

Чадеева, Ирина.

Ч-13 Мороженое. Вкус нашего детства / Ирина Чадеева. — Москва : Эксмо, 2019. — 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», 2019

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
Өндiрушi: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесi, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгиси: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор 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
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 на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 10.04.2019. Формат 84x108^{1/16}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,76.
Доп. тираж 2000 экз. Заказ

16+

ISBN 978-5-04-093908-4



9 787850 409390 84 >

EKS.MO.RU
новинки издательства



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



ИРИНА ЧАДЕЕВА

Мороженое

❖ Вкус нашего
детства ❖





ИРИНА ЧАДЕЕВА



Мороженое

❖ Вкус нашего
детства ❖



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва

2019

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 7

НЕМНОГО ИСТОРИИ..... 9

Из чего состоит мороженое? 15

Производство

мороженого на фабриках..... 22

Приготовление

мороженого дома 24

Классификация мороженого 27

Про рецепты этой книги 28

МОРОЖЕНОЕ

ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ 29

Молочные продукты 29

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ 31

Сливочное мороженое

в стаканчике 32

Сливочное мороженое

крем-брюле на вафлях 35

Сливочное мороженое

«Восточное» 39

МОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ..... 40

Молочное мороженое кофейное

в бумажном стаканчике..... 41

Молочное эскимо с клубникой 42

ПЛОМБИР..... 44

Пломбир ореховый в рожке 45

Пломбир шоколадный на вафлях.... 46



ЭСКИМО 49

Эскимо сливочное

шоколадно-ореховое 51

Эскимо черносмородиновое 55

«Мишка» 56

«БОРОДИНО», «ЩЕЛКУНЧИК»,

«ЛАКОМКА» 59

Глазурь взбитая «Лакомка» 60

Глазурь взбитая

ореховая «Щелкунчик» 63

Глазурь взбитая крем-брюле

для «Бородино»..... 63

ДРУГИЕ ВИДЫ МОРОЖЕНОГО 64

Кислинка (кефирное) 65

Экстра крем-брюле66
Гоголь-моголь.....69

ТЕАТРАЛЬНОЕ И РУЛЕТ70
Рулет из мороженого70

**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 мороженое83

Шербет грушевый.....84

Апельсиновый лед87

Чайный лед.....88

Томатное мороженое.....91

Абрикосы со сливками92

Черносливовое мороженое
с орехами95

Клюквенное мороженое
с корицей96

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

Профессор Висконсинского университета (США)



*Перевод 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 – Мосхладокмбинат № 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.