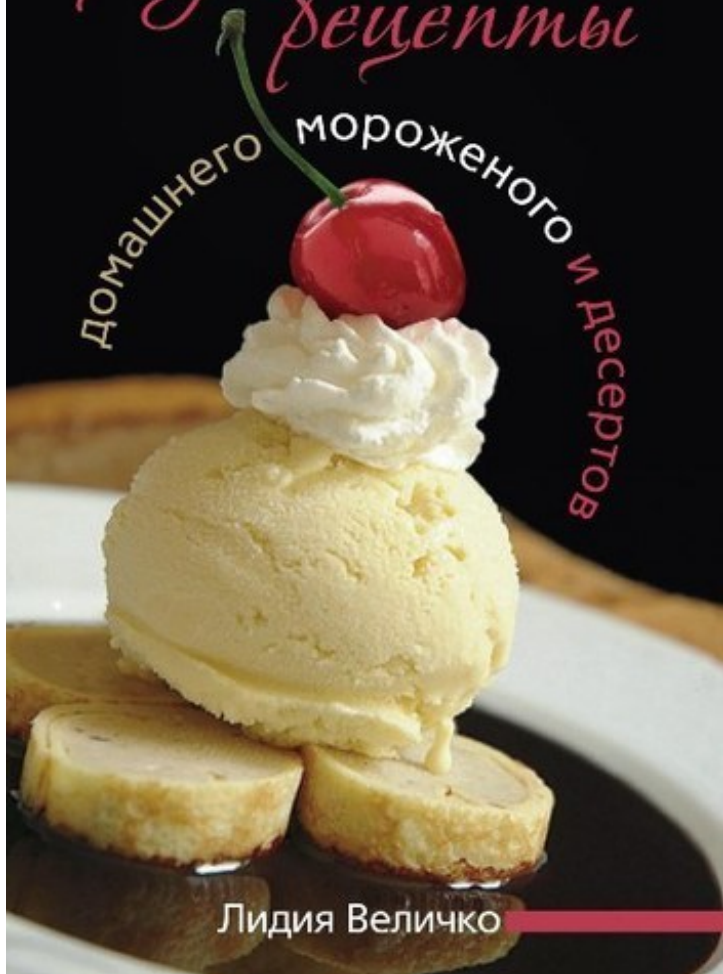


# Лучшие рецепты

Домашнего мороженого и десертов



Лидия Величко

**Лидия Величко**  
**Лучшие рецепты домашнего  
мороженого и десертов**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=590685](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=590685)*

*Лучшие рецепты домашнего мороженого и десертов.: Центрполиграф;*

*Москва; 2009*

*ISBN 978-5-9524-4250-4*

### **Аннотация**

В этой книге вы найдете рецепты самостоятельного приготовления домашнего мороженого, классических десертов, горячих и холодных напитков с его использованием. Наши советы помогут вам приятно удивить близких десертом «Романтика» или порадовать ребятшек фиалковым мороженым. Также вы узнаете множество удивительных фактов из истории этого лакомства... Теперь различные способы приготовления этого восхитительного десерта, долгое время считавшиеся тайной за семью печатями, доступны и вам. Приятного аппетита!

# Содержание

Вместо предисловия	4
Интересные факты из истории мороженого	7
Массовое производство мороженого	14
Советы по приготовлению домашнего мороженого	17
Полезные советы	19
Десерты	21
Безе с мороженым и малиной	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

# **Лидия Сергеевна Величко**

## **Лучшие рецепты домашнего мороженого и десертов**

### **Вместо предисловия**

Трудно найти человека, который не любил бы мороженое – вкусный и полезный продукт, доставляющий радость и удовольствие не только детям, но и взрослым. Мороженое – лучшее средство от летней жары, лучший «антидепрессант» и лучшее украшение праздничного стола, потому что мороженое – составляющая многих известных десертов, коктейлей (в том числе алкогольных) и... салатов! Не удивляйтесь – мороженое можно есть по-разному, подавать по-разному и готовить тоже по-разному. В этой книге вы найдете лучшие рецепты приготовления домашнего мороженого, десертов и напитков с мороженым, а также различные варианты блюд, в которых используется готовое мороженое, купленное в магазине. В нашу книгу вошли не только традиционные и всеми любимые рецепты, но и весьма оригинальные: например, мороженое с морковью или сандвич с мороженым. Большин-

ство рецептов просты в приготовлении, но некоторые все же потребуют от вас немного терпения и кулинарного мастерства, но, поверьте, они того стоят! И если вы по каким-либо причинам до сих пор не любите мороженое или относитесь к нему равнодушно, то сейчас – самое время сделать мороженое постоянным продуктом в своем рационе. Хотя бы потому, что оно приносит пользу вашему организму. Мороженое – замечательный продукт, состоящий из замороженной смеси натурального молока, сливок, сгущенного или сухого молока, сахара, различных вкусовых и ароматических веществ (миндаль, изюм, ванилин, орехи и т. д.), стабилизаторов и воздуха.

Мороженое по своему химическому составу делят на *молочное, сливочное, пломбир и фруктово-ягодное*. Оно содержит полноценные молочные белки, связанные с фосфором и кальцием, а также витамины А, В, С, Е. Консистенция его плотная, маслянистая, структура – нежная. Лечебное значение мороженого определяется высокой питательностью и отличными вкусовыми качествами. Оно полезно для больных, перенесших тяжелые операции, в частности в полости живота, когда нельзя употреблять твердую пищу, при язвенной болезни с кровотечениями, туберкулезе, истощении, малокровии. Мороженое противопоказано при сахарной болезни, болезнях печени, ожирении, атеросклерозе (допустимо только фруктовое), гастритах и колитах. Ученые считают, что мороженое великолепно снимает стресс. Молоко и сливки

содержат триптофан – эффективный природный транквилизатор, успокаивающий нервную систему, поднимающий настроение, помогающий справиться с бессонницей. Еще в V веке до н. э. Гиппократ рекомендовал мороженое для укрепления здоровья. И справедливо. Ведь в молоке содержится более ста ценных для организма веществ – витаминов, минеральных солей, аминокислот белка и ферментов. Кроме того, входящие в состав мороженого ингредиенты стимулируют выработку гормонов счастья – эндорфинов и полезного серотонина, нейтрализующего действие стресса. Так что недаром в 1984 году 40-й президент США Рональд Рейган объявил июль Национальным месяцем мороженого, а второе воскресенье июля – Национальным днем истории создания мороженого.

# Интересные факты из истории мороженого

Мы все привыкли в любое время года есть мороженое самых разнообразных видов и вкусов, но, наверное, мало кто задумывается, а откуда, собственно, оно произошло? Между тем история этого лакомства занимательна и насчитывает тысячи лет...

Некоторые историки полагают, что мороженое изобрели китайцы около 4 тысяч лет назад, когда начали добавлять снег в смесь риса и молока, причем рецепты приготовления таких десертов держали в строгом секрете. Другие считают, что прообразом современного мороженого были фруктовые соки, смешанные со снегом и льдом, которые называли «льдинками».

Первое письменное упоминание о мороженом можно найти в китайском сборнике песен «Шинзин» (более 3000 лет до н. э.). Как гласят древние списки, на столы китайских императоров подавались замороженные фруктовые соки. Широкие торговые связи Китая со многими государствами способствовали распространению этого лакомства по всему свету, и особенно в арабских странах. Сохранилось множество интересных историй, связанных с мороженым. Невероятно, но, как свидетельствуют источники, в 780 году н. э. халиф

Аль Мадии сумел доставить в священную Мекку целый караван верблюдов, груженных снегом. Другой не менее поразительный факт описывает персидский путешественник Насири-Хозрау (1040 год): к столу каирского султана для приготовления напитков и мороженого ежедневно доставлялся снег из горных районов Сирии. О широком применении снега и льда в арабских странах повествуют и знаменитые сказки «Тысяча и одна ночь». Еще царь Израиля Соломон высоко ценил замороженные фруктовые соки, а знаменитый античный врачеватель Гиппократ рекомендовал мороженое для укрепления здоровья.

Во второй половине IV века до н. э. Александр Македонский совершил поход в Азию, где персидские и индийские вельможи угощали его фруктовыми соками со снегом и льдом. В дальнейшем в лагерь завоевателя, полюбившего замороженный деликатес, рабы доставляли снег и лед с горных вершин. В Риме особенно ценили замороженные десерты. В качестве холодильников служили глубокие земляные ямы, в которых предварительно уплотненный снег под толстым слоем веток деревьев и земли мог храниться несколько месяцев. Возвращавшиеся из восточных походов римские легионы пополняли количество рецептов, и постепенно замороженные соки перестали быть экзотикой. В своей книге «О кулинарном искусстве» известный итальянский кулинар Апиций впервые поделился опытом приготовления прохладительных напитков и дал описание нескольких десятков

сортów древнейшего мороженого.

В эпоху Средневековья почти все секреты мороженого были утеряны. Только в XIII веке, благодаря известному путешественнику Марко Поло, который достиг Китая, европейцы вновь обрели рецепты приготовления мороженого, напоминавшего современный фруктовый лед. Этот десерт сразу вошел в число самых изысканных блюд при итальянских дворах. Однако венецианцы не спешили делиться с остальными европейцами своим приобретением. Производство мороженого было окружено почти такой же тайной, как и изготовление венецианского стекла! Известно, что кондитеры давали клятву молчания, нарушение которой каралось смертью. Поэтому слава мороженого очень медленно распространялась по Европе. Во Франции – законодательнице мод и кулинарии – рецепты появились только в XVI веке. Выходя замуж в 1553 году за французского короля, Екатерина Медичи взяла с собой кулинара, который приготовил для праздничного пиршества поразившее всех «итальянское лакомство» – мороженое из малины, апельсинов и лимонов. Когда Екатерина Медичи выходила замуж за герцога Орлеанского, итальянские повара сделали 34 вида этого блюда (причем очень похожего на современное мороженое) и на протяжении 34 дней церемонии бракосочетания к свадебному столу подавали по одному виду. Екатерина Медичи на торжественных обедах угощала гостей мороженым и шербетом, куда по ее собственному рецепту добавлялся охлажден-

ный мандариновый и апельсиновый сок.

Королевские слабости перенимала знать, и очень скоро мороженое и напитки из Версаля перекочевали в особняки французских вельмож. И этому не помешали жесточайшие запреты на разглашение рецепта мороженого. Напомним, что рецепт мороженого считался государственной тайной, на страже которой стоял закон, каравший нарушителей смертной казнью.

В 1625 году внучка Екатерины Медичи Генриетта-Мария вышла замуж за короля Англии Карла I. Вместе с французской принцессой в Англию приехал ее личный повар Герольд Тиссайн, владевший многими секретами приготовления мороженого. Примечательно, что Тиссайн осмелился поделиться своими «секретами» лишь только после казни Карла I в 1649 году. Проданный французским кулинаром рецепт шоколадного мороженого назывался «Ледяная неаполитанка». Этот кулинарный шедевр был настоящей гордостью Тиссайна.

В середине XVII века мороженое становится доступным многим жителям столицы Франции. В 1660 году с мороженым познакомилась парижане, по сей день в Париже существует итальянское кафе «Прокопе», которое было открыто в 1672 году рядом с театром Мольера. Подававшееся там мороженое быстро завоевало симпатию французов. В 1676 году 250 парижских кондитеров объединились в корпорацию мороженщиков. Сначала мороженое продавалось только ле-

том, но с 1750 года преемник Прокопио, де Бюисон, а затем и другие мороженщики стали делать его круглый год.

Именно Франции суждено было стать родиной знаменитого сливочного пломбира, который изобрели в городе Пльербьер-ле-Бем. А в Австрии в то время кондитеры придумали шоколадное мороженое, рецепт которого попал в венские поваренные книги. Австрийцы же первыми начали делать сложнейшие торты с мороженым и сливками с добавлением вишневого ликера, малины и клубники. (Некоторые источники, правда, указывают, что все это имело место во Франции еще в XVII веке – в годы правления Анны Австрийской.)

В числе поклонников мороженого был и сам Наполеон Бонапарт. На склоне лет бывшего повелителя Европы его почитатели прислали на остров Святой Елены устройство для получения мороженого.

Вслед за Францией новые сорта мороженого появляются в Италии, Австрии. Заморское лакомство, названное «ледяной страстью» и «снежным молоком», сразу завоевало сердца венецианских дождей и знати и превратилось в одно из самых изысканных придворных блюд. Правители Венеции строго следили за соблюдением восточной рецептуры, не позволяя поварам ни на йоту отступить от нее. Со временем мода на мороженое распространилась по всей Италии. Флорентийский повар Джакомо Джильери, долгое время служивший у багдадского калифа, подарил родному городу рецепт нежнейшего разноцветного шербета (sorbetto) – слегка

замороженного фруктового сока с добавками. Позже во Флоренции стали готовить густую массу из смеси соков, придавая ей различные формы. Десерт раскладывали в оловянные или жестяные коробки и замораживали, обложив толченым льдом и солью.

При Наполеоне III в Париже впервые вырабатывается мороженое в стаканчиках и пломбир. В Италии – ассорти из мороженого, в Австрии – кофе глясе и шоколадное мороженое. В это же время стали появляться замороженные взбитые сливки, перемешанные с мелко нарезанным миндалем и мараскином, слоеное мороженое с клубникой и тертым шоколадом куполообразной формы.

В августе 1799 года в Гамбурге появилось специализированное кафе «Альстер-павильон», в котором, помимо многочисленных прохладительных напитков, предлагалось несколько видов мороженого. Это кафе существует до сих пор на радость лакомкам и считается старейшим кафе-мороженым в Германии.

В Америку рецепты приготовления мороженого привезли английские переселенцы в начале XVIII в. Однако их не сразу оценили: первые упоминания об этом относятся к 1777 г. Особой популярностью тогда пользовались фруктовые сорта, их особо почитал и даже самолично изготавливал на своем ранчо президент США Джордж Вашингтон.

С давних времен мороженое известно в России. Еще с Киевской Руси у нас подавали мелко настроганное заморожен-

ное молоко. Во многих деревнях на Масленицу замешивали творог со сметаной, изюмом и сахаром. Затем из смеси лепили сказочные фигурки животных, птиц. «Изделия» выставлялись на крылечко, на мороз. Вот так и получалось домашнее мороженое, которым лакомились и дети, и взрослые. Если кто-то заготавливал мороженое про запас, то для лучшей сохранности помещал мороженое в кадку со льдом. Разумеется, мороженое любили не только в среде простого народа. Прохладительные напитки и мороженое были широко представлены в меню при дворах Петра III и Екатерины II. Во время торжественных приемов гостей угощали мороженым с шоколадом, орехами, ликером.

Русская знать ела замороженные десерты из сливок, апельсинов, яичных белков, вишен, смородины и клюквы. Когда Российская империя стала играть ведущую роль на европейской сцене, в Петербург потянулись лучшие строители и модельеры, парикмахеры и повара. Привозили все новые и новые секреты европейской кухни в молодую европейскую столицу. Но русские кулинары не только учились у иностранных специалистов, но и сами усовершенствовали оборудование и создавали новые рецептуры. Так, в 1845 г. купец Иван Излер получил патент за № 307 на «Машину для приготовления мороженого». Постепенно это лакомство становилось более демократичным продуктом.

# Массовое производство мороженого

Постепенно из чисто летнего угощения мороженое превратилось в широко известное блюдо, продававшееся торговцами круглый год. Но еще долго его производство было сопряжено с большими хлопотами – настолько сложно было организовать доставку льда и снега. На протяжении XIX века было разработано много различных видов мороженого, сохранивших и до наших дней свою популярность. Однако производство мороженого в относительно больших объемах стало возможным лишь после внедрения достаточно производительных способов получения и хранения льда, охлаждающих устройств и машин с мешалками или дробилками. Вездесущий технический прогресс постепенно преобразовал и производство мороженого, превратив его из изысканного лакомства богатых салонов в продукт, доступный каждому. Популярности мороженого способствовали следующие изобретения.

В 1560 году испанский доктор по имени Бласиус Вилла-франка, чтобы лучше заморозить смесь из сливок, фруктов и специй, попробовал обрызгать лед и снег, в котором хранился десерт, селитрой. Опыт удался, и это привело к изобретению первой «морозильной камеры».

- В 1834 году американец Джон Перкин запатентовал

идею использования эфира в компрессорном аппарате.

- Спустя 10 лет англичанин Томас Мастерс получил патент на машину для мороженого, которая представляла собой оловянный кувшин с вращающимся трехлепестковым шпателем, окруженным льдом, снегом или смесью одного из них с солью, солями аммония, селитрой, нитратами аммония или хлоридом кальция. Согласно патентному описанию, машина Мастера могла охлаждать, а также одновременно морозить и взбивать мороженое.

- В 1846 году англичанка леди Нэнси Джонсон изобрела ручной миксер-морозильник для мороженого. С тех пор делать мороженое в домашних условиях стало намного легче.

- В 1848 году в США были запатентованы две машины для приготовления мороженого.

- А 5 лет спустя – в 1851 году – американец Джейкоб Фассел построил первую фабрику мороженого. Вскоре он создал целую сеть фабрик и по праву считается отцом индустрии мороженого.

- В 1860 году Фердинанд Карре создал первую в мире абсорбционную холодильную машину, работавшую на жидком и твердом абсорбенте. Четыре года спустя Карре значительно усовершенствовал компрессионную машину, в которой впервые применялся новый хладагент – аммиак.

- В 1876 году немецкий изобретатель Карл фон Линде разработал безопасную компрессионную холодильную машину и через год ее запатентовал.

- В 1919 году американец Христиан Нельсон разработал рецепты и технологию производства мороженого, глазированного шоколадом. Новатору был выдан патент на идею, и на свет появился «пирожок эскимоса», или просто «эскимо». А незадолго до этого американцы придумали аппарат для приготовления вафельных стаканчиков.

Промышленное производство мороженого в России зародилось лишь к началу 1930-х годов. Тогда на Московском хладокомбинате и холодильнике № 2 были сданы в эксплуатацию первые цеха по производству мороженого. В 1932 году в СССР его всего было выработано 300 тонн, а уже с 1985 года началось интенсивное строительство новых цехов мороженого, что позволили выработать 696 тыс. тонн мороженого.

Таким образом, техника и технология промышленного производства мороженого постоянно совершенствовались. В ряде стран стали создаваться специализированные фирмы по выпуску машин и оборудования для производства мороженого. Мороженое стало обычным атрибутом городских кафе. По сей день мороженое остается излюбленным лакомством людей самого разного возраста и вкусов.

# Советы по приготовлению домашнего мороженого

Домашнее мороженое несравнимо с покупным, содержащим молоко, разведенным водой, подслащенным дешевым сахарозаменителем и напичканным синтетическими ароматизаторами и стабилизаторами. Мороженица облегчит вам жизнь при приготовлении мороженого. Обычно объем смеси за счет вбитого в нее воздуха увеличивается в 1,8–2 раза (чем больше, тем качественнее мороженое).

При замораживании температуру мороженого доводят до минус 14–15 °С. Время замораживания у разных морожениц разное. Когда мороженое будет полузамерзшим, его нужно переложить в пластиковый контейнер и завершить процесс в обыкновенной морозилке.

Хранить домашнее мороженое можно около 1 месяца в стеклянном, пластиковом или металлическом контейнере, накрыв фольгой или крышкой.

Можно обойтись и вовсе без мороженицы, важно только на протяжении всего времени замораживания в морозильной камере (от 2 до 5 часов) каждые полчаса перемешивать всю массу в металлической посуде лопаточкой для теста или миксером. Кроме мороженицы, необходимы специальные металлические или стеклянные миски для взбивания и замораживания, а также форма для круглого мороженого

– «ледяная бомба с крышкой». Также с успехом можно использовать форму для суфле или обычные круглые миски. Для перемешивания массы во время процесса замораживания понадобится деревянная лопатка для теста. Для хранения мороженого необходимы пластмассовые контейнеры с плотными крышками.

Подавать готовое мороженое можно со сладкими соусами, бисквитами, вафлями, дроблеными орехами, цукатами, сухофруктами и, конечно, свежими фруктами и ягодами.

Варианты домашнего самодельного мороженого можно изобретать бесконечно. Экспериментируя с добавлением тех или иных ингредиентов, вы можете придумывать собственные неповторимые сорта мороженого, а возможных способов оформления этого десерта не вместит ни одна книга.

# Полезные советы

- Сливки взбивать охлажденными. Начинайте взбивать на маленьких оборотах, постепенно увеличивая скорость.
- Приготовленную массу необходимо поместить в морозильную камеру сразу после приготовления, так как воздушная пенная масса при комнатной температуре опадает и теряет свою нежность.
- Крем для замораживания в морозильной камере выкладывают в металлическую посуду, особенно хорошо проводящую холод.
- Мороженое пышной, кремообразной консистенции получается, если массу каждые полчаса перемешивать (чтобы кристаллы льда по краям смешались с еще мягкой массой в середине миски).
- Используйте свежие ингредиенты.
- Для уменьшения слизеподобного действия мороженого используйте такие специи, как *корица, гвоздика, кардамон*.
- Мороженое, которое хранится в морозильной камере, обычно твердое. Его надо переставить в холодильник за 30 минут до подачи, чтобы оно снова приобрело воздушную консистенцию и из него можно было ложкой формировать шарики. Подтаявшее мороженое желательно снова не замораживать!



# Десерты

## Безе с мороженым и малиной

### Ингредиенты:

*2 яичных желтка; 200 г сахара; 2 ст. ложки ванильного сахара; 5 яичных белков; 1 ст. ложка муки; 1 ст. ложка крахмала; 1 ст. ложка порошка какао; 2 ст. ложки изюма; 250 г малины; 250 г шоколадного мороженого; 250 г кофейного мороженого.*

### Приготовление:

Застелите противень бумагой. Смешайте желтки с 30 г сахара и ванильным сахаром в одной миске, а в другой миске взбейте 2 белка с 30 г сахара и смешайте содержимое обеих мисок. Смешайте муку, крахмал, какао и просейте на яичную массу. Перемешайте с изюмом. Перенесите массу на бумагу и выпекайте 15 минут при 180° и дайте остыть. Вырежьте 4 круга из бумаги диаметром 10 см. Нагрейте духовку до 250°. Взбейте 3 белка с 150 г сахара. Положите на каждый круг по 1 шарик шоколадного мороженого. Сверху добавьте ягоды малины и по 1 шарик кофейного мороженого. Покройте яичным белком и запекайте 4 минуты.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.