

18+

АЛЕКСЕЙ САБАДЫРЬ

Вкусное мороженое в домашних условиях



Алексей Сабадырь

**Вкусное мороженое
в домашних условиях**

«Издательские решения»

Сабадырь А.

Вкусное мороженое в домашних условиях / А. Сабадырь —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-623493-2

Это идеальное руководство для тех, кто хочет наслаждаться вкусным и качественным мороженым, сделанным в домашних условиях. Широкий выбор рецептов на любой вкус — от классических вариантов до экзотических вкусов. Книга содержит подробные инструкции по приготовлению мороженого без специального оборудования, а также советы по выбору качественных ингредиентов и хранению готового продукта. Читатели узнают о том, как использовать сезонные фрукты и ягоды для создания свежего и натурального мороженого.

ISBN 978-5-00-623493-2

© Сабадырь А.
© Издательские решения

Вкусное мороженое в домашних условиях

Алексей Сабадырь

Дизайнер обложки Leonardo ai

© Алексей Сабадырь, 2025

© Leonardo ai, дизайн обложки, 2025

ISBN 978-5-0062-3493-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Тройное шоколадное мороженое

Ингредиенты:

2 чашки молока
1 чашка сливок (35%)
1 чашка сахара

6 яичных желтков
100 г молочного шоколада
100 г горького шоколада
100 г белого шоколада
1 чайная ложка экстракта ванили

Инструкции:

В сотейнике смешайте молоко, сливки и половину сахара. Доведите до кипения на среднем огне, периодически помешивая.

В миске взбейте яичные желтки с оставшимся сахаром до получения густой и пышной массы.

На крупной терке натрите молочный, горький и белый шоколад.

Постепенно вливайте горячую смесь молока и сливок в яичную массу, постоянно помешивая.

Верните смесь обратно в сотейник и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет (около 10—15 минут).

Снимите с огня и добавьте экстракт ванили и натертый шоколад. Перемешайте, пока шоколад не растает и смесь не станет однородной.

Охладите смесь до комнатной температуры, а затем уберите в холодильник на несколько часов (желательно на ночь), чтобы она полностью остыла.

Затем переделайте мороженое в мороженицу согласно инструкции производителя, пока не получите желаемую консистенцию мороженого.

Переложите готовое мороженое в контейнер и уберите в морозильник. Перед подачей дайте мороженому немного размягчиться.

Подавайте мороженое по желанию, украсив шоколадными крошками или сиропом.

Мороженое «Экзотика»

Ингредиенты:

500 мл сливок
400 г консервированного кокосового молока
200 г сахара
1 ст. ложка ванильного экстракта
2 больших спелых манго
2 больших спелых банана
1 ананас
1 стакан свежей маракуйи
1 стакан свежего ананасового сока

Инструкция:

В большой миске смешайте сливки, консервированное кокосовое молоко, сахар и ванильный экстракт. Перемешайте до полного растворения сахара.

Очистите и порежьте манго, бананы и ананас на небольшие кусочки.

Добавьте порезанные фрукты в миску с сливочной смесью и размешайте.

Добавьте свежий сок маракуйи и ананасовый сок в миску и еще раз хорошенько перемешайте все ингредиенты.

Поставьте смесь в холодильник на 2—3 часа, чтобы фрукты пропитались в сливочной смеси.

Затем перелейте смесь в емкость для замораживания и поместите в морозильную камеру на 4—6 часов, пока мороженое не застынет.

Периодически через каждый час, доставайте мороженое из морозильной камеры и хорошо перемешивайте, чтобы избежать образования кристаллов льда.

После того как мороженое застынет до нужной консистенции, можно подавать и наслаждаться его экзотическим вкусом.

Чернично-кокосовое мороженое

Ингредиенты:

2 чашки свежих черничных ягод

1 банка кокосового молока

1/2 чашки меда или другого подсластителя по вашему выбору

1 чайная ложка ванильного экстракта

Инструкции:

Положите черничные ягоды в блендер и измельчите их до состояния пюре.

Добавьте кокосовое молоко, мед и ванильный экстракт в блендер с пюре черники.

Включите блендер и перемешайте все ингредиенты до однородной консистенции.

Перелейте смесь в контейнер для мороженого и закройте его крышкой или пленкой.

Поместите контейнер в морозильник и оставьте до полного застывания (около 4—6 часов), периодически помешивая, чтобы мороженое не образовало кристаллы.

Как только мороженое полностью застынет, достаньте его из морозильника и подайте.

Какао-карамельное мороженое

Ингредиенты:

2 чашки сливок

1 чашка молока

3/4 чашки коричневого сахара

1 чайная ложка ванильного экстракта

3 яичных желтка

1/4 чашки какао-порошка
1/2 чайной ложки соли
1/2 чашки карамельных капель или кусочков

Инструкции:

В кастрюле с толстым дном смешайте сливки, молоко, половину коричневого сахара и соль. Разогрейте на среднем огне до почти кипения, но не доводите до кипения. Уберите с огня, добавьте ванильный экстракт, хорошо перемешайте и оставьте в стороне.

В отдельной миске взбейте яичные желтки с оставшейся половиной коричневого сахара до образования густой и пушистой массы.

Постепенно добавьте горячую смесь из сливок в миску с яичными желтками, постоянно помешивая, чтобы яйца не скрутились.

Перелейте всю смесь обратно в кастрюлю и верните на средний огонь. Варите на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не станет достаточно густой, чтобы покрыть заднюю сторону ложки. Не доводите до кипения.

Процедите смесь через мелкое сито, чтобы удалить все комочки; добавьте какао-порошок, хорошо перемешайте.

Перелейте смесь в большую миску и дайте ей остыть до комнатной температуры. Затем накройте пленкой и охладите в холодильнике на 2—3 часа.

После охлаждения, вылейте смесь в мороженицу и заморозьте согласно инструкциям мороженицы.

Когда мороженое почти готово, добавьте карамельные капли или кусочки и продолжайте замораживать до готовности.

Перелейте мороженое в контейнер, накройте крышкой, и заморозьте до твердой консистенции (около 4—6 часов).

Подавайте и наслаждайтесь вкуснейшим карамельным мороженым с какао!

Шоколадно-малиновое мороженое

Ингредиенты:

300 мл сладкой сливки
1 чашка молока
1 чашка сахара
100 г черного шоколада
1 чашка свежих малин
1 чайная ложка ванильного экстракта
4 желтка
1/4 чайной ложки соли

Инструкции:

В сотейнике смешайте сладкую сливку, молоко и сахар и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения, но не дайте закипеть.

В это время начинайте растапливать шоколад на водяной бане. Добавьте растопленный шоколад в сливочную смесь и перемешайте до полного растворения.

В блендере смешайте свежие малины и ванильный экстракт до получения однородной массы.

В отдельной миске взбейте желтки с солью до образования пышной и светлой массы. Медленно добавляйте расплавленный шоколад со сливочной смесью в желтки, постоянно помешивая.

Добавьте малиновую смесь в шоколадно-сливочную основу и хорошо перемешайте. Охладите смесь в холодильнике минимум на 4 часа.

Перелейте охлажденную смесь в мороженицу и заморозьте в соответствии с инструкциями производителя.

Подавайте мороженое в стаканах или рожках, украсив свежими ягодами или шоколадной посыпкой.

Ванильное мороженое с кусочками шоколада

Ингредиенты:

2 чашки сливок
1 чашка молока
3/4 чашки сахара
1 ванильная паста или 2 чайные ложки ванильного экстракта
4 желтка
1/2 чашки кусочков темного шоколада

Инструкции:

В кастрюле смешайте сливки, молоко, половину сахара и ваниль. Доведите до кипения на среднем огне, затем уберите с плиты.

В миске смешайте желтки с оставшимся сахаром. Постепенно влейте в горячую смесь сливок, постоянно помешивая.

Верните смесь обратно в кастрюлю и нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет и не покроется задней ложкой.

Залейте охлажденную смесь в мороженицу и включите на 30 минут, добавьте кусочки шоколада в последние 5 минут приготовления.

Переложите мороженое в контейнер и храните в морозильнике до готовности к сервировке.

Инжирное мороженое

Ингредиенты:

500 г свежих инжиров
2 чашки сливок
1 чашка молока
3/4 чашки сахара
1 ванильная паста или 2 чайные ложки ванильного экстракта
4 желтка
1/2 чашки кусочков темного шоколада

Инструкции:

Разрежьте инжиры пополам и удалите плодоножку. Разрежьте их на кусочки и положите в кастрюлю. Добавьте немного воды и варите на среднем огне, пока инжир не станет мягким. Затем снимите с огня и дайте остыть.

В блендере измельчите варенные инжиры до состояния пюре.

В кастрюле смешайте сливки, молоко, половину сахара и ваниль. Доведите до кипения на среднем огне, затем уберите с плиты.

В миске смешайте желтки с оставшимся сахаром. Постепенно влейте в горячую смесь сливок, постоянно помешивая.

Верните смесь обратно в кастрюлю и нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет и не покроется задней ложкой.

Добавьте инжирное пюре в смесь сливок и хорошо перемешайте.

Охладите смесь.

Залейте охлажденную смесь в мороженицу и включите на 30 минут, добавьте кусочки шоколада в последние 5 минут приготовления.

Брусничное мороженое

Ингредиенты:

500 г свежих брусник
200 г сливок
200 г сгущенного молока
100 г сахара
1 чайная ложка ванильного экстракта (опционально)

Инструкции:

Промойте бруснику и измельчите ее в блендере до получения пюре.

В большой миске смешайте сливки, сгущенное молоко, сахар и, при желании, ванильный экстракт. Хорошо размешайте, пока сахар полностью не растворится.

Добавьте брусничное пюре к смеси со сливками и молоком, тщательно перемешайте.

Перелейте смесь в мороженицу и заморозьте согласно инструкциям вашего устройства.

Если у вас нет мороженицы, вы можете заморозить смесь в металлической форме, время от времени перемешивая ее вилкой, чтобы предотвратить образование кристаллов льда.

Черносливо-ореховое мороженое

Ингредиенты:

500 мл сливок
200 г чернослива без косточек
100 г орехов (грецкие орехи, лесные орехи, миндаль и т.д.)
200 г сгущенного молока
100 г сахара
1 чайная ложка экстракта ванили (опционально)

Инструкции:

Начните с подготовки чернослива – нарежьте его на небольшие кусочки.

Орехи измельчите грубо.

В большой миске смешайте сливки, сгущенное молоко, сахар и, при желании, ванильный экстракт. Тщательно размешайте, пока сахар полностью не растворится.

Добавьте чернослив и измельченные орехи к смеси сливок и молока. Хорошо перемешайте.

Перелейте смесь в мороженицу и заморозьте в соответствии с инструкциями вашего устройства.

Если у вас нет мороженицы, можно заморозить смесь в металлической форме, время от времени помешивая ее вилкой, чтобы избежать образования кристаллов льда.

Мятно-шоколадный чип мороженое

Ингредиенты:

2 чашки сливок
1 чашка молока
3/4 чашки сахара
1 чайная ложка ванильного экстракта
1 чайная ложка мяты
100 г шоколадных чипсов

Инструкции:

В большой миске смешайте сливки, молоко, сахар, ванильный экстракт и мяту. Тщательно перемешайте, чтобы сахар полностью растворился.

Поставьте смесь в холодильник на 1—2 часа, чтобы она остыла и вкусы пропитались.

После этого налейте смесь в мороженицу и включите ее на 25—30 минут, или до тех пор, пока мороженое не загустеет и не станет воздушным.

После этого добавьте шоколадные чипсы и продолжайте вращать мороженое еще 5—10 минут.

Переложите мороженое в контейнер и заморозьте на несколько часов или до полного застывания.

Достаньте из морозильника за несколько минут до подачи, чтобы оно слегка размягчилось.

Шоколадно-арахисовое мороженое

Ингредиенты:

2 чашки сливок
1 чашка молока
3/4 чашки сахара
1 чайная ложка ванильного экстракта
1/2 чашки горького какао-порошка
1/2 чашки измельченных арахисов или арахисового масла
100 г шоколадных чипсов

Инструкции:

В большой миске смешайте сливки, молоко, сахар, ванильный экстракт, какао-порошок и арахисы или арахисовое масло. Тщательно перемешайте, чтобы сахар полностью растворился и все ингредиенты хорошо соединились.

Поставьте смесь в холодильник на 1—2 часа, чтобы она остыла и вкусы пропитались.

После этого налейте смесь в мороженицу и включите ее на 25—30 минут, или до тех пор, пока мороженое не загустеет и не станет воздушным.

После этого добавьте шоколадные чипсы и продолжайте вращать мороженое еще 5—10 минут.

Переложите мороженое в контейнер и заморозьте на несколько часов или до полного застывания.

Достаньте из морозильника за несколько минут до подачи, чтобы оно слегка размягчилось.

Фундучно-карамельное мороженое

Ингредиенты:

2 чашки сливок
1 чашка молока
1/2 чашки сахара

6 желтков
1 чашка фундука, измельченного
1 чашка коричневого сахара

Инструкции:

В сотейнике смешайте сливки, молоко и коричневый сахар. Нагревайте на среднем огне, время от времени помешивая, пока сахар полностью не растворится.

В отдельной миске взбейте желтки яиц до гладкости.

Небольшими порциями добавляйте горячую сливочную смесь в желтки, постоянно помешивая.

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.