

smile[®]

Прибор для приготовления мороженого

ICM 1155

Рецепты приготовления



Рецепты приготовления смеси для мороженого.

Мы приводим рецепты наиболее распространенного мороженого. В реальности же, вариантов тысячи. Экспериментируйте, фантазируйте, создайте мороженое вашей мечты!

Все нижеприведенные рецепты рассчитаны на приготовление ~ 1 литра мороженого.

1 чашка = 150 мл.

Ванильное мороженое

- 2 яйца
- 1 3/4 чашки молока
- 2 чайные ложки ванили, 1 чашка сахара
- 2 чашки сливок

Взбейте яйца и сахар вместе, с помощью электрического миксера до тех пор, пока смесь не станет тягучей и приближенной по цвету к сливкам. Молоко, сливки и ваниль должны быть хорошо размешаны и добавлены к яйцам. Выливаем смесь в чашу мороженицы и начинаем процесс приготовления мороженого

Французское ванильное мороженое

- 3 яйца
- 2 чашки сливок
- 2 чайные ложки ванили
- 1 чашка сахара
- 1 2/3 чашки молока

Взбейте яйца и молоко вместе в большой кастрюле. Добавьте сахар и поставьте на маленький огонь. Помешивайте, пока смесь не станет тягучей. Выключите огонь. Дождитесь, когда смесь остынет, после чего добавьте сливки и ваниль. Выливаем смесь в чашу мороженицы и начинаем процесс приготовления мороженого

Французское шоколадное мороженое

(Рис. 8)

- 1 чашка сахара
- 1 1/2 чашки молока
- 1/3 чашки какао
- 3 яичных желтка
- 2 чашки сливок
- 1 чайная ложка ванили

Взбейте молоко и яичные желтки вместе. Добавьте сахар и поставьте на маленький огонь. Помешивайте, пока смесь не станет тягучей. Выключите огонь. Добавьте в смесь какао и взбейте. Дождитесь, когда она остынет. После чего добавьте сливки и ваниль. Выливаем смесь в чашу мороженицы и начинаем процесс приготовления мороженого

Мороженое – Ром с изюмом

- 3/4 чашки изюма
- 1 чашка молока
- 1/2 чашки сахара
- 1/2 чашки рома (или 2 1/2 чайной ложки экстракта рома)
- 3 яйца
- 2 чашки сливок

Смешайте изюм с ромом в ёмкости. Накройте ёмкость и дайте настояться в течение 3 часов. Подогрейте молоко в кастрюле на плите на умеренном огне. Взбейте яйца с сахаром отдельно в другой ёмкости, после чего добавьте в эту смесь горячее молоко. Поставьте смесь обратно на плиту и грейте на умеренном огне, помешивая, до тех пор, пока смесь не станет тягучей. После чего дайте ей немного остыть и добавьте сливки. Дайте смеси остыть полностью. Начинайте процесс приготовления мороженого. На середине программы добавьте через отверстие на крышке смесь из рома с изюмом.

Малиновый щербет

- 3 чашки свежей малины
- 2/3 чашки сахара
- 1/2 чашки апельсинового сока
- 1/2 чашки воды
- 2 яичных белка

В кастрюльке на умеренном огне смешайте малину, воду и сахар и грейте до тех пор, пока сахар не растворится. Протрите данную смесь и дайте полностью остыть. Взбейте яичный белок. Добавьте апельсиновый сок в малину, после чего взбейте вместе с яичным белком. Выливаем смесь в чашу мороженицы и начинаем процесс приготовления щербета

Киви щербет

- 6-8 очищенных киви
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 2 1/2 чашки воды
- 2 яичных белка

В кастрюльке на умеренном огне смешайте лимонный сок, воду и сахар и грейте до тех пор, пока сахар не растворится. Протрите очищенные киви вместе с приготовленным сиропом, после чего дайте смеси полностью остыть. Взбейте яичный белок. Добавьте его в смесь и размешайте. Выливаем смесь в чашу мороженицы и начинаем процесс приготовления щербета.

Банановое мороженое

- 1 чашка сахара
- 1 1/2 чашки молока
- 2 банана
- 3 яичных желтка
- 2 чашки сливок
- 1 чайная ложка ванили

Взбейте молоко и яичные желтки вместе. Добавьте сахар и поставьте на маленький огонь. Помешивайте, пока смесь не станет тягучей. Выключите огонь. Добавьте в смесь растертые бананы (можно натереть) и взбейте. Дождитесь, когда смесь остынет. После чего добавьте сливки и ваниль. Выливаем смесь в чашу мороженицы и начинаем процесс приготовления мороженого