

Домашнее мороженое

и другие освежающие десерты

Вкусно – объедение!

Домашнее мороженое

и другие освежающие десерты

Из молока, сливок, шоколада, ягод, фруктов, орехов

Фруктовое, сливочное, творожное, шоколадное, медовое, мятное, со взбитыми сливками и карамелью, йогуртом и печеньем, ягодами и орешками...

Перед мороженым — любимым лакомством детей и взрослых — устоять невозможно! В этой книге вы найдете лучшие рецепты домашнего мороженого, а также вкусных освежающих десертов. Попробуйте приготовить тающее во рту нежное мороженое с кусочками фруктов, банановое, фисташковое, ванильное, с растопленным шоколадом и карамелью, восхитительные сорбеты из ягод, легкий фруктовый лед, молочный шейк... Любое из этих угощений готовится легко и быстро, а их бесподобный вкус запомнится надолго. Эти лакомства понравятся всем без исключения!

Домашнее мороженое



*Вкусно –
объедение!*

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Домашнее мороженое

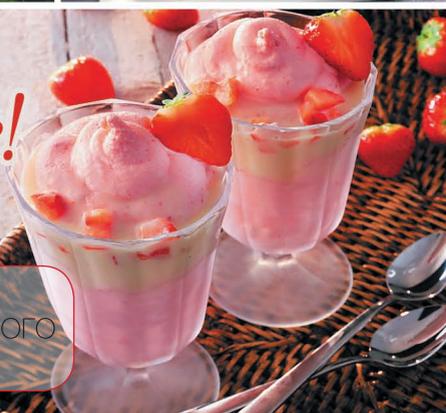
и другие освежающие десерты

Из молока, сливок, шоколада, ягод, фруктов, орехов



Вкусно –
объедение!

ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2015 ДОСУГА





СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 7

ОСВЕЖАЮЩЕЕ УГОЩЕНИЕ

для жаркого летнего дня 11

НЕЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ

для всей семьи 33

ЛЕГКОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

для стройной талии 51

СЕКРЕТЫ

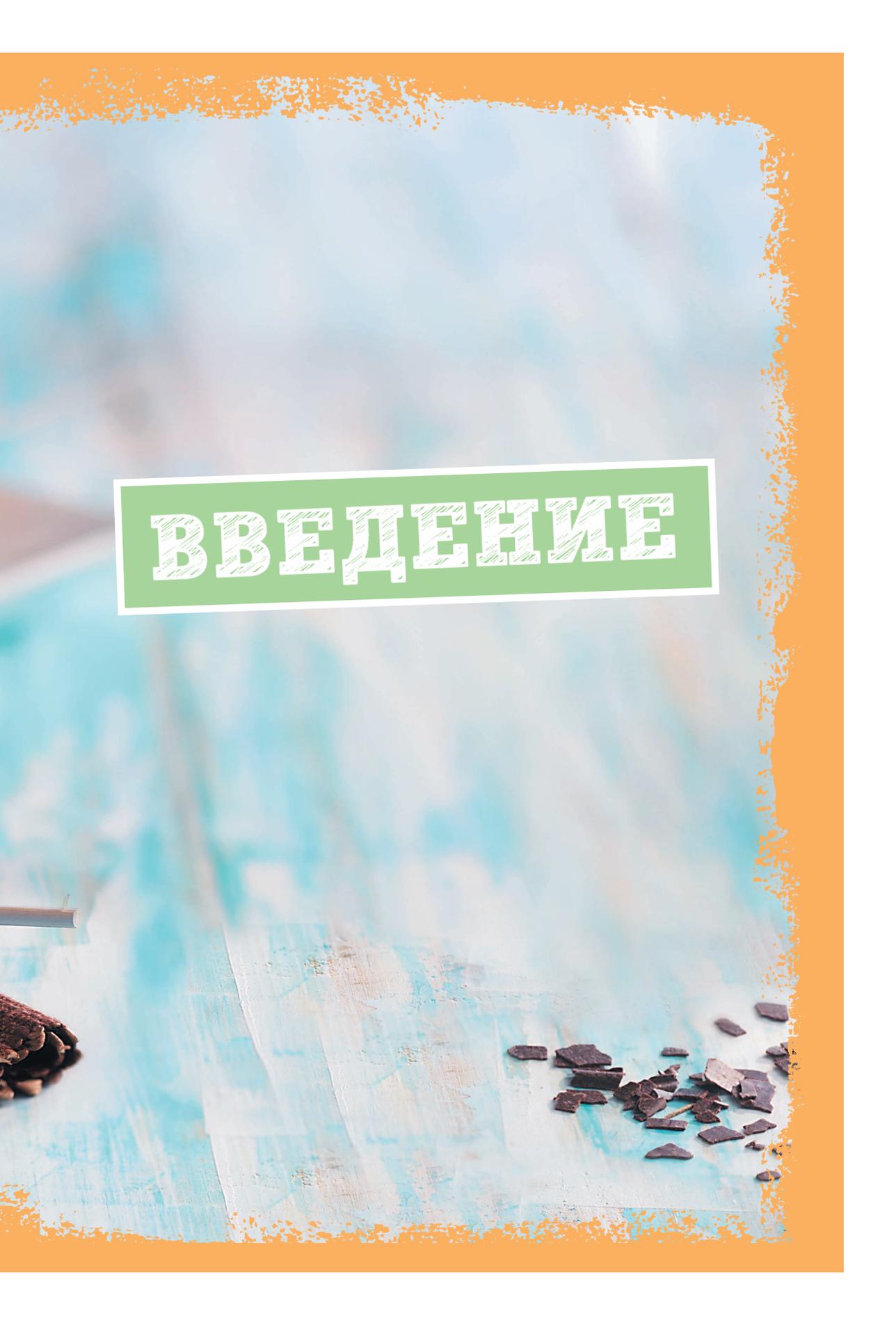
изысканного наслаждения 65

ЛЮБИМОЕ

сливочное
мороженое 81

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 96

ВВЕДЕНИЕ

The image shows the front cover of a book. The background is a light blue, textured surface, possibly a book cover or a piece of paper, with some darker blue and white streaks. The cover is framed by a thick, orange border with a rough, hand-painted edge. In the center, there is a green rectangular box with a white border containing the word "ВВЕДЕНИЕ" in a white, bold, sans-serif font. The text has a slightly distressed or hand-drawn appearance. In the bottom left corner, there is a small, dark, textured object, possibly a piece of wood or a small sculpture. In the bottom right corner, there is a small pile of dark, irregular fragments, possibly chocolate or a similar material.

Вкусное творение

Любите мороженое? Тогда вы можете отправиться в кафе и насладиться этим лакомством там, можете просто купить его в супермаркете, а можете сделать любимый десерт самостоятельно. С рецептами, представленными в этой книге, справится и ребенок. Вы найдете здесь сладости на любой, даже самый изысканный, вкус: молочное, сливочное или фруктовое мороженое, легкие сорбетты и фруктовый лед, нежное, тающее во рту парфе, десерты из йогурта и других кисломолочных продуктов. Также в книге есть много особых рецептов, например мороженое в виде спагетти, мороженое с грильяжем, трюфельное и кофейное.

Замороженные десерты

Диапазон десертов, которые можно сделать в электрической мороженице или в обычном морозильнике, довольно широк. Это обычное молочное или сливочное мороженое, фруктовое мороженое, парфе, сорбетты и фруктовый лед.

Мороженое

Молочное или сливочное мороженое делают из молока или сливок, яиц, сахара и различных вкусовых добавок, например шоколада, орехов, ликеров, ягод или фруктового сока (плодовая часть во фруктовом мороженом должна быть не менее 20 %). Если вы делаете мороженое

в морозильнике, то массу для мороженого в процессе заморозки нужно регулярно перемешивать вилкой, чтобы получались очень мелкие кристаллы льда, а в электрической мороженице масса перемешивается автоматически.

Парфе

Парфе готовят из перетертых с сахаром желтков, взбитых сливок. Если хотите, то можно добавить взбитые белки и разные наполнители. При добавлении взбитых сливок и белков масса становится рыхлой и кристаллы льда получаются очень мелкими. В отличие от мороженого, парфе в процессе замораживания перемешивать не нужно (поэтому электрическая мороженица для приготовления парфе не подходит). Массу нужно замораживать в обычном морозильнике.



ОСВЕЖАЮЩЕЕ УГОЩЕНИЕ

Для жаркого лета

- Лед из арбуза с мятой 12
- Лед из красных апельсинов с медом 13
- Лед из манго 14
- Лед из грейпфрута 14
- Лед из клюквы с «Лимончелло» и водкой 16
- Лед из эспрессо со сливками 17
- Лед из кокоса с миндалем
и красным апельсином 18
- Сорбет из черного чая с медом 18
- Сорбет из клубники 20
- Сорбет с перечной мятой 21
- Сорбет из ананаса с лаймом 22
- Яблочный сорбет 22
- Сорбет из дыни 24
- Сорбет из манго с лаймом 25
- Сорбет из лимона в лимонной коже 26
- Сорбет из ежевики 28
- Сорбет из винограда с инжиром 28
- Сорбет из лесных ягод и апельсина
с грушевым соком 30
- Абрикосово-ананасовый сорбет 31

Лед из арбуза с мятой

На 4 порции

Арбуз: 400 г

Мята: ½ пучка

Лайм: ½ плода

Листья свежей мяты
для украшения

Очистите арбуз, удалите косточки и нарежьте мякоть маленькими кубиками. Мята вымойте, обсушите и отложите 10 листьев. Выдавите сок из лайма.

Блендером разомните в пюре мякоть арбуза, сок лайма и листья мяты, затем заморозьте фруктовую массу, регулярно перемешивая образующийся лед. Выложите лед в стаканы и украсьте листочками свежей мяты.

Время приготовления: около 15 мин; плюс около 5 ч на заморозку

В 1 порции: 1 г белков, 1 г жиров, 9 г углеводов, 54 ккал



Время приготовления: около 15 мин; плюс около 5 ч на заморозку

В 1 порции: 3 г белков, 1 г жиров, 56 г углеводов, 255 ккал



Лед из красных апельсинов с медом

На 4 порции

Апельсины
красные: 6—8 шт.

Апельсин свежий
неочищенный: 1 шт.

Мед цветочный:
150 г

Выжмите сок из красных апельсинов и отмерьте 400 мл. Апельсин вымойте горячей водой, обсушите и натрите цедру с кожурой.

Сок, натертую цедру и мед смешайте в однородную массу и поставьте в морозильник. В процессе образования льда регулярно перемешивайте массу. Разложите лед в креманки и украсьте перед подачей на стол.

Время приготовления: около 45 мин; плюс 6 ч на заморозку

В 1 порции: 8 г белков, 47 г жиров, 35 г углеводов, 600 ккал



Бананово-шоколадное мороженое

На 4 порции

Шоколад черный

горький: 75 г

Шоколад молочный: 75 г

Молоко: 175 г

Сахар: 100 г

Сливки: 400 мл

А также

Сливки: 200 мл

Бананы: 2 шт.

Шоколадный соус

Шоколад раскрошите и растопите на водяной бане. Добавьте к растопленному шоколаду сахар и молоко, нагревайте и перемешивайте, пока сахар не растворится и масса не станет однородной. Снимите с бани и оставьте остывать.

Взбейте сливки в пышную массу и добавьте к остывшей шоколадной смеси. Хорошо перемешайте. Если вы используете мороженицу, переложите массу в нее и заморозьте. Если мороженицы нет, то переложите массу в форму (лучше взять форму из нержавеющей стали) и поставьте в морозильник на 6 ч. Каждый час разминайте замерзающую массу в пюре.

Взбейте сливки. Бананы очистите от кожуры и разрежьте вдоль пополам. Выложите половинки бананов на длинные тарелки, сверху положите шарики мороженого, украсьте взбитыми сливками и полейте шоколадным соусом.

Алфавитный указатель

Абрикосово-ананасовый сорбет* 31
Абрикосовое мороженое с розмарином* 34
Американское клубничное мороженое* 84
Апельсиновое мороженое с «Куантро»* 77

Банановое мороженое* 45
Бананово-шоколадное мороженое* 95

Ванильное мороженое с кофе* 89
Ванильное парфе с бисквитной крошкой 44
Вишневое мороженое* 88

Ежевичное мороженое с творогом* 54

Йогуртовое мороженое* 56

Карамельное мороженое с карамельным соусом* 92
Клубничное мороженое* 42
Кокосовое мороженое с манго* 46
Конфеты из мороженого и мяты* 86

Лед из арбуза с мятой 12
Лед из грейпфрута 14
Лед из клюквы с «Лимончелло» и водкой 16
Лед из кокоса с миндалем и красным апельсином* 18
Лед из красных апельсинов с медом 13
Лед из манго 14
Лед из эспрессо со сливками 17
Лимонное сливочное мороженое с пахтой 59

Маковое парфе 38
Марципановое мороженое с «Амаретто»* 79
Медовое мороженое со взбитыми сливками* 46
Молочный шейк с манго* 91
Мороженое «Голубая ягода»* 43
Мороженое в виде спагетти* 86
Мороженое из ананаса и имбиря* 60
Мороженое из бузины и кефира* 63
Мороженое из киви с пахтой* 61
Мороженое из лайма с йогуртом и творогом* 54
Мороженое из пахты с кокосом* 62
Мороженое из белого шоколада с миндальной крошкой* 35

Мороженое из творога, папайи и имбиря* 58
Мороженое из эспрессо и рикотты с самбукой* 71
Мороженое с растопленным шоколадом и карамелью 48
Мороженое с солодовой ванилью* 40
Мороженое с яичным ликером* 72
Мороженое со сливами и корицей* 36
Мятное мороженое с жирным молоком* 52

Парфе из эспрессо с апельсиновым ликером 76
Парфе с грецкими орехами 78
Парфе с корицей и ромом 74
Парфе с белым шоколадом* 74
Пралине 94

Сливочное мороженое с грильяжем* 82
Сливочное мороженое с йогуртом и ананасами* 83
Сливочное мороженое с печеньем* 36
Сорбет из ананаса с лаймом* 22
Сорбет из винограда с инжиром* 28
Сорбет из дыни* 24
Сорбет из ежевики* 28
Сорбет из зеленого чая с «Лимончелло»* 67
Сорбет из клубники* 20
Сорбет из лесных ягод и апельсина с грушевым соком* 30
Сорбет из лимона в лимонной кожуре 26
Сорбет из манго с лаймом* 25
Сорбет из смородины и тамарилло* 68
Сорбет из черного чая с медом* 18
Сорбет из шампанского с манго и клубникой* 66
Сорбет из шампанского* 70
Сорбет с перечной мятой* 21
Сорбет с персиком и игристым вином* 68

Творожное мороженое с медом и ванилью* 53
Трюфельное мороженое* 90

Фисташковое мороженое 39

Шоколадное мороженое* 49

Яблочный сорбет* 22

* Десерт, рецепт которого отмечен звездочкой, можно приготовить в мороженице.