

М ДОМАШНЕЕ Мороженое

ТОРТЫ • СОРБЕТЫ
СЕМИФРЕДО

Малиновое, шоколадное, черничное, банановое... А может, творожное, мятное, овсяное, морковное? Или необычное — с темным пивом или кукурузными хлопьями? Проверенная классика и яркие эксперименты, удивительные вкусовые сочетания, простые и доступные рецепты домашнего мороженого из натуральных ингредиентов обязательно удивят и порадуют ваших близких и гостей!

- Мороженое с розой
- Черничный сорбет
- Арахисовое мороженое с виноградом
- Торт из бананового мороженого
- Ванильное мороженое с шоколадным соусом
- Мороженое из печеных персиков

Для лета — освежающие фруктовые и ягодные сорбеты и замороженные йогурты, для зимы — насыщенные семифредо... Вкуснейшие десерты на любой вкус!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3134-4



9 786171 123134

Зорана Шмечко

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ



М ДОМАШНЕЕ Мороженое

ТОРТЫ • СОРБЕТЫ
СЕМИФРЕДО

Зорана Шмечко

- ШОКОЛАДНОЕ
- ОРЕХОВОЕ
- ФРУКТОВОЕ
- ВАНИЛЬНОЕ

КЛУБ
СЕМЕИНОГО
ДОСУГА

Зоряна Швіценко

ДОМАШНЕЕ

Мороженое

ТОРТЫ • СОРБЕТЫ
СЕМИФРЕДО

- ШОКОЛАДНОЕ
- ОРЕХОВОЕ
- ФРУКТОВОЕ
- ВАНИЛЬНОЕ

ХАРЬКОВ 2017

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.95
И25



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Евгений Ухов*

Видання для організації дозвілля

ИВЧЕНКО Зоряна

Домашнє морозиво

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 30.03.2017.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro».
Ум. друк. арк. 9,03.
Наклад 6000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНИСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

ИВЧЕНКО Зоряна

Домашнее мороженое

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 30.03.2017.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro».
Усл. печ. л. 9,03.
Тираж 6000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-3134-4

- © Ивченко З., текст и фотографии, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

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 охладить. 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.





Содержание

От автора.....	3	Банановое мороженое с «Нутеллой»	61
Инструментарий	4	Шоколадное мороженое без яиц.....	62
Мороженое с кукурузными хлопьями.....	5	Клубнично-кокосовое мороженое	63
Медовое мороженое с лавандой.....	7	Шоколадный семифредо	65
Черничный сорбет.....	9	Клюквенное мороженое	67
Мороженое с розой	11	Мороженое с темным пивом	68
Виноградный сорбет	13	Замороженный йогурт с «Нутеллой»	69
Праздничное мороженое.....	15	Веганское шоколадное мороженое.....	70
Мятное мороженое	16	Персиковое сметанное мороженое	71
Творожно-малиновое мороженое	17	Апельсиновый замороженный йогурт.....	73
Мороженое «Черничный коблер».....	19	Мороженое с крошкой печенья.....	75
Арахисовое мороженое		Овсяное мороженое	77
с виноградным кули	21	Мороженое «Черный лес».....	79
Лимонное мороженое	23	Морковное мороженое.....	81
Мороженое «Шоколадный фадж»	25	Мороженое со сливой	83
Кофейное мороженое	27	Веганское фисташковое мороженое	84
Мороженое из печеных бананов	29	Замороженный ягодный йогурт	85
Ежевичное мороженое с маком	31	Черничное мороженое.....	87
Малиновое мороженое	33	Шоколадное мороженое	89
Лимонный семифредо с ягодами.....	35	Торт из бананового мороженого	91
Черносмородиновое мороженое	37	Ванильное мороженое	
Торт из мятного мороженого		с клюквенным соусом.....	93
с печеньем	39	Ванильное мороженое	
Тыквенное мороженое	41	с шоколадным соусом.....	95
Мороженое из печеных персиков.....	43	Лимонный мусс	
Мороженое с малиной.....	45	с клюквенным соусом	97
Матонелло	47	Замороженный йогурт	
Торт из мороженого с печеньем	49	с ягодами на палочке	99
Замороженный клубничный йогурт.....	51	Клубничный лед со сгущенным	
Сорбет из печеной вишни.....	53	молоком и сливками	101
Чернично-лимонное		Фисташковое мороженое	103
быстрое мороженое.....	55	Мороженое «Карамельная груша».....	105
Замороженный йогурт		Мороженое с вареным	
с малиной и сливой.....	57	сгущенным молоком и джемом	107
Кокосовое мороженое.....	59	Мороженое из одного ингредиента.....	108
Мороженое «Чай масала».....	60	Персиковый замороженный йогурт.....	109
		Финиково-медовое мороженое	111