

Зоряна Івченко

Домашнее мороженое

От автора

Мороженое любят все, от мала до велика, это вкус детства, вызывающий приятные ассоциации. Сейчас не проблема купить мороженое с любым вкусом, на прилавках магазинов его десятки видов. Но начнешь читать состав, и чаще всего желание купить пропадает, а купленное частенько разочаровывает химическим вкусом.

Выход — готовить мороженое дома! Из натуральных ингредиентов, без красителей и усилителей вкуса. И сложно это только на первый взгляд — стоит только начать, и покупать мороженое в магазине вы больше не захотите. Причем даже покупать мороженицу не обязательно. Можно обойтись контейнерами или формочками для заморозки, их сейчас продается множество, и стоят они недорого. А если не хочется долго стоять у плиты и варить мороженое по классической технологии, в этой книге найдется много простых рецептов не менее вкусного быстрого мороженого, всего из двух-трех ингредиентов! Есть и проверенная классика — шоколадное мороженое, и модные новинки — тыквенное, морковное и

овсяное мороженое. Для лета — освежающие фруктовые и ягодные сорбеты и замороженные йогурты, для зимы — насыщенные semifredo... В этой книге вы найдете мороженое на все случаи жизни!

Инструментарий

Мороженица



Самую примитивную мороженицу можно соорудить, насыпав в большую металлическую кастрюлю лед с солью и поставив в него миску с охлажденной основой для мороженого. При вращении миски и перемешивании ее содержимого

венчиком создается тот же эффект, что и в электрической мороженице.

Формочки



Дети особенно любят мороженое на палочке или замороженный йогурт, фруктовый сок. Поэтому стоит купить парочку форм. Они бывают пластиковые и силиконовые, со вставленными палочками, прямоугольные, цилиндрические или фантазийные — в виде сложенных зонтиков, зайчиков. Из силиконовых формочек мороженое проще извлекать, а пластиковые лучше предварительно опустить в горячую воду на несколько секунд.

Мороженое с кукурузными хлопьями

● **Кукурузные хлопья неглазированные — 5 чашек по 250 мл**

- **Молоко — 625 мл**
- **Сливки (35 %) — 375 мл**
- **Сахар — 300 г**
- **Коричневый сахар — 150 г**
- **Яичные желтки — 4 шт.**
- **Вода — 65 мл**
- **Ванильный экстракт — 1 ч. л.**
- **Соль — 1 щепотка**

1. Духовку предварительно нагреть до 150 °С. Застелить противень пергаментом, высыпать на него хлопья и поставить в духовку на 15 минут, они должны стать золотистыми и хрустящими.

2. Отмерить 3 чашки хлопьев и залить их молоком. Оставить на 20 минут. Процедить молоко через сито и хорошо отжать хлопья.

3. В кастрюльку вылить настоявшееся молоко, сливки, всыпать коричневый сахар и соль и прогреть до кипения. В миске взбить желтки и тонкой струйкой влить в них горячую молочную смесь. Перелить смесь в кастрюльку и варить на небольшом огне, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, вмешать ванильный экстракт и остудить. Заморозить в мороженице или в контейнере.

4. Для посыпки приготовить хрустящие кукурузные хлопья. Всыпать в кастрюльку сахар и налить воду. Варить сироп, помешивая, до золотистого цвета. Как только цвет появится, равномерно полить сиропом оставшиеся на противне хлопья. Когда хлопья застынут, разбить их на кусочки скалкой.

Медовое мороженое с лавандой



- Сливки (35 %) — 300 мл
- Яичные желтки — 6 шт.
- Мед — 3 ст. л.
- Сухие или свежие цветки лаванды — 2 ст. л.

1. Мед немного нагреть в микроволновке и положить в него цветки лаванды.

2. Яичные желтки хорошо взбить миксером.

3. Сливки нагреть до кипения и тонкой струйкой влить в желтки. Добавить мед с лавандой, вернуть смесь на огонь и варить, постоянно помешивая, на очень маленьком огне до загустения, 10–15 минут.

4. Загустевшую смесь перелить в миску, установить ее в посуду со льдом и взбивать до охлаждения. Предварительно смесь можно процедить, чтобы удалить цветки лаванды.

5. Перелить смесь в контейнер для замораживания и поместить в морозильную камеру на 8 часов.

Черничный сорбет



- Черничный кисель — 100 г
- Вода — 250 мл
- Сахар по вкусу

1. Вскипятить воду. Смешать кисель с водой и сахаром. Остудить и вылить в контейнер для заморозки.

2. Убрать сорбет в морозилку на 8 часов, каждые

2 часа доставать и перемешивать.

Сорбеты

Сорбеты, или сорбе, можно готовить из любых ягод и фруктов или же из соков. Растворимые натуральные кисели — также превосходная основа для сорбе. Это прекрасный летний десерт, который отлично освежает в жару. Сорбе хорошо подавать после плотной пищи.

Мороженое с розой



- Молоко — 500 мл
- Сливки (35 %) — 500 мл
- Яичные желтки — 4 шт.
- Сахар — 300 г

- **Розовые лепестки — 1,5 стакана**
- **Кукурузный крахмал — 1 ст. л.**
- **Розовая вода — 3 ст. л.**
- **Соль — 1 щепотка**

1. Молоко, сливки, 150 г сахара и розовые лепестки поместить в кастрюльку. Нагреть на небольшом огне почти до кипения, накрыть крышкой и настаивать 1 час.

2. Растереть яичные желтки с крахмалом, щепоткой соли и 150 г сахара добела.

3. Процедить молочную смесь, хорошо отжав лепестки. Нагреть и смешать с яичной смесью. Поставить кастрюльку на минимальный огонь и, постоянно помешивая, варить до загустения.

4. Снять с огня, остудить, подмешать розовую воду и заморозить в мороженице.

Виноградный сорбет

