

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

*Мороженое*



ISSN 1819-9488  
08013  
9 771819 948005





Дорогие друзья! Многие из вас, наверное, думают, что приготовить мороженое в домашних условиях, да еще не имея специальной мороженицы, абсолютно невозможно. Очень даже возможно! На нашей редакционной кухне мы готовили мороженое много раз и уверяем вас, что домашнее намного вкуснее покупного. И возни с ним немного – ну, несколько раз перемешать. Так ведь в жаркий летний день лишний раз заглянуть в морозильник даже приятно. А мы продолжаем ждать ваши рецепты овощных и фруктовых блинчиков. Четыре победителя этого конкурса получат в подарок блинницы Tefal два в одном. Присылайте письма до 1 августа 2008 г. Желаем здоровья и удачи.



Ваша редакция



## содержание

### условные обозначения



вегетарианское питание



блюда, которые подходят для детей



блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



полезный совет



легкие рецепты



рецепты средней сложности



рецепты для опытных кулинаров

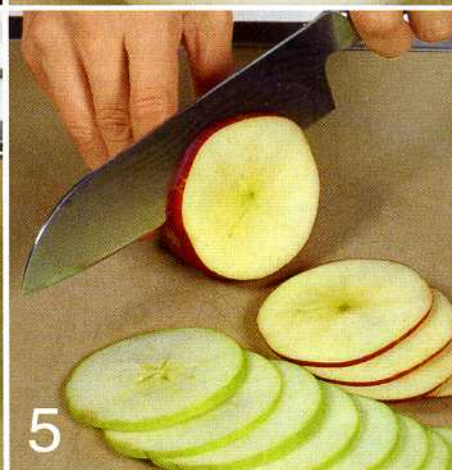
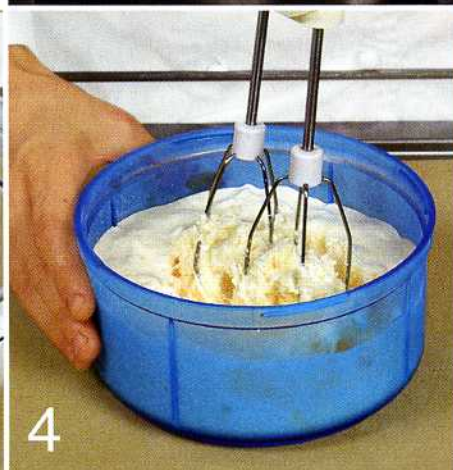
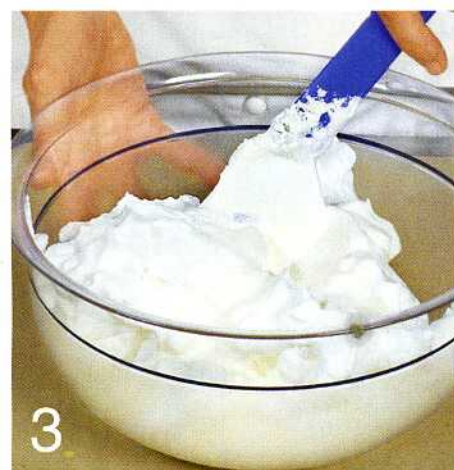
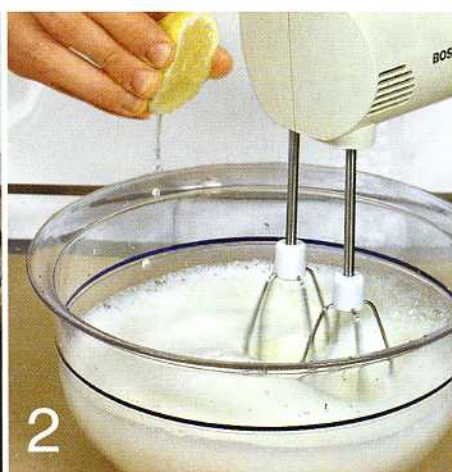
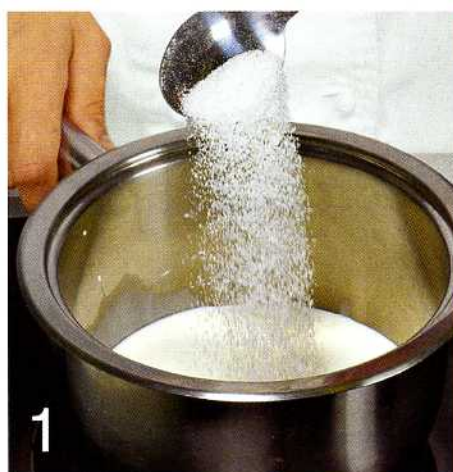


- 2 сливочный пломбир
- 4 абрикосовый пломбир
- 6 ягодный semifreddo
- 8 шоколадное мороженое
- 10 мороженое-карамель
- 12 парфе из черники
- 14 персики с йогуртом
- 16 фисташковое парфе
- 18 замороженная нуга
- 20 сорбе из дыни и йогурта
- 21 сорбе из лайма с чили
- 22 мятное парфе
- 24 мороженое с маскарпоне
- 26 клубнично-ванильное парфе
- 28 торт-парфе с «амаретто»



# СЛИВОЧНЫЙ ПЛОМБИР

Это один из основных способов приготовления домашнего мороженого. Добавляя в него различные фруктовые пюре, вы можете, ничего не меняя в технологии приготовления, каждый раз получать новый вкус. А какие должны быть соотношения, вы узнаете из рецепта.



## ЧТО НУЖНО:

- 300 мл сливок жирностью 35%
- 3 яичных белка
- 0,5 лимона
- 80 г сахарной пудры
- 100 г сахара
- 0,3 ч. л. ванильного сахара

## Для подачи:

- 1 зеленое яблоко
- 1 красное яблоко
- 2 ст. л. сахара
- сок 0,5 лимона

Время приготовления: 50 мин. + замораживание  
Порций: 6  
В 1 порции: 505 ккал,  
белки – 4,0 г, жиры – 26,5 г, углеводы – 62,6 г

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

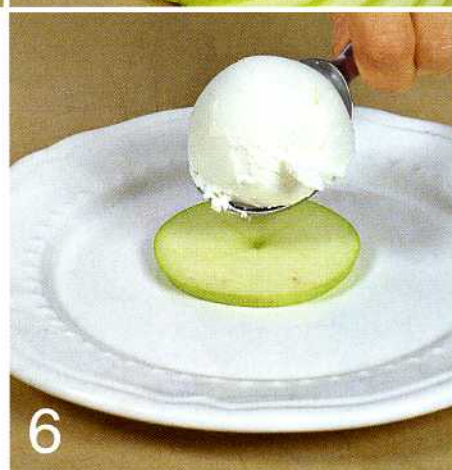
1 Сливки перелить в сотейник, добавить сахар и ванильный сахар, перемешать и проварить на медленном огне в течение 30 мин. Остудить и взбить с помощью миксера в пышную пену.

2 Взбить яичные белки с сахарной пудрой и соком лимона в плотную пену.

3 Аккуратно ввести взбитые белки во взбитые сливки и очень осторожно перемешать.

4 Накрывать миску с пломбиром пищевой пленкой и поставить в морозильную камеру. Через 3 ч вынуть, взбить замороженную массу миксером, вернуть в морозильник еще на 3 ч.

5 Яблоки вымыть и нарезать очень тонкими кружками. Сбрызнуть соком лимона, присыпать сахаром и перемешать.



6 Сложить яблочные кружки парами – кружок зеленого и кружок красного яблока. Между каждой парой положить шарик мороженого.

Можно присыпать натертым на терке шоколадом.

# абрикосовый пломбир

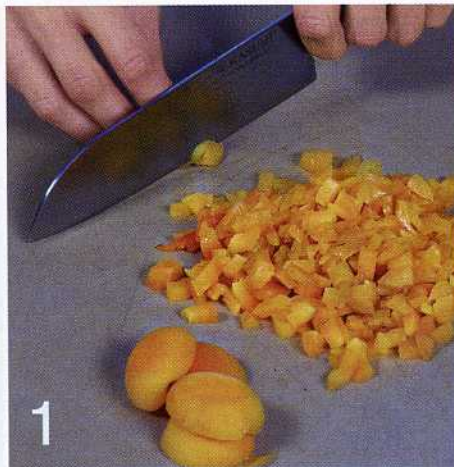


Время приготовления: 45 мин. + замораживание

Порций: 10

В 1 порции: 197 ккал,

белки – 1,9 г, жиры – 10,5 г, углеводы – 23,5 г



1



2



3

## ЧТО НУЖНО:

- 300 мл сливок жирностью 35%
- 3 яичных белка
- 0,5 лимона
- 80 г сахарной пудры
- 100 г сахара
- 0,3 ч. л. ванильного сахара
- 500 г абрикосов

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Половину абрикосов отложить, оставшиеся мелко нарезать.

**2** Приготовить сливочную массу, как описано в предыдущем рецепте. Добавить нарезанные абрикосы, перемешать и поставить в морозильную камеру. Взбивать, как описано в предыдущем рецепте.

**3** Выложить мороженое в подготовленные половинки абрикосов и подать к столу.