



**СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТРАДИЦИОННОГО
ИТАЛЬЯНСКОГО МОРОЖЕНОГО (ДЖЕЛАТО ИЛИ СОРБЕТА)**

МОРОЖЕНОЕ

Мы предлагаем вам вначале попробовать некоторые из ниже перечисленных рецептов, а потом, когда вы уже привыкнете к прибору, вы сможете сделать что-то свое.

НА ЗАМЕТКУ

Количество смеси может быть разным в зависимости от объема Вашего аппарата для приготовления мороженого.

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО СМЕСИ

Для вместимости 1,1 л.: 700гр.

Для вместимости 1,5 л.: 900гр.



ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

4 яичных желтка

85 гр. сахара

250 мл. молока

100 гр. фисташковых орехов

1 чайная ложка миндальным экстрактом

Вскипятите воду в кастрюле, положите туда фисташки и оставьте их там на две минуты. Почистьте и частично расколите орехи. Чтобы сделать заварной крем (см. Ванильное мороженное) используйте яичные желтки и молоко. Оставьте смесь заварного крема, пока она не остынет, и потом смешайте со сливками, фисташками и с миндальным экстрактом. Вылейте полученную смесь в **МОРОЖЕНИЦУ** и замешивайте/замораживайте в течение 20-30 минут.

МЯТНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА

500 мл. молока

250 мл. сливок двойного сепарирования

125 гр. плитки шоколада

100 гр. сахара

1 чайная ложка мятного экстракта

Перемешайте молоко, сливки, сахар и мятный экстракт, вылейте в **МОРОЖЕНИЦУ** и

Замешивайте в течение ¼ часа, на этой стадии мороженное должно начать затвердевать и Вы, наконец-то, можете добавить тертый шоколад. После этого охлаждайте еще в течение 5 минут.





ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

100 гр. сахарной пудры
4 яичных желтка
250 мл. молока
250 мл. сливок
½ или 1 чайная ложка ванильного экстракта

Взбейте желтки, сахар и потом, продолжая взбивать, налейте сверху молоко, которое вы нагрели до точки кипения. Верните эту смесь в кастрюлю и, постоянно помешивая деревянной ложкой, нагревайте, пока смесь не покроет заднюю часть ложки. Полностью охладите и, потом смешайте со сливками и с ванильным экстрактом. Вылейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ и замешивайте приблизительно 20-40 минут.

МОРОЖЕНОЕ ПРАЛИНЕ

Ванильное мороженное
100 гр. сахарного песка
100 мл. холодной воды
150 гр. мягкого миндаля или орехов



Поместите сахар и воду в тяжелую кастрюлю, и медленно доводите до кипения, пока сахар не растворится. Включите подогрев, прекратите размешивать и быстро вскипятите, пока температура на сахарном термометре не достигнет 75°C. Если же у вас нет сахарного термометра, то этот момент настанет, когда жидкость начнет становиться коричневой. Быстро добавьте миндаль, потом переставьте кастрюлю с огня и аккуратно вылейте смесь на плоскую смазанную жиром фольгу. Оставьте, пока смесь не остынет и не осядет, и потом влейте это в блендер и обработайте, чтобы все размельчилось на равные кусочки. Отложите столовую ложку этого пралине, а остальное добавьте к ванильному мороженному в МОРОЖЕНИЦУ за 5 минут до того как мороженное будет готово. Когда вы будете подавать мороженное, то не забудьте полить верх оставшимся пралине для украшения.



МОРОЖЕНОЕ С КАРИБСКИМ КОФЕ МОККО

3 яичных желтка
1 чайная ложка быстрорастворимого кофе
25 гр. облупившегося миндаля
2 столовые ложки кленового сиропа
¼ чайной ложки корицы
250 мл. сливок
75 гр. тертого шоколада
Пожарьте очищенный миндаль (осторожно не сожгите их) и перед тем как смешивать их с остальными ингредиентами, кроме тертого шоколада, расколите их. Вылейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ на 20-30 минут. Добавьте туда тертый шоколад через 10-15 минут, когда смесь начнет замерзать и подниматься.



ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ

8 яичных желтков
225 гр. сахарной пудры
сок двух или трех больших лимонов
250 мл. сливок
Раздробите яичные желтки в большой миске и добавьте туда сахар. Взбивайте, пока смесь не станет светлой и пенистой, затем добавьте лимонный сок и слегка взбитые сливки двойного сепарирования. Влейте в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20 минут.



БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

450 гр. зрелых бананов
сок из двух лимонов
125 гр. сахара
250 мл. молока
250 мл. сливок
Сделайте повидло из бананов, сахара и лимонного сока в блендере. Налейте молоко и сливки в МОРОЖЕНИЦУ, добавьте туда банановое пюре и охлаждайте примерно 20-30 минут.



МОРОЖЕНОЕ С РОМОМ И ИЗЮМОМ

4 яичных желтка
100 гр. сахара
250 мл. молока
250 мл. сливок
50 гр. изюма
50 мл. темного рома

Замочите изюм в роме на несколько часов или лучше за ночь до приготовления. В большой миске смешайте яичные желтки и сахар, затем, продолжая смешивать, добавьте кипяченое молоко. Подождите, пока заварной крем остынет, и затем налейте его в МОРОЖЕНИЦУ вместе с молоком и изюмом. Охлаждайте примерно 20-30 минут.



МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

450 гр. консервированных фруктов без косточек
250 мл. сливок

Сделайте фруктовое повидло в блендере и налейте полученную смесь в МОРОЖЕНИЦУ, добавьте туда сливки и охлаждайте примерно 20-30 минут.



ДЕТСКОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1 большая банка консервированной сгущенки
150 мл. молока
4 ½ столовой ложки какао растворенного в 4 столовых ложках горячей воды
Перемешайте все ингредиенты и налейте их в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 25-40 минут



КОНЬЯЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

75 мл. крем-какао
40 мл. коньяка
250 мл. сливок
3 яичных белка
50 гр. сахара
немного тертого мускатного ореха

Перемешайте в большой миске крем-какао, коньяк, сливки, сахар и мускатный орех. Взбейте яичные белки до густоты и добавьте в сливочную смесь. Перелейте все это в МОРОЖЕНИЦУ. Охлаждайте примерно 15-30 минут.



ОСТРОЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ АВОКАДО

3 больших зрелых авокадо
250 мл. сливок
75 мл. майонеза
75 мл. йогурта
лимонный сок
½ зубчика чеснока
2 яичных белка
соль и перец

Сделайте повидло из мякоти авокадо, майонеза, йогурта, лимонного сока, чеснока и приправ. Положите это в МОРОЖЕНИЦУ вместе со сливками и слегка взбитыми яичными белками и охлаждайте примерно 20-30 минут.



МОРОЖЕНОЕ ТУТТИ-ФРУТТИ

25 гр. изюма
50 гр. замороженной вишни
25 гр. разнородной кожи
75 гр. каштанового пюре
50 мл. хереса
25 мл. мараскина
250 мл. сливок
2 яичных желтка
50 гр. сахара
125 мл. молока

Смешайте фрукты и кожуру в хересе на 30 минут. Используйте яичный желток, сахар и молоко, чтобы сделать заварной крем. Когда крем остынет, перемешайте его с каштановым пюре, добавьте туда фруктов и хереса, взбейте с мараскине и сливками. Перелейте эту смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.



ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ “СЕМИФРЕДДО”

2 яичных желтка
50 гр. сахарной пудры
175 мл. молока
125 мл. сливок
125 гр. Горького шоколада

В большой миске взбейте яичные желтки и сахар. Нагрейте молоко до точки кипения и, продолжая взбивать, вылейте молоко на смесь из яиц и сахара. Верните смесь обратно в кастрюлю и аккуратно подогревайте, все время помешивая. Когда смесь станет достаточно плотной и полностью покроет заднюю часть деревянной ложки, уберите ее с огня и добавьте шоколад, который уже растаял в миске над кастрюлей кипящей воды. Перемешайте все и оставьте, пока не остынет, потом добавьте туда сливки. Перелейте эту смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут. Это версия приготовления итальянского мороженого “семи-фредо”, которое является традиционным блюдом, имеющим очень мягкую и подобную муссу плотность.

КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

3 столовые ложки растворимого кофе
растворенного в 750 мл. воды
150 гр. сахара
50 гр. колотых грецких орехов
250 мл. сливок

Размешайте сахар в горячем кофе и оставьте остынуть. Добавьте туда колотые грецкие орехи и сливки двойного сепарирования, положите всю смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.





ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ МЮСЛИ

500 мл. простой йогурт

200 гр. мюсли (без сухих фруктов)

100 мл. молока

1 столовая ложка меда (жидкого)

Перемешайте все ингредиенты и охлаждайте в течение 15 минут. Если получится суховато то размочите фрукты (изюм и т.д.) в воде или яблочном соке за несколько часов до добавления в смесь и заморозки. Попробуйте ложечку Ogen или Charentais дыни, низкокалорийный летний завтрак.



МАЛИНОВОЕ И ЙОГУРТНОЕ МОРОЖЕНОЕ

200гр. малины

100гр. сахара

450гр. обычного йогурта

Сделайте повидло из фруктов и сахара в соковыжималке. Если вы хотите гладкое мороженное, то просейте пюре из фруктов и сахара до того как вылить в МОРОЖЕНИЦУ. Добавьте йогурт и охлаждайте примерно 20-30 минут.



МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ

450 гр. свежей или замороженной малины

100 гр. сахара

125 мл. воды

сок из одного лимона

Сделайте малиновое повидло в блендере и просейте, если это необходимо. Положите сахар и воду в кастрюлю и размешивайте над мягким огнем, пока сахар не растворится. Поднимите температуру и нагревайте в течение 5 минут, пока вы не получите светлый сироп или 230°F/113°C на сахарном термометре. Когда сироп остынет, вылейте его вместе с фруктовым повидлом и лимонным соком в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.



СОРБЕТ ИЗ МАЛИНЫ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

125 гр. малины
100 гр. красной смородины
тертая корка одного апельсина и одного
лимона
1 столовая ложка лимонного сока
125 мл. воды
100 гр. сахара

Сделайте легкий сироп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет). Сделайте фруктовое повидло в блендере и, если вы хотите, выжмите чтобы убрать косточки. Перелейте фруктовое повидло в МОРОЖЕНИЦУ, добавьте остывший сахарный сироп, цедру апельсина и лимона и лимонный сок и охлаждайте примерно 20-30 минут.



ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

450 гр. свежей земляники
250 мл. сливок
100 гр. сахарной пудры
сок из одного лимона

Сделайте земляничное повидло в соковыжималке. Налейте повидло и вышеперечисленные ингредиенты в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.



АНАНАСОВЫЙ СОРБЕТ

375 гр. очищенного ананаса с удаленной
сердцевинкой
сок из одного лимона
125 мл. сахара
1 чайная ложка ванильного экстракта
250 мл. воды
2 яичных белка

Положите ананас в блендер и обрабатывайте до полного раскола или же крошите сами, и затем перемешайте с остальными ингредиентами. Положите в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.



СОРБЕТ ИЗ ГРУШ И ЛИКЕРА “КЮРАСО”

5 свежих груш

225 гр. сахарной пудры

250 мл. воды

маленькая рюмка “кюрасо”

Сделайте сироп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет). Сделайте повидло из очищенной груши в блендере. Перемешайте повидло с остывшим сиропом и добавьте туда ликер. Положите в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 30 минут.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОРБЕТ

225 гр. сахарного песка

500 мл. воды

250 мл. свежесжатого апельсинового сока

сок из одного лимона

цедра двух апельсинов



Положите сахар и воду в кастрюлю и размешивайте над мягким огнем, пока сахар не растворится. Кипятите в течение 8 минут или пока не получите светлый сироп. Если же вы пользуетесь сахарным термометром, то до 115°F или 330°C. Оставьте пока сироп не достигнет комнатной температуры, и потом перемешайте с апельсиновым и лимонным соком и апельсиновой цедрой. Налейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 25-30 минут.



СОРБЕТ СО ВКУСОМ ШАМПАНСКОГО

200 гр. сахара
350 мл. сливок
сок из двух лимонов
1/2 бутылки шампанского или игристого
вина

Положите сахар и воду в кастрюлю, медленно доводите до кипения и затем поднимите температуру и кипятите примерно 5 минут пока вы не получите светлый сироп. Лучше всего использовать сахарный термометр и кипятить до температуры 115°F или 330°C. Оставьте сироп, пока он не остынет. Перемешайте в шампанском, сливках и лимонном соке. Налейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.



ЛАЙМОВЫЙ СОРБЕТ

3 лайма
100 гр сахара
125 мл. воды
2 яичных белка

Почистите лайм с помощью инструмента очистки кожуры, выжмите сок из лайм и погрузите кожуру в этот сок на два или три часа. Сделайте сироп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет) и когда он остынет, налейте его в МОРОЖЕНИЦУ. Добавьте сок и слегка взбитые белки и охлаждайте примерно 20-30 минут.



СОРБЕТ ИЗ МАНГО

2 спелых манго
125 мл. воды
100 гр. сахара
2 яичных белка
сок из ½ лимона

Сделайте сироп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет) и когда он остынет, налейте его в МОРОЖЕНИЦУ. Сделайте пюре из очищенных фруктов в блендере и добавьте его в сироп вместе с лимонным соком и слегка взбитыми белками. Охлаждайте 15-20 минут.



Общество с ограниченной ответственностью
«Компания «НЕМОКС»
105118 г. Москва, ул. Буракова, д. 27
Тел.: (499) 550 6610, Факс: (499) 550 6610,
Web: www.nemoxrussia.ru e-mail: sales@nemoxrussia.ru
ИНН 7715942980; КПП 772001001 ОГРН 1127747154138

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

150 гр простого шоколада

1 десертная ложка быстрорастворимого кофе

50 мл. горячей воды

Растворите кофе в горячей воде, растопите шоколад в миске над сковородой с горячей водой и размешайте в кофе. Этот соус можно хранить и подогревать перед тем, как полить им мороженное.

КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

225 гр. сахарного песка

50 гр. масла

75 мл. сливок

250 мл. воды

Положите сахар и воду в глубокую кастрюлю и, помешивая, аккуратно разогревайте, пока сахар не растворится. Повысьте температуру, перестаньте мешать и кипятите пока не получите карамель (345°F или 174°C на сахарном термометре). Положите остывать перед тем, как взбить в масле и сливках. Подавайте соус горячим вместе с ванильным, шоколадным и ореховым мороженым.

МАЛИНОВЫЙ СОУС

225 гр. свежей или замороженной малины

225 гр. сахарного песка

сок из ½ лимона

Сделайте малиновое повидло в блендере и просейте, чтобы избавиться от косточек. Перемешайте с лимонным соком сахаром.