

САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА — ДОМА!

Хотите побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир? Приготовьте угощения по рецептам этой книги.

Творожно-лимонный крем, клубничная панакота, лимонный курд, шоколадный мусс, желе из арбуза, кисель из смородины, кофейное мороженое, фруктовый лед «Мохито», кофейная гранита со взбитыми сливками, сабайон с клубникой, виноградный сорбет — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

А также советы по работе с фруктами, сочетанию ингредиентов и приготовлению рецептов к праздникам.

ISBN серии

ISBN 978-617-12-6581-3



9 786171 265813

www.bookclub.ua

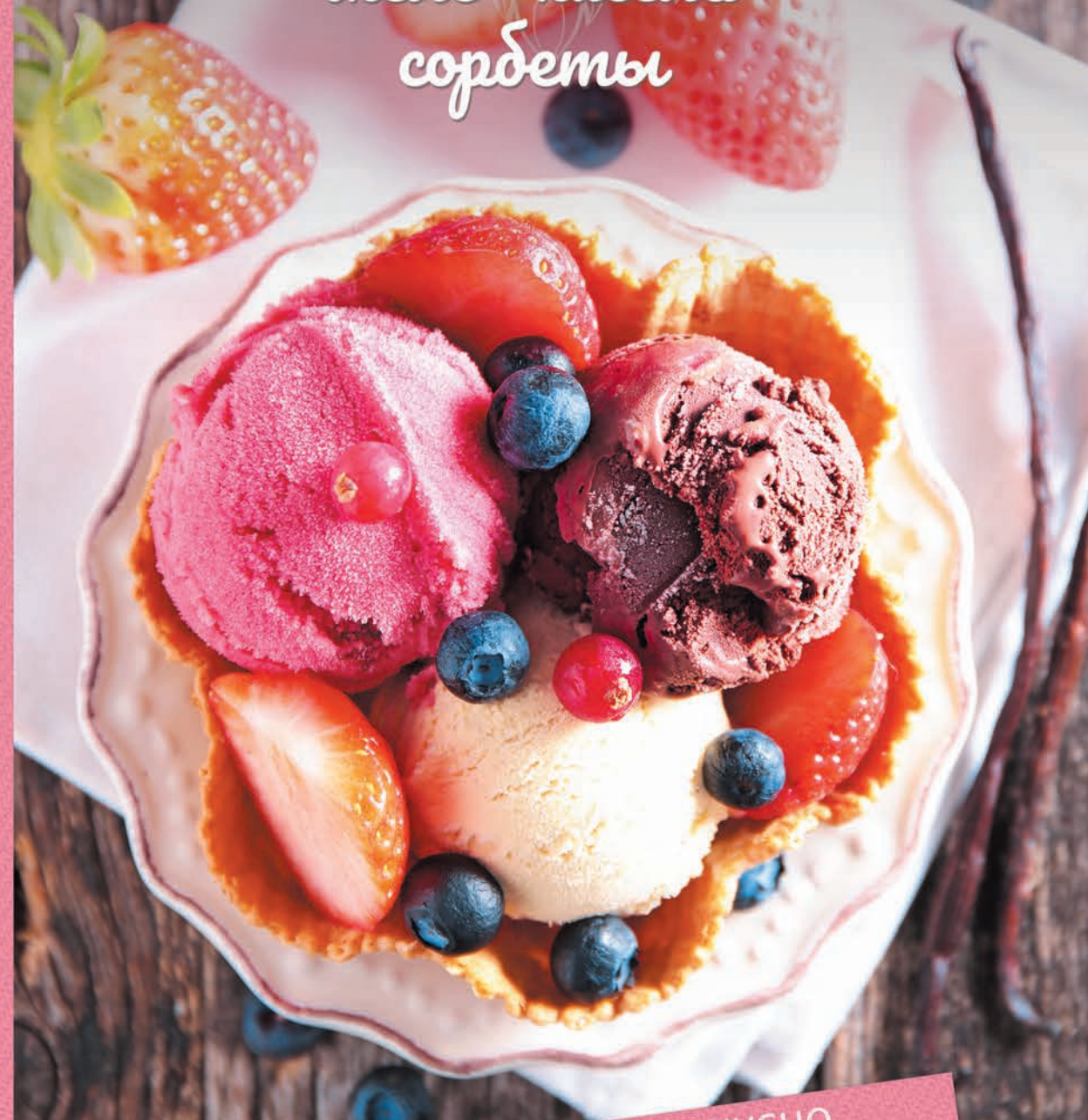
ISBN 978-617-12-7455-6



9 786171 274556

ДОМАШНИЕ

кремы • мороженое
желе • кисель
сорбеты



ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ



ДОМАШНИЕ

кремы • мороженое
желе • кисель
сорбетты

ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2020  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
Д66



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

Дизайнер обложки *Анастасия Попова*

Популярне видання

Популярное издание

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся

**Домашні креми, морозиво,
желе, кисіль, сорбетти**

(російською мовою)

КРАСНОВА Олеся

**Домашние кремы, мороженое,
желе, кисель, сорбетты**

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадєєва*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 23.12.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 1400 пр. Зам. № .

Подписано в печать 23.12.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 1400 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: sor@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: sor@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-6581-3 (серия)
ISBN 978-617-12-7455-6

© Depositphotos.com / studioM, обложка, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», изда-
ние на русском языке, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», худо-
жественное оформление, 2020



Желе и суфле, кисели и кремы, мороженое и сорбеты — эти легкие, воздушные лакомства все любят с детства. Они идеально подходят в качестве завершающего десерта для семейного ужина, являются прекрасным угощением на детских праздниках, служат отличным украшением любого праздничного стола или изысканного романтического вечера.

Приготовьте по рецептам этой книги шоколадный крем-суфле или лимонный крем-пудинг с инжиром, ароматную клубничную панакоту или лимонный курд, сабайон с клубникой или желе из арбуза, молочный кисель или кисель из абрикосов с корицей и бадьяном, черничное или фисташковое мороженое, кофейную граниту со взбитыми сливками или шоколадный сорбет — выберите понравившийся десерт и удивляйте своих близких невероятно вкусными и полезными кушаньями!

Помимо рецептов, в книге собраны советы и рекомендации по выбору продуктов, указаны особенности работы с ними, а также другие полезные хитрости, которые пригодятся не только начинающим, но и опытным хозяйкам.



НА ЗАМЕТКУ

Крем-брюле — знаменитый французский десерт из заварного крема с карамельной корочкой. Его готовят и подают в фаянсовых или керамических порционных формочках.





Французский крем-брюле

Ингредиенты

- 600 мл сливок (33 %)
- 6 яичных желтков
- 100 г сахара
- 30 г коричневого сахара для карамельной корочки
- ваниль по вкусу
- малина и мята для подачи

1. Растереть желтки с сахаром и ванилью в однородную светлую массу.
2. Сливки вылить в сотейник, довести почти до кипения и сразу снять с огня. Сливки немного остудить и очень аккуратно влить тоненькой струйкой в желтковую массу, интенсивно перемешивая.
3. Полученную массу разлить в керамические формочки. Поставить их в глубокий поддон, аккуратно влить в поддон горячую воду, чтобы формочки были погружены в нее до половины высоты.
4. Готовить крем-брюле в духовке при 190 °С в течение 45 минут. Затем достать поддон из духовки и дать крему остыть до комнатной температуры, не вынимая формочки из воды.
5. Остывший крем посыпать коричневым сахаром и закарामелизовать его с помощью горелки для фламбирования. Можно поставить формочки под гриль на пару минут.
6. Десерт остудить и подавать, украсив малиной и веточкой мяты.





Творожно-лимонный крем

Ингредиенты

- 250 г творога
- 50 мл сливок
- 5 ст. л. сахара
- 2 яичных желтка
- цедра и сок 2 лимонов

1. Лимонный сок нагреть в сотейнике, снять с огня, немного остудить.
2. Желтки растереть с половиной нормы сахара, тщательно взбить с помощью миксера. Продолжая взбивать, постепенно влить горячий лимонный сок. Поставить массу на водяную баню и нагревать, помешивая, до легкого загустения. Снять с огня, остудить.
3. Творог протереть через сито. Добавить лимонную цедру, хорошо перемешать.
4. Сливки взбить с оставшимся сахаром, соединить с творогом. Добавить желтково-лимонный крем, тщательно взбить с помощью миксера.
5. Подавать крем охлажденным.





Шоколадный крем-суфле

Ингредиенты

- 600 мл сливок
- 500 мл молока
- 6 яичных желтков
- 150 г сахара
- 4 ст. л. какао
- 45 г кукурузного крахмала
- 2 ч. л. желатина
- лимонная цедра и ваниль по вкусу
- карамелизованные ломтики апельсинов для подачи

1. Немного молока отлить в чашку, растворить в нем желатин.
2. Оставшееся молоко довести до кипения, всыпать какао, хорошо перемешать, снять с огня, немного остудить.
3. Яичные желтки растереть с сахаром и крахмалом. Аккуратно влить тонкой струйкой немного горячего шоколадного молока, интенсивно перемешивая. Затем влить оставшееся горячее молоко, хорошо перемешать, поставить на самый слабый огонь и нагревать, непрерывно помешивая, до легкого загустения. Снять с огня, остудить.
4. Добавить желатиновую смесь, лимонную цедру и ваниль по вкусу, тщательно перемешать. Взбить охлажденные сливки, ввести порциями в крем. Разложить в порционные формочки и поставить в холодильник до застывания.
5. Подавать, украсив карамелизованными ломтиками апельсинов.



Каталонский крем

Ингредиенты

- 500 мл молока
- 2 ч. л. кукурузного крахмала
- 4 яичных желтка
- 3 ст. л. сахара
- 10 г ванильного сахара
- 2 ч. л. апельсиновой цедры
- 1,5 ст. л. корицы
- коричневый сахар для карамельной корочки
- ягоды и мята для подачи

1. Желтки тщательно растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить апельсиновую цедру и корицу.
2. Крахмал развести в $\frac{1}{2}$ стакана молока, соединить с оставшимся молоком. Добавить желтковую смесь, хорошо перемешать. Поставить на слабый огонь и варить, интенсивно помешивая, около 15 минут, до загустения.
3. Готовый крем протереть через сито, разложить в порционные формочки, поставить в холодильник.
4. Охлажденный крем посыпать коричневым сахаром, закарамелизовать его с помощью горелки для фламбирования.
5. Подавать, украсив ягодами и веточками мяты.



НА ЗАМЕТКУ

Каталонский крем, в отличие от французского крем-брюле, готовят на плите, а не в духовке. У него получается более нежная консистенция.



Зефирный крем

Ингредиенты

- 50 мл молока
- 50 мл воды
- 50 г сахара
- 1 яичный белок
- 20 г желатина
- 1 ч. л. лимонного сока
- щепотка ванилина
- щепотка соли
- корица для посыпки

1. Желатин залить смесью молока и воды, оставить на 1 час. Затем слегка подогреть, перемешивая до полного растворения гранул. Добавить ванилин.
2. Взбить белок с щепоткой соли. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар.
3. Влить лимонный сок, взбить до устойчивых пиков.
4. Ввести в 2 приема теплую желатиновую смесь, взбивать не менее 10 минут.
5. Готовый крем охладить и подавать, посыпав корицей.

Крем-пудинг с карамелью

Ингредиенты

- 1 банка сгущенного молока
- 300 мл обычного молока
- 3 яйца
- 2 яичных желтка
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 ч. л. крахмала
- Для карамели:**
- 200 г сахара
- 50 мл воды

1. Соединить сгущенное молоко, яйца и желтки.
2. В обычном молоке растворить сахар и ванильный сахар, добавить крахмал.
3. Обе смеси соединить, хорошо перемешать.
4. Для карамели сахар всыпать в сотейник, добавить воду, варить на слабом огне, непрерывно помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Горячую карамель очень осторожно вылить в порционные формы для десерта, быстро распределив по стенкам и дну. Делать это нужно очень осторожно, чтобы не обжечься, и быстро, так как карамель мгновенно застывает.
5. Поверх застывшей карамели вылить молочно-яичную смесь. Поставить формочки в глубокий поддон, влить горячую воду, чтобы формочки были погружены в нее на $\frac{2}{3}$ высоты, прикрыть их фольгой. Готовить крем-пудинг в разогретой до 175 °С духовке около 1 часа.
6. Остудить, переложить на десертные тарелки и подавать.







Содержание

Французский крем-брюле	5
Творожно-лимонный крем	6
Шоколадный крем-суфле	7
Каталонский крем	8
Зефирный крем	10
Крем-пудинг с карамелью	11
Лимонный крем-пудинг с инжиром	13
Шоколадно-кофейная панакота	14
Клубничная панакота	16
Лимонный курд	17
Шоколадный мусс	19
Клубнично-сливочный крем	20
Белковый крем-суфле	21
Сабайон с клубникой	22
Крем-желе из апельсинов	25
Шоколадное желе	26
Лимонное желе	27
Желе из граната	29
Апельсиновое желе	30
Клубничное желе со сливками	31
Желе из арбуза	32
Шоколадно-малиновое желе	35
Малиновый кисель	36
Кисель из смородины	38
Молочный кисель	39
Кисель из абрикосов с корицей и бадьяном	41

Клюквенный кисель42
Овсяный кисель43
Кокосовое мороженое.44
Фисташковое мороженое46
Черничное мороженое.47
Клубничное мороженое49
Шоколадное мороженое.50
Ванильное мороженое.51
Лимонный пломбир53
Кофейное мороженое54
Ежевичное мороженое55
Виноградный лед56
Фруктовый лед «Мохито»58
Клубничный лед59
Кофейная гранита со взбитыми сливками61
Арбузная гранита62
Вишневая гранита63
Апельсиновая гранита.64
Виноградный сорбет.67
Шоколадный сорбет68
Лимонный сорбет69
Клубничный сорбет70