



12

### СОДЕРЖАНИЕ:

Введение ..... 2  
 Полезные советы ..... 3  
 Ванильный заварной соус ..... 3  
 Агар-агар ..... 3  
 Йогурт ..... 3  
 Парфе ..... 4  
 Апельсиновое ..... 5  
 Персик мельба ..... 6  
 Персиковое ..... 6  
 Черничное ..... 7  
 Манговое ..... 8  
 Дыня с начинкой из мороженого ..... 9  
 Из дыни ..... 9

Ванильное ..... 10  
 Из хурмы ..... 11  
 Крем брюле ..... 12  
 Лилы вриндавана ..... 12  
 Кокосовое ..... 13  
 Из клубники с киви ..... 14  
 Из клубники с йогуртом ..... 14  
 Клубничное ..... 15  
 Творожно-клюквенное ..... 16  
 Творожно-ягодное ..... 16  
 Кулфи ..... 17  
 Грек ..... 18  
 Тутти-фрутти ..... 18

Лимонное ..... 19  
 Из чернослива ..... 20  
 Сливовое ..... 20  
 Мечта ..... 21  
 Розовые облачка ..... 21  
 Замороженный десерт из черной смородины ..... 22  
 Из черной смородины ..... 22  
 Миндальное ..... 23  
 Фисташково-миндальное ..... 23  
 Ананасное ..... 24  
 Простое ..... 25  
 Абрикосовое ..... 26  
 Вишневое ..... 27

*Примечание: фотография на странице относится к первому варианту мороженого.*

*Внизу даны специи совместимые с данным видом ягод или фруктов, по желанию их можно добавить в мороженое*

Вышли в печать: "Вайшнавский календарь на 2006 год", "Хлеб бездрожжевой, выпуск №1", "Авокадо", "Мороженое".

Готовятся к выпуску: "Хлеб бездрожжевой, выпуск №2", "Булочки без дрожжей",

"Сыр, молочные продукты", "Пасты, блюда из макарон" и другие

"Jay Shri Radhe!", E-mail: edbow@mail.ru, тел. (+371) 9854681

Рига 2005

Трудно найти человека, который не любил бы мороженое – замечательный продукт, состоящий из замороженной смеси натурального молока, сливок, сгущенного или сухого молока, сахара, различных вкусовых и ароматических веществ (кэроб, миндаль, изюм, ванилин, орехи и т. д.), стабилизаторов (агар-агар, галеретка) 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, D, 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.

Домашнее мороженое не сравнимо с покупным, содержащим молоко, разведенное водой, подслащенное дешевым сахарозаменителем и напичканное 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°C. Время замораживания разное у разных морожениц. Когда мороженое будет полу-замерзшим, 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" 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.

- сливки взбивать охлажденными. Начинайте взбивать на маленьких оборотах постепенно увеличивая скорость.
- приготовленную массу необходимо поместить в морозильную камеру сразу после приготовления, так как воздушная пенистая 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).

## ВАНИЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

*1-ый вариант. Влить в кастрюлю 600 мл молока, добавить 100 г сахара, щепотку ванили или несколько капель ванильной эссенции. Нагреть, помешивая, но не доводить до кипения. Развести 3 ч. л. крахмала в небольшом количестве молока и медленно помешивая влить в основную массу. Затем непрерывно мешая довести до загустения. Сваренный крем охладить.*

*2-ой вариант. Вскипятить 1 стак. (200 мл) молока или сливок с 5 ст.л. сахара, помешивая. 2 ч.л. муки растворить в 50 мл холодного молока до исчезновения комков. Влить молочную смесь тонкой струйкой в кипящее молоко одновременно помешивая. Непрерывно мешая, довести до загустения, но не кипятить. Сваренный крем охладить.*

## АГАР-АГАР

*Агар-агар замочить на 1 час в холодной воде (на 0,5 ч. л. агара примерно 100 мл воды). Затем получившуюся массу поставить на огонь,*

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- используйте свежие ингредиенты
- для уменьшения слизееобразующего 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!

*довести до кипения, добавить сахар и еще раз довести до кипения. Если агар распустился не весь, варить до полного его растворения. После варки продукт немного охлаждают (до 50-60 °С). Можно добавить ароматические вещества (если нужно), пищевые краски, кислоту и т.д.*

## ЙОГУРТ

*Доведите 2 л молока до кипения и снимите с огня. Остудите до 43-45°С. Добавьте 200 мл сметаны в подготовленную чашку с небольшим количеством теплого молока, размешайте, а затем вылейте эту смесь в кастрюлю с молоком. Для роста бактерий йогурта сквашиваемое молоко должно несколько часов постоять в тепле совершенно неподвижно. Укутайте кастрюлю в плотную ткань и поместите ее вблизи источника тепла. Чтобы йогурт загустел, требуется около 8 часов. Когда он будет готов, поставьте кастрюлю в холодильник, чтобы остановить рост бактерий, иначе йогурт прокиснет. Йогурт может храниться около 5 дней.*

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 1 стак. (200 г) сахара
- 1 стак. (200 мл) воды
- 1,5 стак. (300 мл) сливок

### 2-ой вариант

- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 1/2 стак. (100 мл) воды
- 1,5 стак. (300 мл) сливок
- 200 г грецких орехов

# ПАРФЕ

## 1-ый вариант (парфе сливочное)

Сварить сироп из сахара и воды до шариков. Готовность сиропа определяют следующим образом: из кастрюли зачерпывают чайной ложкой кипящий сироп и опускают в холодную воду. Когда сироп остынет, из него можно пальцами скатать мягкий шарик.

Взбить сливки, соединить с сахарным сиропом т.е. в сироп класть сливки, помешивая. Форму смочить водой, затем выложить в нее всю приготовленную массу, поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## 2-ой вариант (парфе ореховое)

Сварить помадку из сахара и воды, как в первом варианте. Когда помадка будет готова, вылить ее в чашку, остудить и мешать лопаточкой до густоты средней сметаны.

Орехи подсушить. 150 г орехов измельчить, добавляя в них 1-3 ст. л. воды, до превращения в тесто. Положить ореховое тесто в помадку в 3 приема, смешать. Сливки взбить, смешать с помадкой, выложить в форму, поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз. Перед подачей украсить оставшимися орехами.



# АПЕЛЬСИНОВОЕ

## 1-ый вариант (мороженое)

Цедру трех апельсинов измельчить блендером, выложить её в посуду, добавить апельсиновый сок, кипяченую воду и сахар. Полученную смесь греть на маленьком огне помешивая до полного растворения сахара. Процедить и охладить. Охлаждённые сливки взбить. Добавить молоко и апельсиновую смесь. Поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## 2-ой вариант (апельсиновый шербет)

Агар-агар залить 1 стаканом холодной воды, оставить набухать 1 час.

Сварить сахарный сироп: 1 стакан воды + 1 стакан сахара, добавить измельчённую апельсиновую цедру, смешать с растертой мякотью лимона, влить апельсиновый сок. Когда набухнет агар-агар, влить его в горячий сахарный сироп, помешивая, довести до кипения, агар должен полностью раствориться. Остудить, разлить по порционным вазочкам и поставить в холодильник, но не в морозильник.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 3 апельсина
- 3/4 стак. (150 мл) воды
- 1 стак. (200 мл) молока
- 1 стак. (200 мл) сливок

### 2-ой вариант

- Цедра 1 апельсина
- 1 стак. (200 мл) апельсинового сока
- 1 лимон
- 1 стак. (200 г) сахара
- 2 стак. (400 мл) воды
- 2 ч. л. агар-агара

Специи: мята, кардамон



Jay Shri Radhe!

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 1,5 стак. (300 мл) сливок
- 1 ст. л. (25 г) сахарной пудры
- 1,5 стак. (300 мл) йогурта
- 400 г консервированных персиков в собственном соку, (сок слить и сохранить )
- 100 г малины
- кусочки персиков и малина для украшения

### 2-ой вариант

- 2 крупных персика
- 1/2 стак. (100 мл) грейпфрутового сока
- 1 стак. (200 г) сахара
- 1/3 стак. (70 мл) воды
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 2 ст. л. изюма без косточек
- 4-5 штук кураги

# ПЕРСИКОВОЕ

## 1-ый вариант (персик Мельба)

Смазать маслом прямоугольную форму для кекса, покрыть пищевой пленкой. Взбить сливки и сахарную пудру. В другой миске, в йогурт влить 4 ст. л. сока из консервированных персиков. Добавить сливки. Вылить на дно формы тонкий слой полученной смеси. Выложить слой из персиков и малины (только из половины фруктов). Повторить с оставшейся смесью и фруктами. Заморозить часа на 4 пока не затвердеет. Перед тем как подавать, перевернуть мороженое на сервировочное блюдо. Снять пленку. Дать немного постоять. Порезать на кусочки. Подавать со свежими фруктами.

## 2-ой вариант

Персики размять в пюре. Из сахара и воды сварить сироп, влить в пюре. Добавить сок грейпфрута, мелко нарезанную курагу, изюм. Смесь остудить в холодильнике, добавить взбитые в миксере сливки, перемешать и поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.



# ЧЕРНИЧНОЕ

## 1-ый вариант

Чернику сварить на слабом огне с 1/2 стак. сахара, добавить лимонный сок и протереть в пюре, остудить. Молоко довести до кипения, добавить сахар. Смешать с черничным пюре, добавить ванилин, остудить в холодильнике. Полученную массу смешать со взбитыми сливками. Поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## 2-ой вариант

Дважды промыть чернику кипятком. Засыпать ее 1/2 стакана сахара, после чего хорошенько все размять и перемешать. Затем взбить полученную смесь, чтобы сахар растворился. Добавить сок вишни. Должно получиться однородное пюре. Поставить его в холодильник.

Молоко смешать с 1/2 стакана сахара, добавить ванильный сахар и взбить миксером на средней скорости. Полученную массу смешать с черничным пюре и взбитыми сливками. Поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 1 стак. сливок
- 1 стак. (150 г) черники
- 1 стак. (200 мл) молока
- 1,5 стак. (300 г) сахара
- 1/4 ч. л. ванилина
- 2 ст. л. лимонного сока.

### 2-ой вариант

- 2 стак. (300 г) черники
- 1 стак. (200 г) сахара
- 1 стак. (200 мл) молока
- 1 ч. л. сока вишни
- 3 стак. (600 мл) сливок
- 1/4 ч. л. ванилина



## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 2 стак. (400 мл) сливок
- 1 стак. (200 мл) молока
- 250 мл сгущенного молока
- 2 стак. (400 мл) свежего мангового пюре (или консервированного)

### 2-ой вариант

- 2 манго
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 5 ст. л. сахарной пудры
- 1/4 ч. л. желтого красителя
- 1 ч. л. агар-агара
- 1/4 стак. (50 мл) воды

# МАНГОВОЕ

## 1-ый вариант

Взбить сливки. Смешать вместе сгущенное молоко и простое молоко. Влить молочную смесь в сливки. Добавить манговое пюре. Все хорошо перемешать, выложить в форму и поставить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## 2-ой вариант

Манго очистить и измельчить в блендере до консистенции пюре. Замачивать агар-агар в 50 мл воды в течении часа. Нагреть на маленьком огне до полного его растворения. Добавить агар-агар в манговое пюре. Взбить сливки с сахарной пудрой. Добавить манговое пюре и краситель, хорошо все перемешать и поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

***Желтая краска** получается: от шафрана, разведенного в теплой воде; от лимонной цедры; от морковной массы, приготавливаемой из равных частей масла и растертой моркови, обжаренной в течении 3-5 минут до размягчения и процеженной через марлю. Лучше где-нибудь купить натуральную.*



# ИЗ ДЫНИ

## 1-ый вариант дыня с начинкой из мороженого

Взбейте сливки миксером. Добавьте в них молоко и ваниль. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз. После последнего взбивания Вам нужно будет заполнить мороженым подготовленные половинки дыни.

Вымойте дыню, обсушите и разрежьте в длину на две половины. Выньте семечки и ложкой удалите мякоть, чтобы её осталось внутри примерно 2 см от стенок. Измельчите мякоть и положите в миску. Приготовленное мороженое смешайте с вынутой мякотью дыни и вложите в пустые половинки. Поставьте их в морозильник. Выньте дыню за несколько минут до подачи на стол, разрежьте дольками, как это делаете с обычной дыней или кушайте ложками.

## 2-ой вариант (дынний шербет)

Кусочки дыни, очищенной от кожицы, тщательно размять, смешать с сахаром и оставить на 3-4 часа. Агар-агар замочите в небольшом количестве холодной воды на 1 час. Когда набухнет агар-агар довести его до кипения вместе с соком цитрусовых, Смешать с дынным пюре. Остудить, разлить по порционным вазочкам и поставить в холодильник, но не в морозильник.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- дыня (1 - 1,5 кг)
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1 банка концентрированное молока (330 мл)
- 1/4 ч. л. ванилина

### 2-ой вариант

- 300 г мякоти дыни
- 4 стак. (800 г) сахара
- 3/4 стак. (150 мл) лимонного сока
- 3/4 стак. (150 мл) апельсинового сока
- 2 ч. л. агар-агара



## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 2,5 стак. (500 мл) молока
- 2,5 стак. (500 мл) сливок
- 3/4 стак. (150 г) сахара
- 1/4 ч. л. ванилина

### 2-ой вариант

- 2,5 стак. (500 мл) молока
- 1/4 стак. (50 г) сахара
- 25 г крахмала
- 1/3 ч. л. ванилина

### 3-ий вариант

- 1/2 стак. (100 мл) молока
- 3 стак. (600 мл) сливок
- 250 г сгущенного молока
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. агар-агара
- 2 ст. л. (40 мл) воды
- 1/3 ч. л. ванилина

# ВАНИЛЬНОЕ

## **1-ый вариант**

Молоко довести до кипения (но не кипятить). Добавить сахар, ванилин. Полученную смесь охладить, смешать со взбитыми сливками и влить в форму. Поставить в морозильник. Взбивать смесь каждые полчаса в течении 2-3 часов.

## **2-ой вариант**

375 мл молока вскипятить с сахаром, влить в него 125 мл молока с разведенным в нем крахмалом и еще раз прокипятить, добавить ванилин. Дать остыть и поместить в морозильник. Взбивать смесь каждые полчаса в течении 2-3 часов.

## **3-ий вариант**

Агар-агар замочить в холодной воде и, когда он набухнет, залить горячим молоком. Хорошо перемешать до растворения агар-агара. Добавить сахар и сгущенное молоко. Остудить до комнатной температуры. Добавить ванилин. Добавить взбитые сливки. Полученную массу выложить в форму, поставить в морозильник. Взбивать смесь каждые полчаса в течении 2-3 часов.



# ИЗ ХУРМЫ

## 1-ый вариант

Очистите хурму от кожуры, сделайте однородное пюре (половину отложите для соуса). В кастрюле взбейте сливки, добавьте молоко, сахар и мед, продолжая взбивать. Соедините пюре и смесь. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

*Если вы хотите получить мраморный эффект заморозьте смесь из сливок и молока отдельно от пюре. Проложите пергаментом основание и стенки формы размером 15x20 см, так, чтобы бумага была выше стенок формы на 2 см. Порубить полу-твердое мороженое, взбить электрическим миксером или порубить в комбайне. Перелейте половину мороженого в подготовленную форму, добавьте 60 мл пюре из хурмы, слегка перемешайте, чтобы получился мраморный эффект. Влейте оставшееся мороженое и повторите процесс с 60 мл пюре из хурмы. Накройте и заморозьте до затвердения.*

## 2-ой вариант

Сахар залейте 1 стаканом воды и доведите до кипения, постоянно помешивая. Сахар должен полностью раствориться. Кипятите 3 минуты, после чего остудите. Очистите хурму от семян и кожуры. Мякоть положите в чашу кухонного комбайна и пюрируйте ее с лимонным соком. Влейте сахарный сироп и перемешайте. Переложите массу в форму и поместите в морозильник минимум на 2 часа. Перемешивайте массу каждые 30 минут.

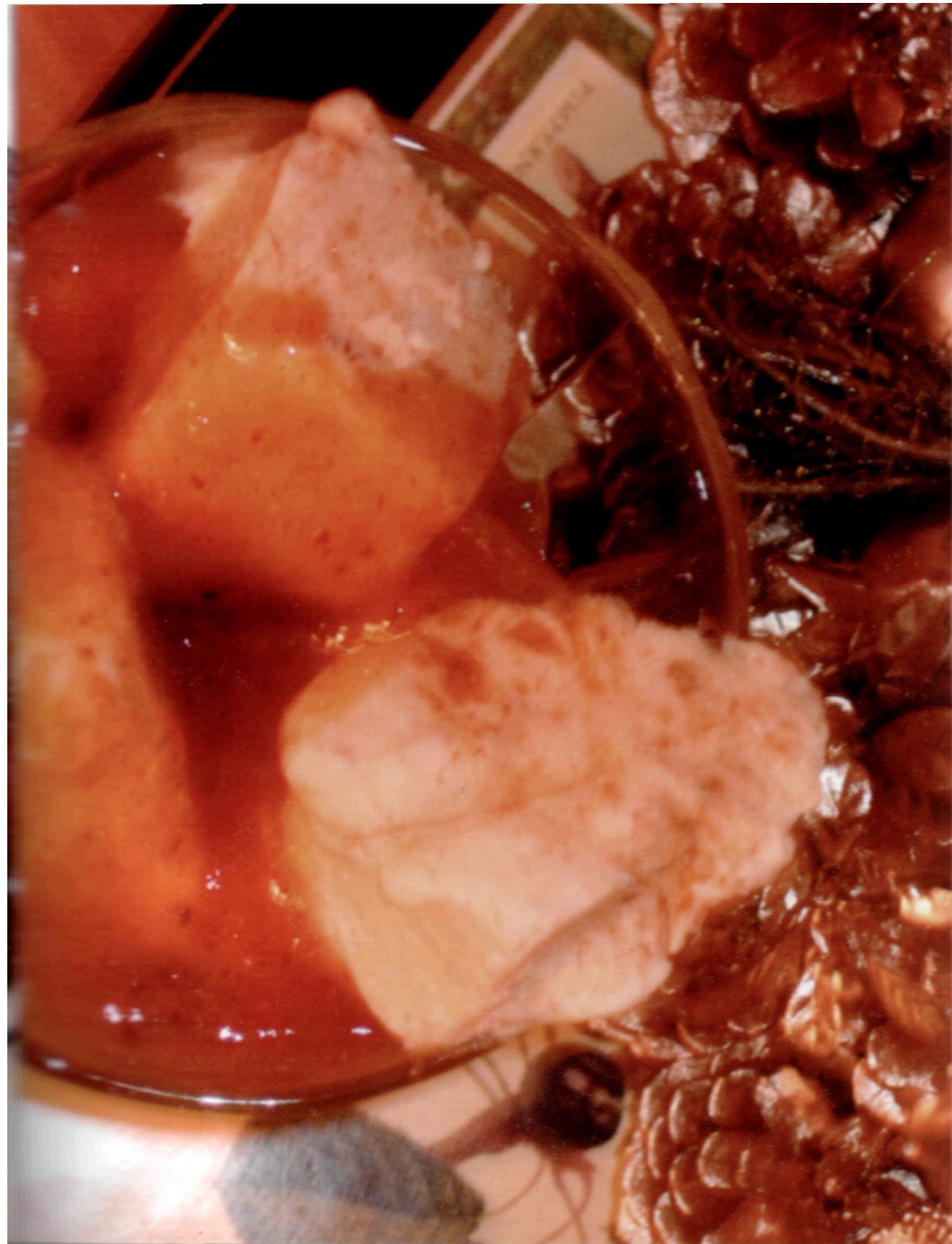
## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 400 г хурмы + 400 г хурмы для соуса
- 2 стак. (400 мл) сливок
- 1,5 стак. (300 мл) молока
- 60 г меда
- 1/4 стак. (50 г) сахара

### 2-ой вариант

- 0,5 стак. (100 г) сахара
- 1 стак. (200 мл) воды
- 900 г очень зрелой хурмы
- 3 ч. л. лимонного сока



## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 1 стак. (200 мл) молока
- 1 стак. (200 г) сахара
- цедра 1 лимона
- 2 ст. л. измельченных грецких орехов или фундука
- 1 стак. (200 мл) сливок

### 2-ой вариант

- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 1/2 стак. (100 мл) воды
- 2 ст. л. орехов.

### 3-ий вариант

- 1/2 банки сгущенного молока
- 1 банка варенного сгущенного молока
- 250 мл молока
- 750 мл сливок

# КРЕМ БРЮЛЕ

## 1-ый вариант

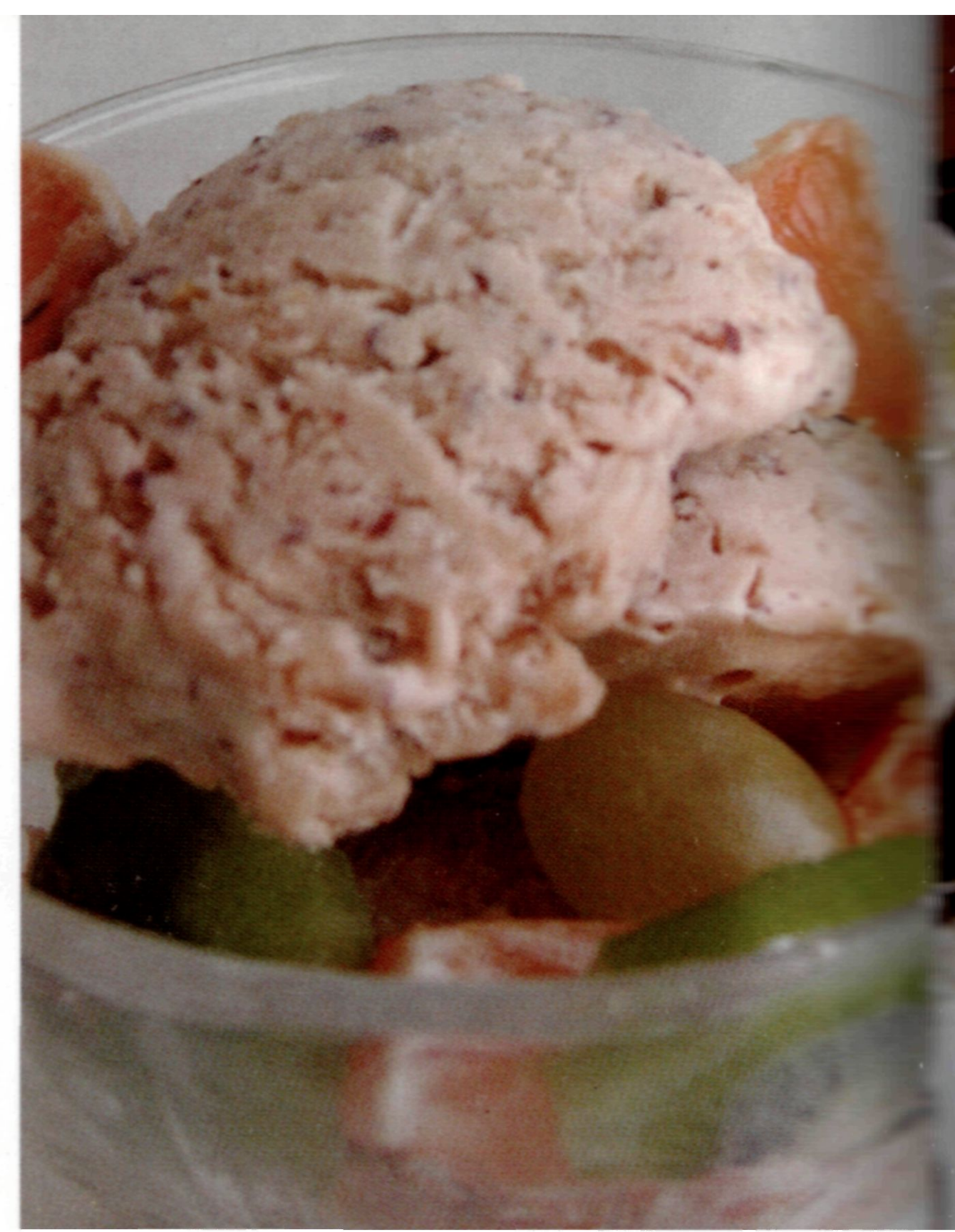
Сахар растопить в карамель, залить молоком и, помешивая, довести на слабом огне до полного растворения. Добавить лимонную цедру. Влить молоко, варить, помешивая, на слабом огне или паровой бане до загустения. Добавить орехи, остудить в холодильнике, осторожно смешать со взбитыми сливками, выложить в форму и поставить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## 2-ой вариант

Сахар расплавить в кастрюле до коричневого цвета, влить воду, прокипятить, охладить. Сливки взбить в густую пену, осторожно ввести жженый сахар, посыпать орехами, выложить в форму и поставить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## 3-ий вариант (Лилы Вриндавана)

Взбейте сливки. Добавьте сгущенное и простое молоко, размешайте. Поставьте в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженое не затвердеет. Это займет около 4 часов.



# КОКОСОВОЕ

## 1-ый вариант

Для приготовления мороженого все ингредиенты смешайте и поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса. Можно сформировать шарики из мороженого, воткнуть в них деревянные шпажки, обвалить шарики в кокосовой стружке и вновь убрать их в морозильную камеру.

Для приготовления соуса: вскипятите сливки, снимите с огня. Сахар разведите в небольшом количестве воды и подогрейте на сковороде до карамелизации, затем смешайте со сливками. Остудите. Подавайте с мороженым.

## 2-ой вариант

Вскипятите молоко, добавьте растворенный в холодном молоке крахмал, вливая его тонкой струйкой. Полученную массу подогрейте на слабом огне до загустения, добавьте кокосовую стружку и сироп. Смесь остудите, смешайте со взбитыми сливками. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 2 стак. (400 мл) молока
- 1/2 стак. (50 г) сухого молока
- 1/2 стак. (100 мл) сливок
- 1 стак. (200 мл) сливок для соуса
- 2 стак. (175 г) кокосовой стружки или мякоти кокоса
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 3/4 стак. (150 г) сахара для соуса
- 3 стак. (240 г) кокосовой стружки по желанию

### 2-ой вариант

- 1 стак. (200 мл) молока
- 1 стак. (175 г) кокосовой стружки
- 1 стак. (200 г) сахара
- 2 ст. л. ягодного сиропа
- 1 ст. л. крахмала
- 1 стак. (200 мл) сливок

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 250 г клубники
- сок 1 апельсина
- 1 стак. (100 г) сахара
- 3,5 стак. (700 мл) сливок
- 1 ст. л. апельсиновой цедры
- половинки клубники, кружки киви, листики мяты для украшения

### 2-ой вариант

- 500 г спелой клубники
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1/2 стак. (100 мл) йогурта

*Специи: шафран, анис, имбирь, фенхель, корица, ванилин*

# ИЗ КЛУБНИКИ

## **1-ый вариант (с киви)**

Клубнику перебрать, вымыть и нарезать. Варить в течение 3 минут с апельсиновым соком, цедрой и 50 г сахара. Сделать пюре, протереть через сито и отставить в сторону. Хорошо взбить сливки с оставшимся сахаром. Добавить клубничное пюре. Выложить в форму, поставить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз. Перед подачей украсить половинками клубники, кружочками киви и мятой.

## **2-ой вариант (с йогуртом)**

Измельчите клубнику с сахаром блендером. Выложите в отдельную миску, добавьте йогурт, перемешайте. В другой миске взбейте сливки, добавьте к клубничному пюре, перемешайте. Выложите в форму и поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз. Перед подачей разложите мороженое в отдельные вазочки вперемешку с клубникой.



# КЛУБНИЧНОЕ

Вымытые ягоды положить в кухонный комбайн или в блендер, добавить сахарную пудру, сок и сделать однородное пюре. Добавить уксус и продолжать взбивать, пока не останется ни одного комка.

Взбить сливки в холодной миске в некрепкую пену. Очень важно добиться правильной консистенции: пена не должна быть слишком плотной, поэтому перестаньте взбивать как только образуются мягкие пики. Добавить пюре в сливки и перелить смесь в контейнер для морозилки. Поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

**Красная и розовая краска** получается при добавлении: соков малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни; красных сиропов, варенья; краснокочанной капусты или свеклы, которые мелко нарезают, заливают таким же количеством подкисленной воды, доводят до кипения и отцеживают.

**Зеленую краску** получают отжимая из шпината зеленый сок.

## СОСТАВ

- 4 стак. (500 г) клубники
- 1 стак. (140 г) сахарной пудры
- сок 1/2 лимона
- 1 ч. л. яблочного уксуса
- 1 стак. (200 мл) сливок

**Специи:** шафран, анис, имбирь, фенхель, корица, ванилин



## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 450 г творога
- 1,5 стак. клюквы
- 1,5 стак. (300 г) сахара
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. тертого миндаля

### 2-ой вариант

- 250 г нежирного творога
- 150 г сгущенного или 8 ст.л. свежего молока
- 1/3 стак. (75 г) сахара
- 1 ст. л. тертого миндаля
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 250 г свежих или консервированных ягод

# ЗВОРОЖНОЕ

## 1-ый вариант (творожно-клюквенное)

Клюкву, оставив несколько ягод для оформления, разотрите с половиной нормы сахара. Творог смешайте с оставшимся сахаром, затем соедините с клюквенным пюре. Сливки взбейте, смешайте с творожно-клюквенным кремом. Форму смажьте медом, посыпьте миндалем, наполните творожно-клюквенным кремом и поместите в морозильник. Перед подачей форму погрузите на несколько секунд в горячую воду, выложите мороженое на блюдо, оформите ягодами и миндалем.

## 2-ой вариант (творожно-ягодное)

К творогу добавьте молоко, протрите все через сито или пропустите через мельницу. Положите тертый миндаль в творожную массу. Взбейте миксером сливки до получения плотной однородной массы, перемешайте с творогом. Возьмите любые свежие ягоды или консервированные фрукты: яблоки, мандарины, киви, клубнику, абрикосы. Тщательно промойте их, удалите косточки и порежьте на маленькие кубики. Положите часть фруктов в творог и тщательно перемешайте все. Поставьте готовую массу на несколько часов в морозилку. Перед подачей на стол украсьте творожное мороженое оставшимися фруктами.



## Кулфи

Смешайте рисовую муку и 4 столовые ложки молока в миске. Вскипятите остальное молоко и держите на огне 45 минут, периодически помешивая, пока его объем не уменьшится на одну треть. Влейте в него рисовое тесто, добавьте толченые фисташки и сахар. Варите еще 10 минут, затем снимите с огня.

Добавьте в кулфи розовую воду и молотый кардамон. Охладите до комнатной температуры, затем разлейте кулфи по формам и поставьте в морозильную камеру. Каждые 20-30 минут помешивайте, разбивая образующиеся кристаллы. Когда мороженное окончательно загустеет, оставьте его замораживаться. Подавайте отдельными порциями на маленьких охлажденных тарелочках. Это мороженое тверже, чем обычное, поэтому его надо вынуть из морозильной камеры и поставить в холодильник за 2-3 часа до подачи, чтобы оно немного размягчилось. В кулфи можно добавлять ваниль, пюре из ягод, толченый фундук или кешью.

### СОСТАВ

- 2 ст. л. рисовой муки
- 1 ст. л. розовой воды
- 10 стак. (2 л ) молока
- 1 ч. л. молотого кардамона
- 3/4 стак. (150 г) сахара
- 4 ст. л. толченых фисташек

## СОСТАВ

### ГРЕК

- 100 г изюма
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 40 мл вишневого сиропа
- ванилин - на кончике ножа

### тутти-фрутти

- 4 стак. (800 мл) молока
- 500 г творога
- 5 ст. л. сахарной пудры
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 1 ст. л. кукурузной муки
- 1 ч. л. агар-агара
- 1 ч. л. оранжевой пищевой краски
- ванилин - на кончике ножа
- 2 ст. л. мелко нарезанных цукатов

## ГРЕК

Изюм залейте кипятком, через 30 минут воду слейте, влейте вишневый сироп, оставьте на 30 минут.

Сливки, сахар и ванилин взбивайте до увеличения объема в 2 раза и растворения сахара, добавьте изюм, залитый сиропом, слегка перемешайте, Смесь вылейте в форму и поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса в течении 2 часов. При подаче оформите мороженое изюмом.

## ТУТТИ-ФРУТТИ

Агар-агар оставьте набухать в 2 ст. л. воды в течении 30 минут. Растворите муку в небольшом количестве молока. Оставшееся молоко кипятите в течении 20 минут. Добавьте сахар, пасту из муки, хорошо мешая. Продолжайте кипятить некоторое время пока не получится жидкий заварной крем. Агар-агар, нагревая на маленьком огне, смешайте с кремом. Охладите смесь в течении 3-4 часов. Подвесьте творог в марле на полчаса, чтобы стекла жидкость. Добавьте сахар, ванилин, краску и крем, хорошо размешайте. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса в течении 3 часов. Перед подачей украсьте цукатами.

*Оранжевую окраску дает: сок апельсиновой или мандариновой цедры; порошок куркумы.*



# ЛИМОННОЕ

## 1-ый вариант

Взбейте сливки вместе с сахаром так чтобы объем увеличился вдвое. Добавьте остальные компоненты, перемешайте. Поставьте в морозильную камеру. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженое не затвердеет. Это займет около 5 часов.

## 2-ой вариант

Аккуратно добавить сахар, лимонную цедру и сок в заварной соус, перелить в форму, накрыть пленкой и заморозить как минимум на 7 часов. Переложить в холодильник на 20 мин до подачи на стол, чтобы он стал немного мягче. Перевернуть на тарелку, снять пленку, украсить ягодами.

## 3-ий вариант

Натертую корочку лимонов продолжительное время растирают в ступке с сахаром. Затем растертую массу выкладывают в посуду, добавляют лимонный сок, кипяченую воду. Смесь подогреть на маленьком огне для того, чтобы растворился сахар, процеживают и выливают в форму с крышкой. Ставят в морозильник на 3 часа, мешая содержание формы каждые 15 минут.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1,3 стак. (260 г) сахара
- сок 1 лимона
- 2 стак. (400 мл) йогурта
- 1,5 ч. л. лимонной цедры или капля желтого красителя

### 2-ой вариант

- 1/3 стак. (75 г) сахара
- тертая цедра и сок 2-х лимонов
- 600 мл ванильного заварного соуса (см. 3 стр.)
- порезанная клубника и смородина для украшения

### 3-ий вариант

- 1,5 л кипяченой воды
- 4 лимона
- 2,5 стак. (500 г) сахара.

*Специи: фенхель, ванилин, порошок манго, имбирь мускатный орех, бадьян*

## СОСТАВ

из чернослива

- 250 г чернослива
- 2 стак. (400 мл) сливок
- Для ванильного соуса:
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1 стак. (200 мл) молока
- 1 стак. (200 г) сахара
- ванилин - на кончике ножа
- 1 ст. л. крахмала

сливовое

- 6 слив
- 2,5 стак. (500 мл) молока
- 1 стак. (200 мл) сливок
- ванилин - на кончике ножа
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 2 ст. л. сухого порошка для заварного крема или крахмал
- 1,5 стак. (300 мл) сливок (дополнительно)

Специи: кардамон, фенхель, корица, имбирь, куркума, ванилин

## ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Чернослив чуть поварить и измельчить блендером. Сделать ванильный соус: сливки и молоко закипятить, добавить сахар, ванилин и растворенный в небольшом количестве молока крахмал. И помешивая, варить на маленьком огне, пока не загустеет (примерно 5-7 минут). Добавить кашу из чернослива и остудить массу в холодильнике. 400 мл сливок взбить и вмешать в охлажденную массу. Выложить в форму, поставить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 4 раза.

## СЛИВОВОЕ

Сделать надрез на кожуре слив и положить их в кастрюлю с кипящей водой. Довести до кипения и слить. Затем окунуть сливы в холодную воду, дать постоять 5 мин, снова слить. Очистить, вынуть мякоть. Подогреть молоко, сливки и ванилин в кастрюле. Сахар и растворенный в небольшом количестве молока порошок для крема или крахмал, постепенно добавлять в смесь с молоком, постоянно взбивая. Взбивать на огне, не доводя до кипения, пока смесь не загустеет. Охладить. Перемешать сливы и дополнительно взбитые сливки с кремом. Поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.





## МЕЧТА

Очистить и тонко порезать киви. Добавить мороженое. Посыпать малиной. Полить фрукты виноградным соком. Накрыть и поставить в холодильник на 15 мин. Сверху положить по шарик мороженого и побрызгать медом. Посыпать орехами.

## РОЗОВЫЕ ОБЛАЧКА

Агар-агар замочить в холодной воде. Клубнику промыть, дать стечь и очистить от листочков. Несколько ягод отложить для украшения в холодное место. Остальные ягоды посыпать сахаром, ванильным сахаром и размять вилкой. Половину сливок взбить в пену с йогуртом. Натереть лимон на терке цедру и выжать сок. Сок лимона нагреть и растворить в нем агар-агар. 3 ст. л. йогуртного крема смешать с лимонным соком, а затем - с цедрой и добавить в оставшийся крем. Крем охладить, пока он не начнет отвердевать. Оставшиеся сливки взбить в крутую пену. Смешать с земляничным пюре и кремом. Полученное суфле поставить в холодильник на застывание. Украсить розовые облачка клубникой.

## СОСТАВ

### МЕЧТА

- 2 киви
- 200 г малины
- 4 ст. л. виноградного сока
- 400 г ванильного мороженого (см. стр. 10)
- 2 ч. л. жидкого меда
- 25 г поджаренных хлопьев миндаля

*Специи: корица, гвоздика, шафран, мускатный орех, фенхель, ванилин*

### Розовые облачка

- 2 ч. л. агар-агара
- 1 стак. (200 мл) воды
- 250 г клубники
- 1/3 стак. (75 г) сахара
- 1/4 ч. л. ванилина
- 2,5 стак. (500 мл) сливок
- 3/4 стак. (150 г) йогурта
- 1 лимон
- 2 ст. л. сахарной пудры

*Специи: мята, порошок манго*

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 500 г консервированной черной смородины или 500 г свежей смородины с 250 г сахара
- 1 стак. (200 г) йогурта
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 600 мл заварного крема (см. стр. 2)

### 2-ой вариант

- 250 г свежей черной смородины
- 6 ст. л. воды
- 2,5 стак. (500 г) сливок
- 1 ч. л. агар-агара
- 6 ст. л. сахара
- 12 ст. л. сахарной пудры
- 2 ст. л. изюма (кишмиш)

*Специи: бадьян, кардамон, фенхель, ванилин, корица, анис*

# ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

## 1-ый вариант (замороженный десерт)

Измельчить консервированную черную смородину. Должно получиться пюре без косточек. Добавить йогурт, сахарную пудру и заварной крем. Перелить в форму и поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз. Если вы используете свежую смородину, то ее надо предварительно перетереть с сахаром.

## 2-ой вариант

Варить ягоды с 4 ст. л. воды и 6 ст. л. сахара на маленьком огне в течении 10 минут. Затем охладить и измельчить в блендере. Агар-агар добавить в 2 ст. л. воды, оставить набухать в течении 30 минут. Затем нагреть на маленьком огне до полного растворения. Добавить в ягодное пюре. Взбить сливки с сахарной пудрой. Смешать взбитые сливки, ягоды, изюм и поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.



# МИНДАЛЬНОЕ

## 1-ый вариант

Сладкий и горький миндаль мелко истолочь, тщательно растереть со сливками и залить кипящим молоком. Полученную смесь остудить в течение 30 минут. Взбивайте каждые 30 минут, пока мороженое не затвердеет.

## 2-ой вариант (фисташково-миндальное)

Фисташки и сладкий миндаль растолочь, развести в молоке, затем постепенно влить кипящие сливки. Добавить сахар, ваниль, смешать с орехами, разведенными в сливках. Полученную массу довести до кипения на слабом огне, остудить. Можно сливки не доводить до кипения, а просто взбить в хорошую пену и смешать с ореховой массой. Взбивайте каждые 30 минут, в течении 3 часов.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 150 г сладкого миндаля
- 30 г горького миндаля
- 1/4 стак. (50 мл) сливок
- 4 стак. (800 мл) молока

### 2-ой вариант

- 100 г очищенных фисташек
- 100 г сладкого миндаля
- 1/4 стак. (50 мл) молока
- 4 стак. (800 мл) сливок
- 1 стак. (200 г) сахара
- ваниль по вкусу.



## СОСТАВ

- 500 г свежего или консервированного ананаса
- 1 стак. (200 г) сахара
- 2 стак. (400 мл) воды
- 1 стак. (200 мл) лимонного или апельсинового сока
- 3 ч. л. агар-агара

*Специи:* кардамон, кумин, анис, корица

## АНАНАСНОЕ

Приготовить сироп из сахара и воды. Ломтики ананаса тщательно растолочь в ступке или измельчить блендером. Влить лимонный или апельсиновый сок и половину сахарного сиропа в ананасное пюре, хорошо перешать. Агар-агар замочить в 1 стакане холодной воды в течении 1 часа и, когда он набухнет, залить оставшейся половиной сахарного горячего сиропа, довести до кипения. Если агар-агар растворился не весь, варят до полного растворения. После варки продукт немного охлаждают (до 50-60 °С). Затем добавить к основной массе, все тщательно перемешать, разлить по порционным вазочкам и поставить в холодильник, но не в морозильник, для застывания.

*Можно также выполнить мороженое в виде различных фигурок и подать их на тарелке. Для приготовления таких фигурок желированный сироп нужно вылить в фигурные формочки и поставить в прохладное место для застывания, а затем вынуть застывшее желе из формочек, предварительно опустив их на несколько секунд в горячую воду.*



# ПРОСГОЕ

## 1-ый вариант

Взбейте вместе все компоненты, пока сливки не превратятся в тугую массу. Положите в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженное не затвердеет. Это займет около 5 часов.

## 2-ой вариант (жирное)

Взбейте вместе сливки, сахар и ваниль. Добавьте конденсированное молоко и йогурт, размешайте. Положите в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженное не затвердеет. Это займет около 5 часов.

## 3-ий вариант (ванильное)

Смешайте сливки, сахар и ваниль. Взбейте миксером. Добавьте сгущенное молоко и йогурт. Взбивайте 30 секунд. Положите в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженное не затвердеет. Это займет около 5 часов.

*Коричневую окраску* дают: кэроб; жженка, представляющая собой пережженный сахар. Для этого насыпают на сковороду 1 ст. л. сахара и, помешивая, нагревают на небольшом огне до тех пор, пока сахар не сделается темно коричневым. Продолжая мешать, постепенно добавляют 0,5 стак. (100 мл) горячей воды и мешают до растворения комков.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 2 стак. (400 мл) сливок
- 1 стак. (200г ) сахара
- 1/2 ч. л. ванилина
- 2 ст. л. апельсиновой цедры или 1 стак. клубники

### 2-ой вариант

- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1 банка конденсированного молока (330 мл)
- 1 стак. (200 г) сахара
- 1/4 ч. л. ванилина

### 3-ий вариант

- 1/2 стак. (100 мл) сливок
- 3 ст. л. (100 мл) сгущенного молока
- 1/2 стак. (100 мл) йогурта
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 1/3 ч. л. ванилина

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 500 г абрикосов
- 1/2 стак. (100 мл) апельсинового сока
- 1 стак. (200 г) сахара
- 1,5стак. (300 мл) сливок
- 3 ст. л. молотых ядрышек абрикоса или миндаля
- 50 мл апельсинового сиропа

### 2-ой вариант

- 1 кг абрикосов
- 3 стак. (600 г) сахара
- 2,5 стак. (500 мл) воды
- 3 г лимонной кислоты
- 2,5 стак. (500 мл) молока
- 2,5 стак. (500 мл) сливок
- 1/2 ч. л. порошка ванили

# АБРИКОСОВОЕ

## 1-ый вариант

Абрикосы залить водой, довести до кипения и 3 минуты проварить на медленном огне. Воду слить, плоды протереть в пюре. Водой залить сахар, сварить сироп. Абрикосовое пюре смешать с сиропом и апельсиновым соком, добавить молотые орехи. Смесь 3-4 минуты взбивать в миксере, затем остудить в холодильнике, добавить сироп, взбитые сливки. Перемешать и поместить в морозильник. Взбивать каждые полчаса 6 раз.

## 2-ой вариант

Спелые абрикосы протирают сквозь решето, растирают с сахаром, разбавляют водой, ставят на конфорку, доводят до кипения, охлаждают, окисляют лимонной кислотой. Молоко и сливки доводят до кипения (но не дают закипеть). Полученную смесь охлаждают, вливают в форму и взбивают эту смесь каждые полчаса. Через 2 часа добавляют абрикосовую смесь, хорошо перемешав, ставят снова в морозильник и взбивают каждые полчаса 4 раза.



# ВИШНЕВОЕ

## 1-ый вариант

Вымойте и обсушите вишню, удалите косточки. Измельчите в блендере вместе с сахаром. Выложите в отдельную миску, добавьте йогурт, перемешайте. В другой миске взбейте сливки, добавьте к вишне, осторожно перемешайте. Поставьте в морозильник, пока все хорошенько не застынет, периодически взбивая, пока не затвердеет. Перед подачей разложите их в отдельные вазочки вперемешку с вишней.

## 2-ой вариант

Молоко и сливки налить в кастрюлю и довести до кипения. Ввести вишневый сироп и 50 сахара, добавить растворенный в воде крахмал и мелко порубленные 7 вишен. Взбивать на горячей водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет. Охладить и поставить в морозильник, взбивать каждые полчаса 6 раз.

Остаток сахара кипятить в 50 мл воды до тех пор, пока масса не приобретет золотистый оттенок. Затем, пользуясь ложкой, растянуть карамель в виде волокон на бумаге для выпекания. От мороженого отделить специальной ложкой шарики и украсить их карамелью, сиропом и оставшимися вишнями.

## СОСТАВ

### 1-ый вариант

- 500 г вишни
- 1/2 стак. (100 г) сахара
- 1 стак. (200 мл) сливок
- 1/2 стак. (100 мл) йогурта

### 2-ой вариант

- 14 вишен
- 1 стак. (200 мл) молока
- 3/4 стак. (150 мл) сливок
- 4 ст. л. (800 мл) вишневого сиропа
- 2 ч. л. крахмала
- 3/4 стак. (150 г) сахара
- 80 мл карамельного сиропа

*Специи: ванилин, корица, имбирь, бадьян*