


Любимое МОРОЖЕНОЕ Готовим дома



Москва
2015

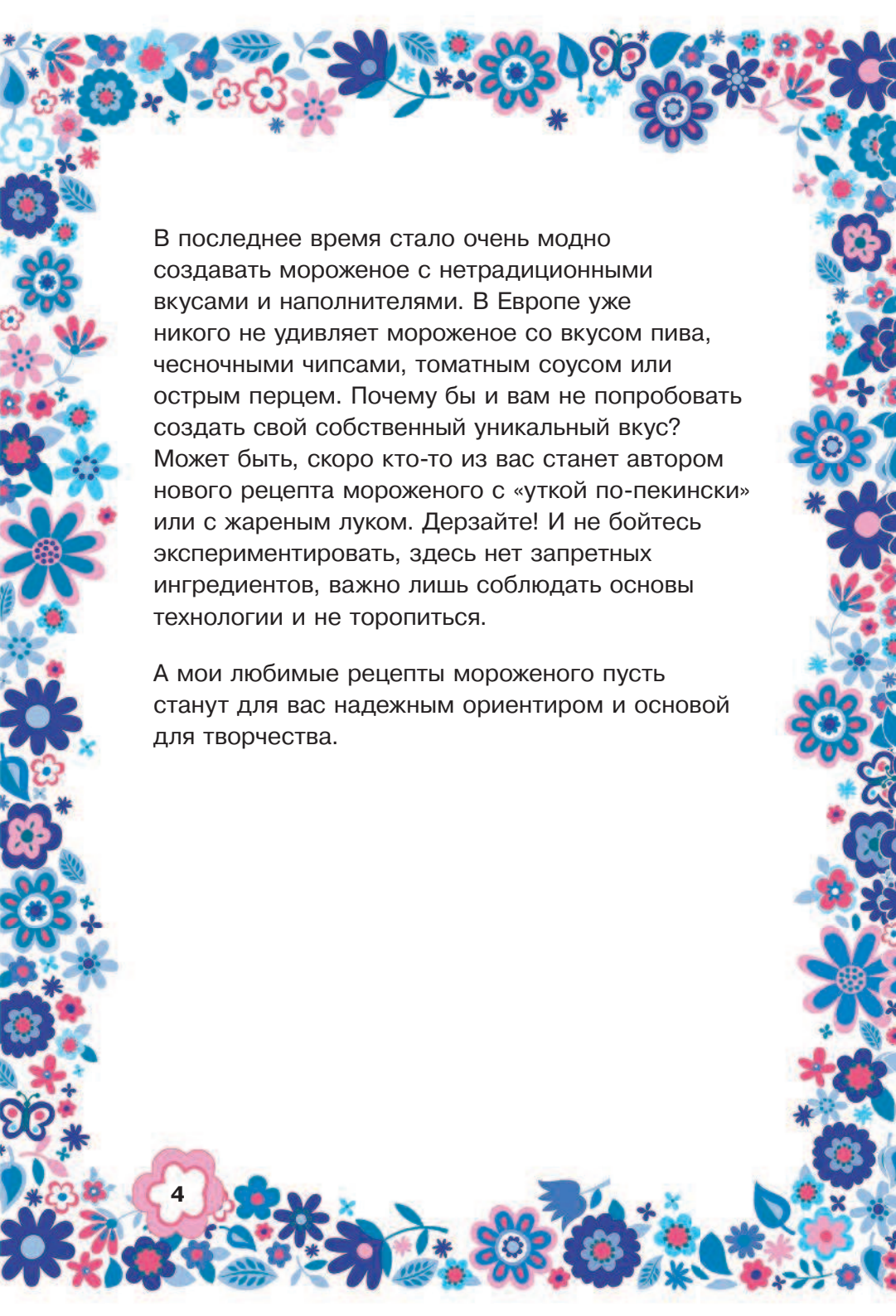




Мороженое на протяжении уже нескольких столетий удерживает звание самого любимого и популярного десерта. Вряд ли можно найти человека, который бы искренне не любил этого лакомства. Страстными любителями мороженого были и китайские императоры, и французские короли, и американские президенты. Придворные повара строго хранили свои рецепты, и для обычных людей приготовление мороженого было сродни настоящему волшебству. Позже мороженое начали выпускать в промышленных масштабах и оно стало доступно всем без исключения. Тем не менее о том, что этот десерт можно приготовить в домашних условиях, знают очень немногие.

К чему я все это вам говорю?

Мороженое — интереснейшее поле для творчества, которое требует гораздо меньше усилий, кухонной утвари и специальных устройств, чем, например, обыкновенная выпечка. Достаточно иметь морозильную камеру, миксер и совершенно нехитрый набор продуктов, чтобы создать по-настоящему впечатляющий десерт. А изучив технологию приготовления, вы поймете, что справиться с задачей сможет даже первоклассник.



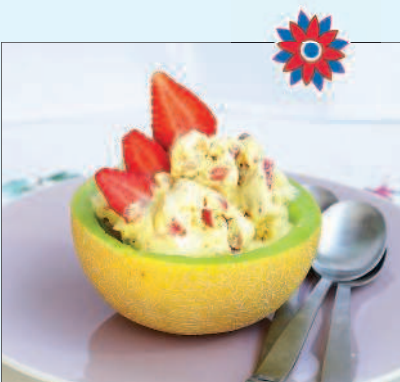
В последнее время стало очень модно создавать мороженое с нетрадиционными вкусами и наполнителями. В Европе уже никого не удивляет мороженое со вкусом пива, чесночными чипсами, томатным соусом или острым перцем. Почему бы и вам не попробовать создать свой собственный уникальный вкус? Может быть, скоро кто-то из вас станет автором нового рецепта мороженого с «уткой по-пекински» или с жареным луком. Дерзайте! И не бойтесь экспериментировать, здесь нет запретных ингредиентов, важно лишь соблюдать основы технологии и не торопиться.

А мои любимые рецепты мороженого пусть станут для вас надежным ориентиром и основой для творчества.



СОДЕРЖАНИЕ

Классический ванильный пломбир	10
Творожно-томатное эскимо	12
Лимонно-тимьяновое мороженое	14
Карамельное мороженое с морской солью и шоколадными чипсами	16



Мороженое «Три шоколада»	18
Мороженое «Клюквенный пунш»	20
Семифредо	22
Банановое эскимо	24

Имбирное мороженое	26
Пряное тыквенное мороженое	28
Пломбир с черным кунжутом	30
Мороженое с карамелизованным беконом	32





Мороженое «Зеленый чай»	34
Мороженое с острым перцем	36
Кокосовое малибу	38
Лимонно-лаймовый сорбет	40

Тирамису	42
Сырное мороженое с черной смородиной	44
Сэндвич с малиново-йогуртовым суфле	46
Ягодный лед ассорти	48



Ананасовый сорбет с мятой	50
Яблочный фруктовый лед с кусочками фруктов	52
Молочное мороженое с клубникой	54
Молочное мороженое «Кофейное»	56



Молочное мороженое
«Тропическое» 58

Молочное мороженое
с горьким шоколадом и цукатами 60

Манговый сорбет
с мятой и лимонграссом 62

Арбузный сорбет с крыжовником 64



Манговый пломбир с фисташками 66

Ванильный пломбир с бананом 68

Ягодный пломбир 70

Сливочный пломбир
с киви и орехами 72

Дынный пломбир с клубникой 74

Сливочное мороженое
с вафлями и шоколадом 76

Шоколадный пломбир
с вишней на коньяке 78

Грушевое мороженое
с миндальным пралине 80





Вишневый пломбир с горьким шоколадом	82
Банановый сорбет	84
Земляничный пломбир	86
Яблочный пломбир с корицей	88

Фисташковое мороженое с маршмеллоу	90
Малиновое мороженое с шоколадными чипсами	92
Мятный пломбир с фундуком	94



Крем-брюле с бисквитной крошкой	96
Черничный пломбир с лавандой	98
Пломбир «Чизкейк»	100
Пломбир из фенхеля с крыжовником и вишневыми листьями	102

Классический ванильный пломбир

4
порции

400 мл жирных сливок
120 мл цельного молока
170 г сахарного песка
4 желтка
1 ванильный стручок

1. Молоко вскипятить в кастрюле с толстым дном и полностью остудить. Ванильный стручок разрезать вдоль на 2 части, вычистить семена.

2. В остывшее молоко добавить сахар, желтки и семена ванили вместе со стручком. Ингредиенты слегка перемешать

венчиком, но не взбивать. Поставить на минимальный огонь и варить, постоянно помешивая, до загустения, около 15 минут, вынуть ванильный стручок. Остудить.

3. Сливки взбить в крепкую пену и аккуратно соединить с остывшим кремом.

4. Получившуюся массу перелить в подходящую посуду, накрыть крышкой и убрать в морозильник. Каждый час доставать будущий пломбир и взбивать до однородности. Повторить это действие 3–4 раза и оставить пломбир до полного застывания (общее время в морозилке — 5–6 часов).



