КОРОБКА, А ДОМА В НЕЙ ОКАЗАЛСЯ НАСТОЯЩИЙ ТОРТ С РОЗОЧКАМИ ИЗ КРЕМА И ЦУКАТАМИ. МНОГО ЛЕТ ПРОШЛО, НО ЭТО ВОСПОМИНАНИЕ – ОДНО ИЗ САМЫХ ЛУЧШИХ ВОСПОМИНАНИЙ МОЕГО ДЕТСТВА.

В СССР выпускались торты, кексы и пирожные из мороженого. Торты делались из пломбира, кексы – из сливочного мороженого, а пирожные – по отдельным рецептурам. В зависимости от используемого мороженого торты и кексы бывали сливочно-ванильные, ореховые, шоколадные, сливочно-фруктовые, а также однослойные, двухслойные и трехслойные.

Рецептуры были ориентировочными, разработаны без четкого указания видов и сортов мороженого, так что на вкус торты были очень разными.

Дома для торта, кекса или пирожных можно использовать металлические формы для аналогичных кондитерских изделий. В форму заливают один или несколько видов мороженого и отправляют в морозилку. Перед подачей торт можно украсить кремом, цукатами, шоколадом, орехами, взбитыми сливками или безе.

Обратите внимание, что мороженое – продукт высокой влажности, и хрустящие сладкие ингредиенты в нем быстро размокают и теряют хруст. Это касается вафель, безе, печенья и других подобных продуктов.

ПРИВЕДУ ЗДЕСЬ НЕСКОЛЬКО ВАРИАНТОВ ОФОРМЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ. ВЫ, КОНЕЧНО ЖЕ, МОЖЕТЕ ПРИДУМЫВАТЬ СВОИ, ИСПОЛЬЗУЯ РАЗЛИЧНЫЕ СОРТА МОРОЖЕНОГО, БИСКВИТЫ, ВАФЛИ, ГЛАЗУРИ, УКРАШЕНИЯ И ПОСЫПКИ.

Пирожные

«МОСКОВСКОЕ»

В тарталетку из песочного теста кладут большой шарик пломбира и украшают кремом.

«ШОКОЛАДНОЕ»

Прямоугольный брусочек шоколадного мороженого кладут на подложку из бисквита и поливают сверху шоколадной глазурью.

«КАРТОШКА»

Шарик из мороженого окунают в глазурь с вафельной крошкой (как в эскимо «Мишка»).

«КРЕМ-БРЮЛЕ»

На вафлю кладут брусок мороженого крем-брюле, сверху украшают бeze.

«МИНДАЛЬНОЕ»

Круглую лепешку миндального пломбира кладут на подложку из бисквита, боковую поверхность обсыпают орехами, сверху украшают кремом.

«СЛОЕНОЕ»

В формочки выкладывают мягкое мороженое тремя слоями, а готовое закаленное мороженое укладывают между двух вафель.

«ЛЕНИНГРАДСКОЕ»

Прямоугольные брусочки глазируют шоколадной глазурью и украшают кремом.







Торт ИЗ МОРОЖЕНОГО

1 КГ ПЛОМБИРА
(ИЛИ НЕСКОЛЬКО РАЗНЫХ
СОРТОВ МОРОЖЕНОГО)

200 Г МАСЛЯНОГО КРЕМА
(МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ)

Сейчас такой вид подачи мороженого почти забыт, а ведь это прекрасный способ порадовать детей и взрослых. Приготовить торт-мороженое проще простого: заморозьте любимые сорта мороженого в подходящей форме, украсьте, хорошо охладите и подавайте. Торт может храниться в морозилке около недели.

И КОНЕЧНО, НИ ОДНА КНИГА ПРО МОРОЖЕНОЕ НЕ БУДЕТ ПОЛНОЙ БЕЗ МОЛОЧНОГО КОКТЕЙЛЯ! ВРОДЕ БЫ НИЧЕГО СЛОЖНОГО – НО ПОЧЕМУ ТОГДА ПЫШНАЯ ПЕНА ПОЛУЧАЕТСЯ ДАЛЕКО НЕ ВСЕГДА? ОКАЗЫВАЕТСЯ, И У ТАКОГО ПРОСТОГО БЛЮДА ЕСТЬ СВОИ СЕКРЕТЫ.

Основу молока составляют молочные белки – казеин и альбумин, которые очень хорошо взбиваются (например, яичные белки тоже содержат альбумин). Поэтому молоко хорошо взбивается, но далеко не всегда образует стойкую пену. Почему? Дело в том, что в молоке также содержится молочный жир (кстати, он тоже хорошо взбивается, вспомните, например, взбитые сливки), и вот он-то и мешает молочным белкам образовывать стабильную пену. Вывод: лучше всего взбивается обезжиренное молоко или молоко с пониженным содержанием жира.

Так что в идеальном случае коктейль надо готовить из обезжиренного молока и молочного мороженого – тогда стойкая пена будет гарантирована!

Молочный КОКТЕЙЛЬ

25 г молочного мороженого

25 г фруктового сиропа

150 г ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА

Положите в блендер мороженое, влейте сироп и очень холодное молоко. Взбейте, разлейте по стаканам и тут же подавайте.





Дополнительные рецепты

ЭТИ РЕЦЕПТЫ ПРИГОДЯТСЯ ВАМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ СОРТОВ МОРОЖЕНОГО.

Песочные КОРЗИНОЧКИ

ТЕСТО:

100 г масла

1 желток

165 г муки

65 г сахарной пудры

щепотка соли

1/2 ч. л. разрыхлителя

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 200 °C

На заметку. Из этого теста выпекают корзиночки, а также песочные основы для пирожных.

- 1 Все ингредиенты выложите заранее из холодильника, чтобы перед приготовлением они были комнатной температуры.
- 2 Смешайте миксером на средней скорости все компоненты, кроме муки, в однородную гладкую массу.
- 3 Всыпьте муку, продолжайте мешать 10–20 секунд, пока не получатся крошки.
- 4 Руками слепите крошки в мягкий комок.
- 5 Положите тесто в холодильник на 20 минут, чтобы оно стало чуть прочнее и его было проще раскатывать. Также можно сначала раскатать тесто, а охладить его уже перед выпечкой.
- 6 Раскатайте, подсыпая муку, в пласт толщиной 5–7 мм, плотно разложите формочки и вырежьте ими тесто. Теперь формочки надо перевернуть и прижать тесто к бокам и дну, слегка вытягивая его вверх, чтобы внутренность корзинки была полностью покрыта тестом.
- 7 Корзинки с тестом охладите в холодильнике около получаса, а потом наколите вилкой и испеките при 200 °C 12–15 минут.

Бисквит рулетный (ТОНКИЙ)

3 яйца

90 г САХАРА

90 г МУКИ

ПРОТИВЕНЬ, ЗАСТЕЛЕННЫЙ
БУМАГОЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 190 °С

Из этого количества
продуктов получится пласт
для рулета размером 25х35 см.
Обязательно используйте бумагу
для выпечки — потом ее легко
удалить. Размазывайте тесто
как можно ровнее, слоем около
5 мм.

- 1 Взбейте яйца с сахаром в пышную светлую массу. Сахар должен раствориться. Если сахар крупноват, перед взбиванием поставьте миску с яично-сахарной смесью в теплую воду и при постоянном помешивании дождитесь, чтобы сахар растворился, а потом взбивайте.
- 2 Добавьте просеянную муку и замесите тесто.
- 3 Размажьте его на листе бумаги для выпечки как можно ровнее слоем 5 мм.
- 4 Пеките 15–17 минут при 190 °С.
- 5 Проверьте готовность деревянной палочкой — она должна остаться сухой при прокалывании бисквита. Бисквит должен быть упругим. Толщина готового бисквита около 1 см.
- 6 Остудите бисквит прямо на бумаге, прикрыв влажным полотенцем или пленкой.

На заметку. Такой бисквит можно сворачивать в рулет или вырезать из него основу для пирожных.

Масляный крем НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ

150 г МАСЛА

65 г СГУЩЕНКИ

1 ПАКЕТИК (10 г)
ВАНИЛЬНОГО САХАРА

15 г ВОДЫ

- 1 Ванильный сахар смешайте с водой и подогрейте до кипения, добавьте сгущенку и хорошо перемешайте. Остудите.
- 2 Размягченное масло взбейте миксером до пышного состояния. Продолжайте взбивать, постепенно добавляя сгущенку.
- 3 При желании в крем можно добавить пищевой краситель.

На заметку. При производстве мороженого обычно использовался самый простой вариант масляного крема — на сгущенке.

Вместо воды и ванильного сахара можно использовать ванильный экстракт, добавив его в конце взбивания.

П Р И К А З
ПО НАРОДНОМУ КОМИССАРИАТУ МЯСНОЙ И МОЛОЧ-
НОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

№ 764

г. Москва

8 октября 1939 г.

«Об утверждении инструкций, рецептур и правил по про-
изводству и торговле мороженым и замороженными плодами,
ягодами и овощами».

Для всех предприятий, производящих мороженое и замороженные плоды, ягоды и овощи.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ
ЛИТЕРАТУРЫ

Все рецепты и технологии были взяты
из технологических справочников по производству
мороженого.

Азов Г. М., Бурмакин А. Г., Гисин И. Б., Дезент Г. М.
Справочник по производству мороженого. М.: Пищевая
промышленность, 1970.

Дезент Г. М. Мороженое. М.: Пищевая промышленность,
1972.

Правила по производству и торговле мороженым.
М.: Наркомпищепром, 1939.

Зоммер Г. Теория и практика производства мороженого.
М.: Наркомпищепром, 1937.

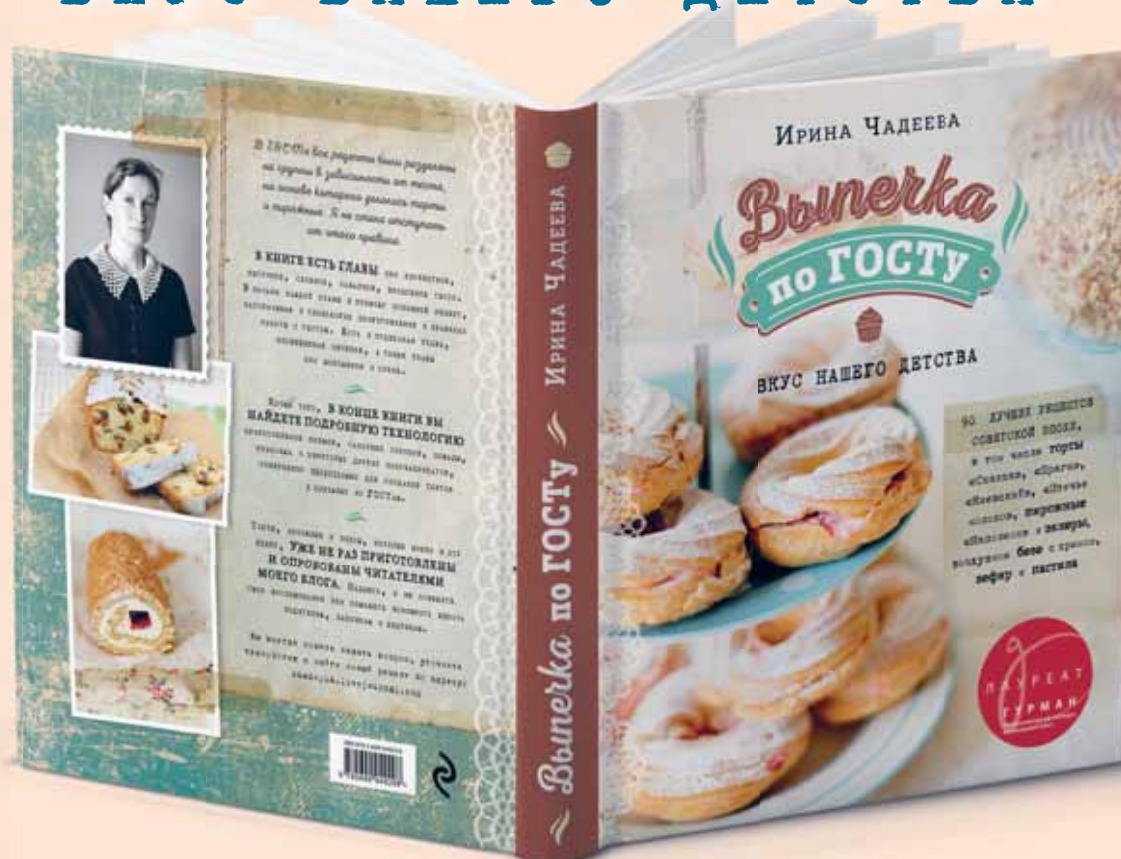
Пломбир с кремом



Ирина Чадеева

Выпечка по ГОСТу

ВКУС ВАШЕГО ДЕТСТВА



Советские пирожные и торты – вечная классика и теплые воспоминания. Почему эти десерты были такими замечательными? Не только потому, что это вкус нашего детства. Приготовление советских сладостей велось в соответствии со специальными ГОСТами, а это значит – идеальные пропорции и ничего лишнего! Можно ли сегодня вернуть тот знакомый правильный вкус? Конечно, и в этом поможет Ирина Чадеева. Она отобрала 90 лучших сладких рецептов из советских времен и готова поделиться ими с вами!

**РЕЦЕПТЫ ОТ ЛУЧШЕГО
КУЛИНАРНОГО БЛОГЕРА РУНЕТА**

Чадеева, Ирина.

Ч-13 Мороженое. Вкус нашего детства / Ирина Чадеева. — Москва : Эксмо, 2018. — 112 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Наверняка вы помните, как в детстве в теплые летние деньки искали на улице тележку с этим освежающим молочным лакомством и просили у родителей непременно купить вам стаканчик! Фруктовое, сливочное, шоколадное эскимо... Такое вкусное и такое любимое! А сколько бы вы отдали сейчас, чтобы вернуть тот самый вкус, напоминающий о веселом и беззаботном детстве? Ирина Чадеева дарит вам уникальный шанс снова насладиться любимым мороженым детства без машины времени или сложной дорогостоящей техники. Каждый рецепт в этой книге составлен по советским ГОСТам и адаптирован для домашнего использования, чтобы вы смогли вернуться в детство и поделиться радостью со своими друзьями и близкими.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-093908-4

© Ирина Чадеева, текст, фото, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга
КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Ирина Чадеева
МОРОЖЕНОЕ
Вкус нашего детства

Ответственный редактор А. Братушева. Художественный редактор Е. Мишина
Дизайн и верстка Ю. Анохиной. Технический редактор Т. Анохина
Корректор Л. Воробьева. Препресс А. Бельтиков

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Perry Correll, Kostenko Maxim, jovic, Filipchuk Maksym, Picsfive, Baleika Tamara / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

© Александр Моклецов, Анатолий Гаранин, Борис Кавашкин, Борис Кауфман, В. Анни, В. Опалин, Владимир Акимов, Владимир Родионов, Всеволод Тарасевич, Е. Кассин, И. Кибзий, Игорь Гаврилов, Н. Свиридова, Николай Рахманов, Улозвявичюс Аудрюс, Чернов, Э. Литвинов, Ю. Дыма, Юрий Кавер, Юрий Королев / РИА Новости

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
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.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тайар 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) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Интернет-магазин: www.book24.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: 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 10.04.2018. Формат 84х108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,76.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-093908-4



9 785040 939084 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
читай книги. дарь книги





Идея написать книгу про мороженое появилась, как ни странно, в феврале, когда в заваленной снегом Москве грянули морозы. Именно тогда я узнала, что в моем городе есть библиотека пищевой промышленности, а в библиотеке – целая полка книг о производстве мороженого.

Пара книг о мороженом была у меня дома – и я уже знала все секреты сливочного и фруктового, но хотелось большего. И я загадала: если найду рецепт моего любимого «Бородино», обязательно напишу книгу! Так и вышло. И рецепт я нашла, и книгу написала. Здесь собраны все радости нашего детства: и сливочное в вафельном стаканчике с розочкой, и пломбир «48 копеек», и эскимо на палочке, и «Щелкунчик» в ореховой глазури, и даже фруктовое за 7 копеек.

И мне очень хочется поделиться рецептами с вами. Пробуйте, наслаждайтесь, радуйтесь. И пробуждайте хорошие воспоминания!

Обстоятельно описав знакомые с детства пироги и выпечку, Ирина Чадаева взялась за мороженое – и у нее снова получилась книга на все времена. Тщательно разработанные рецепты, подробные инструкции без лишней воды, все четко разложено по полочкам – ради того, чтобы у вас все здорово получилось.

Роман Лошманов, главный редактор сайта Eda.ru

ISBN 978-5-04-093908-4



9 785040 939084 >

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Ega | EDA.RU