

18+

«Домашнее мороженое»

ТЕХНИКА ВЗБИВАНИЯ

Андрей Попов



Андрей Попов

**Домашнее мороженое:
техника взбивания**

«Издательские решения»

Попов А.

Домашнее мороженое: техника взбивания / А. Попов —
«Издательские решения»,

Уважаемый читатель, представьте: жаркий летний день, и в Вашей морозилке ждёт нежнейшее мороженое — кремовое, ароматное, с любимым вкусом. Без красителей, без консервантов, только настоящие продукты. Магазинное мороженое разочаровывает составом? Кажется, что без мороженицы ничего не получится? Эта книга развеет все сомнения. Более 70 рецептов: классический пломбир, фруктовые сорбеты, шоколадное, кофейное, ореховое, веганское, мороженое-сэндвичи. Простые техники взбивания.

© Попов А.

© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Магия домашнего мороженого	6
Без мороженицы	7
Принцип взбивания	8
Выбор ингредиентов	9
Текстура и вкус	10
Глава 1: Основы мороженого	11
Жирность сливок	12
Сахар	13
Стабилизаторы	14
Воздух в мороженом	15
Заморозка	16
Глава 2: Без мороженицы	17
Метод взбитых сливок и сгущенки	18
Перемешивание во время заморозки	19
В пакете с льдом	20
В пластиковом мешке	21
В блендере с замороженными ингредиентами	22
Глава 3: Классическое сливочное	23
Ванильное	24
Шоколадное	25
Сливочное	26
Молочное	27
Пломбир	28
Глава 4: Из 2 ингредиентов	29
Сливки и сгущенка	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Домашнее мороженое: техника взбивания

Андрей Попов

Иллюстратор Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

© Андрей Попов, иллюстрации, 2026

ISBN 978-5-0070-2990-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**Книга содержит упоминание организаций, запрещенных на территории РФ:
Инстаграм — здесь и далее по тексту, организация, запрещённая на территории Рос-
сии.**

Здравствуйте, дорогие читатели! Рад, что вы открыли эту книгу. Сейчас расскажу вам про настоящее домашнее мороженое — такое, от которого магазинное кажется просто сладким льдом.

Введение

Магия домашнего мороженого

А вы знали, что мороженое из магазина и мороженое из дома — это два разных продукта? По вкусу, по составу, по ощущениям. Промышленное лакомство содержит до пятнадцати добавок, о которых никто не задумывается. А домашнее — три-четыре ингредиента, и все.

Один знакомый кондитер как-то сказал — настоящее мороженое начинается там, где заканчивается список Е-добавок. И знаете что? Он был прав на сто процентов.

Дома можно сделать такое мороженое, какое не купишь ни за какие деньги. С настоящей ванилью из стручка. С ягодами, собранными утром на даче. С шоколадом, который вы сами растопили на водяной бане.

И вот тут начинается магия. Та самая, которую помнят многие из нас с детства — когда бабушка доставала из морозилки металлическую миску, и весь дом наполнялся запахом сливок и ванили.

Без мороженицы

Многие думают — без специальной машины хорошее мороженое не сделать. Это главный миф, который держит людей вдали от собственной кухни. Парень по имени Алексей, повар из Питера, доказал обратное еще лет двадцать назад.

На самом деле мороженица — это просто аппарат, который мешает массу во время заморозки. Все. Больше она ничего не делает. А мешать можно и руками, и миксером, и даже в обычном пакете.

Без мороженицы получаются десятки рецептов. Сливочное, фруктовое, шоколадное, банановое — все это делается без техники. Главное — знать пару хитростей, о которых мы поговорим дальше.

Запомните эту мысль — мороженица не нужна. Совсем. Нужны только руки, морозилка и желание.

Принцип взбивания

В чем суть мороженого? В воздухе. Да-да, именно в воздухе. Хорошее мороженое — это масса, в которой много мелких пузырьков. Они и дают ту самую нежность.

Когда вы взбиваете сливки — внутрь попадает воздух. Когда замораживаете — пузырьки остаются внутри, превращая массу в воздушный десерт. Если воздуха мало — получится ледяной кирпич.

Вот почему в магазинном мороженом так много воздуха — иногда до пятидесяти процентов объема. Производители делают это ради экономии. Дома мы можем регулировать сами — сколько хотим воздуха, столько и взобьем.

Главное правило взбивания — сливки должны быть холодными. Очень холодными. Миска — тоже холодной. Венчик — желательно из морозилки. Тогда воздух заходит легко и держится крепко.

Выбор ингредиентов

Тут все просто и сложно одновременно. Простота в том, что нужно мало. Сливки, сахар, что-то для вкуса. Сложность — в качестве каждого продукта.

Сливки берите тридцать три процента жирности. Меньше — не взобьются. Больше — превратятся в масло. Производитель — лучше отечественный, фермерский. Из обычного супермаркета тоже подойдут, но смотрите состав. Должно быть только сливки. Никаких загустителей.

Сахар — обычный белый, мелкий. Крупный плохо растворяется и потом хрустит на зубах. Можно брать сахарную пудру — она вообще растворяется мгновенно.

Молоко — цельное, не обезжиренное. Жирность три и два процента — идеально. Сгущенка — настоящая, по ГОСТу. На банке должно быть написано — молоко цельное сгущенное с сахаром. Все остальное — подделка.

И ягоды, фрукты, шоколад. Берите то, что любите. Лето — клубника, малина, смородина с дачи. Зима — замороженные ягоды или бананы. Шоколад — от семидесяти процентов какао и выше для шоколадного мороженого.

Текстура и вкус

Вот тут самое интересное. Текстура мороженого зависит от трех вещей — жирности, сахара и количества воздуха. Жир делает мягким. Сахар не дает замерзнуть в камень. Воздух дает воздушность.

Если убрать сахар совсем — получите ледышку. Если убрать жир — будет фруктовый лед. Если не взбить — выйдет молочный кирпич, который ложкой не возьмешь.

Вкус — это отдельная история. Вкус мороженого раскрывается в холоде по-другому, чем при комнатной температуре. То, что кажется сладким в тепле, в морозилке покажется пресным. Поэтому сахара кладите чуть больше, чем хочется на пробу.

И еще одна хитрость. Соль. Маленькая щепотка соли в любое мороженое усиливает вкус в разы. Это знают все профессионалы, но домашние хозяйки часто пропускают этот момент.

Дальше будем разбирать каждый рецепт подробно. От самых простых — до сложных. От ванильного — до фисташкового с пралине. Готовы? Тогда переворачивайте страницу.

Глава 1: Основы мороженого

Откройте морозилку. Достаньте магазинное мороженое. Посмотрите на состав сбоку упаковки. Растительные жиры, эмульгаторы, стабилизаторы, ароматизаторы. Список длиннее, чем рецепт борща у бабушки. А теперь представьте — у вас в руках стакан со сливками, ложка сахара и стручок ванили. Это все, что нужно для настоящего мороженого. И сейчас вы поймете, почему.

Жирность сливок

Жир в мороженом — это главный кит, на котором держится весь рецепт. Без жира мороженое превращается в лед. Совсем без жира — это фруктовый лед, не путайте.

Тридцать три процента — золотая цифра. Это та жирность сливок, которая нужна для большинства рецептов. Они хорошо взбиваются, держат форму, дают нежную текстуру. Меньше — будут жидкими, не возьмут воздух.

Двадцать процентов сливки — это для соусов и кофе, не для мороженого. Если возьмете такие — пропадет полдня и продукты. Готовый десерт будет похож на замороженное молоко.

Тридцать восемь процентов — высший пилотаж. Такие сливки взбиваются за минуту, дают плотную текстуру. Из них получается тот самый «пломбир», о котором мечтает каждый. Найти их сложнее, но в больших магазинах есть.

Кстати, про взбивание. Сливки тридцать три процента взбиваются от трех до семи минут. Тридцать восемь — две-три минуты. Если взбили сливки — и вместо крема получили зернистую массу — поздравляю, вы сделали масло. Так что следите за процессом.

Хитрость от старых кондитеров — добавьте в сливки ложку сухого молока перед взбиванием. Сухое молоко связывает воду, делает массу плотнее. Мороженое получается на порядок насыщеннее.

И еще момент. Жирность можно регулировать смешиванием. Если у вас сливки сорока процентов — разбавьте молоком. Если тридцати — добавьте сливочного масла, растопленного и охлажденного. Получите свою идеальную жирность.

Запомните главное — без жира хорошего мороженого не бывает. Это закон.

Сахар

Сахар в мороженом — не просто для сладости. Он работает как защитник от льда. Молекулы сахара мешают воде превращаться в крупные кристаллы. Чем больше сахара — тем мягче готовый продукт.

Но тут важна мера. Переборщите — мороженое не замерзнет вообще. Будет мягким, как сметана, даже после двух суток в морозилке. Положите мало — превратится в кирпич.

Норма — от пятнадцати до двадцати процентов сахара от общей массы. То есть на пол-литра сливок — сто граммов сахара. Это базовый расчет, от которого пляшем дальше.

Какой сахар брать? Обычный белый, мелкий. Сахарная пудра — еще лучше, растворяется мгновенно. Тростниковый сахар — для рецептов с карамельным оттенком. Коричневый дает легкую горчинку и красивый цвет.

Мед вместо сахара — можно, но осторожно. Мед слаще, его нужно меньше. И он дает свой характерный вкус, который не всегда уместен. С ванилью или фруктами — да. Для шоколадного — нет.

Сироп глюкозы — секретное оружие профессионалов. Купить можно в магазинах для кондитеров. Глюкоза не дает льду расти, делает мороженое идеально гладким. Замените половину сахара на глюкозу — и почувствуете разницу.

Стевия и другие заменители — для тех, кто не ест сахар. Но текстура будет хуже. Без сахара мороженое всегда тверже и более ледяное. Это правда, которую редко рассказывают.

Лайфхак — добавьте в сахар немного соли. Буквально щепотку на пол-литра. Соль усиливает сладость, делает вкус глубже. Этот прием знают шефы мишленовских ресторанов, но в домашних рецептах о нем молчат.

И главное — растворяйте сахар полностью. Если зернышки остались — будут хрустеть в готовом мороженом. Прогрейте смесь на слабом огне до растворения, потом охладите. Или используйте пудру.

Стабилизаторы

Слово страшное, но не пугайтесь. Стабилизатор — это то, что не дает мороженому быстро таять и помогает держать форму. В магазинном продукте это химия. Дома — все натуральное.

Желатин — самый простой вариант. Замочите чайную ложку в холодной воде, потом распустите в теплой смеси. Мороженое станет упругим, не будет таять лужей.

Кукурузный крахмал — старый русский способ. Размешайте чайную ложку в холодном молоке, заварите как кисель. Добавьте в сливочную массу. Текстура — нежнейшая, как у заводского плюмбира.

Яичные желтки — классика классики. Это основа для заварного мороженого, того самого, что делали еще наши прабабушки. Желтки соединяют жир и воду, дают кремовую текстуру.

Расчет такой — три-четыре желтка на пол-литра сливок. Растереть с сахаром, добавить теплое молоко, прогреть до загустения. Не кипятить! Иначе свернутся и получится омлет.

Ксантановая камедь — современное чудо. Совершенно натуральный загуститель из кукурузы. Достаточно щепотки на литр массы — и мороженое становится бархатным. Продается в магазинах для здорового питания.

Камедь рожкового дерева — еще один природный стабилизатор. Действует похоже на ксантан, но дает чуть другую текстуру. В Италии этой камедью загущают многие десерты.

Без стабилизатора тоже можно. Просто мороженое будет таять быстрее и через пару дней в морозилке начнет покрываться кристаллами. Если вы съедите его за день — ничего страшного.

Хитрость — добавьте ложку алкоголя. Водку, ром, ликер. Спирт не замерзает при минус восемнадцати, поэтому мороженое остается мягче. Только не переборщите — алкоголь чувствуется во вкусе.

Воздух в мороженом

Помните, мы говорили — мороженое это воздух? Сейчас разберемся, как этот воздух туда загнать. Без всякой техники, на обычной кухне.

Воздух попадает в массу через взбивание. Когда венчик гоняет сливки — он засасывает кислород. Пузырьки распределяются равномерно. Чем дольше взбиваете — тем больше воздуха. Но до определенного момента.

Идеальное состояние сливок — мягкие пики. Это когда поднимаешь венчик, и сливки тянутся за ним, образуя клювик, который слегка загибается. Если клювик стоит торчком — взбили сильнее, чем нужно. Еще немного — и масло.

В заводское мороженое воздух нагнетают принудительно, специальными насосами. Объем увеличивается в два раза. Поэтому пачка эскимо такая легкая. Дома мы взбиваем меньше, и продукт получается плотнее, насыщеннее.

Лайфхак — взбивайте сливки в широкой миске. Чем больше площадь — тем больше воздуха попадает. Узкий стакан тут не помощник.

Температура — важнее всего. Сливки должны быть холоднее, чем холодильник. Как? Поставьте миску с венчиком в морозилку на пятнадцать минут. Сливки — туда же на пять минут. Потом доставайте и взбивайте.

Холодные сливки взбиваются втрое быстрее. И воздух в них держится крепко. Теплые сливки — это как пытаться надуть лопнувший шарик. Бесполезное занятие.

Еще один прием — взбивайте небольшими порциями. Стакан-два за раз. Большой объем сливок взбивается дольше и неравномерно. Лучше сделать в два захода, чем мучиться с трехлитровой кастрюлей.

И последнее. После взбивания сразу смешивайте с остальными ингредиентами. Если оставите взбитые сливки на десять минут — половина воздуха уйдет. Работайте быстро.

Заморозка

Самый важный этап. И самый недооцененный. От заморозки зависит — будет у вас мороженое или ледышка.

Главный враг хорошего мороженого — крупные кристаллы льда. Они образуются, когда вода замерзает медленно. Чем быстрее заморозка — тем мельче кристаллы — тем нежнее текстура.

Поэтому морозилку нужно выкрутить на максимум. За час до закладки мороженого. Пусть камера остынет до минимума. Минус двадцать четыре — идеальная температура.

Контейнер для заморозки берите низкий и широкий. В высокой банке мороженое замерзает медленно — внутри остается жидкость, по краям уже камень. Тонкий слой замораживается равномерно и быстро.

Лучший контейнер — металлический. Алюминиевая форма для выпечки, например. Металл проводит холод в разы лучше пластика. Замораживание ускоряется вдвое.

Поставьте контейнер в самое холодное место морозилки. Обычно это задняя стенка или низ камеры. Проверьте у своей модели.

И самое главное — перемешивайте! Каждые тридцать-сорок минут доставайте контейнер и перемешивайте мороженое вилкой или венчиком. Так разбиваются крупные кристаллы. Текстура остается нежной.

Сколько перемешивать? От четырех до шести раз в первые три часа заморозки. Потом масса застынет настолько, что мешать будет нельзя. Зато к этому моменту у вас уже будет правильное мороженое.

Лайфхак от продвинутых — после полной заморозки выньте мороженое, дайте подтаять минут десять. Затем взбейте миксером еще раз. И обратно в морозилку. Получится воздушнее в разы.

Скорость — главный фактор. Если морозилка слабая, ставьте контейнер на лед. Возьмите миску побольше, налейте холодной воды, бросьте лед, поставьте сверху форму с мороженым. Холод снизу плюс холод сверху — заморозка ускоряется.

Хранится домашнее мороженое до двух недель в плотно закрытом контейнере. Дольше — теряет вкус, набирает запахи из морозилки. Поэтому делайте небольшими порциями, ешьте свежим.

И знаете что? Когда вы первый раз достанете из морозилки контейнер с собственным мороженым — вы поймете. Поймете, почему ради этого стоило стараться. Запах настоящих сливок, цвет молочной нежности, вкус, какого нет ни в одном магазине. Это того стоит.

Главное — не бойтесь экспериментировать. Первый раз может выйти не идеально. Второй — лучше. Третий — будете удивлять гостей. А через месяц вспомните магазинное мороженое и не поверите, что когда-то его ели.

Глава 2: Без мороженицы

Многие сдаются еще до начала. Открывают рецепт мороженого — видят слово «мороженица» — закрывают рецепт. А зря. Сейчас расскажу, как делать прекрасное мороженое вообще без всякой техники. Только то, что есть на любой кухне.

Метод взбитых сливок и сгущенки

Этот способ — самый популярный в мире. Знаете почему? Потому что он работает. Двести процентов. Получается с первого раза у каждого.

Берете двести миллилитров сливок тридцать три процента и сто пятьдесят миллилитров вареной или обычной сгущенки. Все. Больше ничего не нужно. Это базовая формула.

Сливки взбиваете до устойчивых пиков. То есть когда переворачиваете миску — масса не выпадает. Это занимает минут пять-семь хорошим миксером.

Сгущенку добавляете аккуратно. Не вливайте в центр — взбитые сливки тут же опадут. Льете по краю миски, тонкой струйкой. Лопаткой смешиваете снизу вверх, как бисквит.

Готовую массу перекладываете в контейнер. Накрываете пленкой, чтобы не было корки. И в морозилку. На шесть-восемь часов. Лучше — на ночь.

Утром достаете — и не верите глазам. Перед вами настоящее сливочное мороженое. Без сахара, без яиц, без возни. Сгущенка взяла на себя роль и сахара, и стабилизатора одновременно.

Это базовый рецепт. От него можно плясать в любую сторону. Хотите шоколадное? Добавьте две ложки какао перед взбиванием сгущенки. Кофейное? Чайную ложку растворимого кофе. Ягодное? стакан пюре из малины.

Хитрость от опытных — берите вареную сгущенку. Она дает карамельный оттенок и более насыщенный вкус. Магазинная вареная или сделанная самой — не важно. Главное — настоящая, без растительных жиров.

И еще момент. Сгущенка должна быть комнатной температуры. Из холодильника она слишком густая, плохо смешивается со сливками. Достаньте за час до приготовления.

Запомните этот рецепт. Метод сливки плюс сгущенка — это палочка-выручалочка домашнего кондитера. Когда нужно быстро и вкусно — он не подведет.

Перемешивание во время заморозки

Этот метод — для тех, кто хочет настоящее мороженое из любого рецепта. Без всяких сгущенок и хитрых добавок. Чистый, классический способ.

Готовите смесь по рецепту. Любому. Заварную, сливочную, фруктовую, без разницы. Заливаете в широкий контейнер. Слой — не больше пяти сантиметров.

Ставите в морозилку. Засекаете тридцать минут. Достаете. По краям масса начала схватываться, в центре жидкая. Берете венчик или вилку. Энергично перемешиваете все, ломая ледяные участки.

Снова в морозилку. На двадцать-тридцать минут. Снова достаете. Снова перемешиваете. И так — четыре-шесть раз.

В чем смысл? Каждое перемешивание разбивает крупные кристаллы льда на мелкие. Воздух заходит обратно в массу. Текстура остается нежной.

После пятого-шестого перемешивания масса станет густой, как сметана. Тут можно остановиться или взбить миксером еще раз — для пущей нежности. Потом — окончательная заморозка часа на четыре.

Важно — не пропускайте перемешивания. Поставили таймер на телефоне — забыли — пришли через два часа. А там уже монолитный лед, ничего не сделать. Поэтому будьте рядом с кухней первые три часа.

Лайфхак — если забыли вовремя перемешать, и масса застыла комом, не выкидывайте. Дайте подтаять минут двадцать при комнатной температуре. Снова взбейте миксером. Снова в морозилку. Спасете ситуацию.

Этот метод — самый универсальный. Подходит для любого рецепта. Хоть классики, хоть веганщины, хоть сорбета. Главное — не лениться и помнить про таймер.

И вот что интересно. Профессиональные кондитеры в дорогих ресторанах часто пользуются именно этим методом. Несмотря на наличие техники. Потому что текстура получается особенная, ручная.

В пакете с льдом

Этот способ — спасение для тех, у кого слабая морозилка. Или вообще нет морозилки. Или нужно сделать порцию срочно — за двадцать минут.

Принцип простой. Берете полиэтиленовый пакет с замком зип-лок. В него — смесь для мороженого, не больше стакана. Закрываете очень плотно, выпустив весь воздух.

Берете второй пакет, побольше. В него — много льда. Прямо доверху. И две-три столовые ложки крупной соли. Соль нужна обязательно!

Маленький пакет с мороженым — внутрь большого пакета со льдом. Закрываете большой пакет. И начинаете трясти. Энергично, минут пять-десять.

Через десять минут достаете маленький пакет. Внутри — готовое мороженое. Холодное, нежное, настоящее. Это не шутка. Это химия.

Почему работает? Соль понижает температуру таяния льда. Лед в смеси с солью становится холоднее, чем минус пятнадцать. Холода хватает, чтобы заморозить сливки за минуты.

Этот метод придумали еще в девятнадцатом веке. Когда не было ни морозилок, ни электричества. Так делали мороженое купцы и трактирщики. И оно получалось не хуже современного.

Лайфхак — оденьте перчатки или используйте полотенце. Большой пакет со льдом и солью становится очень холодным. Руки начнут мерзнуть через пару минут. Защитите кожу.

Этим способом удобно делать порцию на одного человека. Налили смесь, потрясли, съели. Никаких больших контейнеров, никаких ожиданий. Идеально для летней дачи, где нет нормальной техники.

Дети обожают этот метод. Можно превратить готовку в игру. Дайте ребенку пакет — пусть трясет. Он будет в восторге. А заодно сделает себе мороженое сам.

И еще плюс. Мороженое, сделанное в пакете со льдом, имеет особую, чуть грубоватую текстуру. Похожую на старинное русское мороженое из деревянных кадушек. Своеобразный шарм.

В пластиковом мешке

Это вариация предыдущего метода, но чуть другая. Без соли, но с механической работой.

Берете обычный плотный пакет, желательно прочный. В него — смесь для мороженого. Воздух выпускаете, завязываете крепко. Отправляете в морозилку.

Через пятнадцать минут достаете и начинаете мять руками. Сильно, тщательно, минуты три. Все комочки разбиваете, массу перетираете между пальцами через пакет.

Снова в морозилку на пятнадцать минут. Снова достаете и мнете. И так — пять-шесть раз. Получается настоящее мороженое прямо в пакете.

Удобство в чем? Не нужна посуда. Не нужно перекладывать. Готовое мороженое сразу можно отрезать уголок пакета и выдавливать в стаканчик или вафельный рожок.

Этот способ хорош для мягкого мороженого. Того самого, которое продают в киосках жарким летом. Из пакета оно выходит идеально мягким, тающим во рту.

Лайфхак — возьмите пакет с многослойной структурой. Тонкий полиэтилен может порваться. Лучше — пакеты для заморозки, плотные, специальные. Они и холод держат лучше.

Можно делать в пакете порционно. Налили в десять маленьких пакетиков по сто граммов. Заморозили все вместе. Потом доставайте по одному, мните и ешьте. Запас на неделю готов.

Кстати, в пакете удобно делать мороженое с добавками. Закинули туда же кусочки шоколада, ягоды, орехи. Все смешалось при разминании. Ничего не нужно отдельно подготавливать.

Минус метода — руки устают. Если делаете большую порцию, разминайте по очереди с кем-то из домашних. Или делайте маленькими пакетами.

В блендере с замороженными ингредиентами

А вот это — самый быстрый способ из всех существующих. Минута работы — и мороженое готово. Не верите? Сейчас расскажу.

Берете замороженные фрукты или ягоды. Бананы, клубнику, манго — что есть в морозилке. Кладете в блендер. Добавляете немного жидкости — молока, сливок, йогурта. Совсем немного, граммов пятьдесят.

Включаете блендер на максимум. Через тридцать секунд останавливаете, лопаткой подвигаете содержимое к ножам. Снова взбиваете. Через минуту общей работы — готово.

Перед вами — настоящее мороженое. Холодное, густое, ароматное. Можно есть сразу, можно поставить в морозилку на час для уплотнения.

Главный секрет — фрукты должны быть очень холодными. Прямо из морозилки. Если они подтаяли — получится смузи, не мороженое. Поэтому работайте быстро.

Жидкости — минимум. Чем больше нальете — тем жиже выйдет. Лучше добавляйте по чуть-чуть, проверяя консистенцию. Нужная — как у магазинного пломбира.

Этот способ — настоящее спасение в жару. Гости пришли неожиданно? Через две минуты на столе домашнее мороженое. Никаких заварных кремов, никаких миксеров с венчиками.

Лайфхак — заморозьте бананы заранее. Очистите, нарежьте кружками, разложите на доске одним слоем, в морозилку. Потом пересыпьте в пакет. Готовы в любой момент стать основой для мороженого.

Блендер нужен мощный. Слабенький может не справиться с замороженными ягодами, перегреется. Обычные погружные не подойдут — ножи затупятся. Лучше — стационарный, с мощностью от шестисот ватт.

Этим методом делается знаменитый «никремс» — банановое мороженое без сливок, о котором поговорим подробно в отдельной главе. И веганские десерты. И детские полезные перекусы.

Внуки скажут спасибо, когда узнают — бабушка сделала им мороженое за две минуты. Без сахара, без химии, из замороженной клубники с дачи. Это и память, и польза, и удовольствие.

Запомните — мороженица не нужна. Совсем. У вас есть пять способов сделать прекрасное мороженое без всякой техники. Выбирайте любой и пробуйте.

Глава 3: Классическое сливочное

Закройте глаза на секунду. Вспомните вкус мороженого из детства. То самое, в вафельном стаканчике, с бумажным кружочком сверху. Помните? Сливочный, чистый, без посторонних вкусов. Сейчас будем делать именно такое. То самое. Только лучше — потому что своими руками.

Ванильное

Ванильное мороженое — это эталон. Если вы умеете делать ванильное хорошо — справитесь с любым. Это база, на которой строится все остальное.

Главный вопрос — какую ваниль использовать. Их три вида. Стручковая ваниль — самая дорогая и самая ароматная. Ванильный экстракт — жидкость в маленьком пузырьке. Ванилин — белый порошок в пакетиках за копейки.

Хотите настоящий вкус — берите стручок. Один стручок на пятьсот миллилитров сливок. Разрежьте вдоль, выскребите ножом семечки, добавьте в смесь вместе с самим стручком. Аромат будет — на всю кухню.

Ванильный экстракт — компромисс между ценой и качеством. Чайная ложка на ту же порцию. Не перепутайте с эссенцией — эссенция искусственная, экстракт натуральный.

Ванилин — самый дешевый вариант. Полпакетика на пятьсот миллилитров. Запах будет, но не тот настоящий. Это как разница между свежим бубликом из пекарни и сухарями из магазина.

Рецепт классики такой. Пятьсот миллилитров сливок тридцать три процента, двести миллилитров молока, сто пятьдесят граммов сахара, четыре желтка, ваниль.

Молоко с ванилью прогреваете до пара, не кипятите. Желтки растираете с сахаром до бела. Тонкой струйкой вливаете теплое молоко в желтки, постоянно мешая. Возвращаете на огонь — самый слабый — и готовите до загустения. Масса должна обволакивать ложку.

Это называется «крем англез» — заварная основа для мороженого. Французская классика, которую освоил весь мир. Звучит сложно, делается за двадцать минут.

Готовый крем процеживаете через ситечко — убираете возможные комочки и стручок. Охлаждаете до комнатной температуры, потом в холодильник на час.

Параллельно взбиваете сливки до мягких пиков. Соединяете с холодным заварным кремом. И — в морозилку с перемешиванием каждые тридцать минут.

Через пять-шесть часов получаете самое нежное ванильное мороженое в своей жизни. Цвет — кремовый, чуть желтоватый от желтков. Запах — настоящий ванильный, не химозный. Вкус — глубокий, насыщенный, тянущийся.

Лайфхак — добавьте в готовую массу столовую ложку коньяка или рома. Алкоголь не дает мороженому сильно затвердеть. Останется мягким даже через сутки в морозилке.

Использованный стручок ванили не выбрасывайте! Промойте, высушите и положите в банку с сахаром. Через две недели получите ванильный сахар — для выпечки, для кофе, для следующего мороженого.

Шоколадное

Шоколадное мороженое — это праздник для тех, кто любит шоколад. И мучение для тех, кто готовит его впервые. Сейчас расскажу, как сделать правильно с первого раза.

Главная ошибка новичков — добавляют какао-порошок в холодную смесь. Получается — порошок не растворяется, остаются комочки, вкус слабый. Как этого избежать?

Правильно так. Берете сто граммов какао-порошка, лучше алкализованного, темного. Смешиваете с двумя столовыми ложками сахара — это поможет какао раствориться без комков.

Теперь добавляете двести миллилитров молока. Холодного! Это секрет. Размешиваете до однородности — какао с сахаром в холодном молоке растворяется идеально. Без единого комка.

Дальше — на огонь. Прогреваете до закипания, постоянно мешая. Снимаете с огня, добавляете сто граммов натурального шоколада, поломанного на кусочки. Размешиваете до полного растворения.

Получили шоколадную базу. Невероятно ароматную, темную, густую. Смешайте с тремястами миллилитрами сливок тридцать три процента, добавьте сто граммов сахара. Прогрейте, не кипятя.

Дальше — заварной метод. Четыре желтка с сахаром добела, в них вливаете шоколадную смесь. На огне до загустения. Процеживаете, охлаждаете.

Когда основа холодная — взбиваете еще двести миллилитров сливок отдельно. Соединяете с шоколадной базой. И в морозилку с перемешиванием.

Какое какао брать? Не голландское-инстант, не сладкое для детей. Нужно настоящее, горькое, темное. На пачке должно быть написано — какао натуральное, без добавок. Цвет — темно-коричневый, почти черный.

А шоколад — от семидесяти процентов какао и выше. Молочный шоколад дает слабый вкус, придется класть в три раза больше. И мороженое будет переслащенным.

Лайфхак — добавьте щепотку молотой корицы или красного перца. Совсем чуть-чуть. Эти специи усиливают шоколадный вкус, делают его глубже. Древние ацтеки добавляли перец в шоколад — и не зря.

Еще хитрость. Когда мороженое почти замерзло, при последнем перемешивании добавьте кусочки горького шоколада. Они не растают полностью, останутся приятными хрустящими вкраплениями.

Шоколадное мороженое любят все. От малышей до стариков. И знаете что? То, которое вы сделаете дома, окажется в разы вкуснее любого пломбира из киоска. Готовьтесь к комплиментам.

Сливочное

Чистое сливочное мороженое — это, казалось бы, проще некуда. Всего пара ингредиентов. Но именно в простоте и кроется вся сложность. Любая ошибка тут же видна, спрятать ее за добавками не получится.

Сливочное — это про настоящий вкус сливок. Никакой ванили, никакого шоколада. Только сливки во всей красе. Поэтому к продуктам тут особые требования.

Сливки берите самого высокого качества, какое найдете. Лучше фермерские, с короткой полкой хранения. Жирность — тридцать пять-сорок процентов. Из таких сливок получается самое вкусное мороженое в мире.

Рецепт минималистичный. Пятьсот миллилитров жирных сливок, сто пятьдесят граммов сахара, щепотка соли. Все.

Сливки слегка прогреваете — градусов до сорока. Добавляете сахар, мешаете до растворения. Снимаете с огня, добавляете соль. Охлаждаете до комнатной температуры.

Дальше — два варианта. Первый — все сразу в морозилку с перемешиванием. Второй — половину сливок взбить отдельно, потом смешать с остывшей сладкой массой.

Второй вариант дает более воздушную текстуру. Первый — более плотную, насыщенно-сливочную. Какой нравится больше — выбирайте сами.

Лайфхак для тех, кто хочет настоящий деревенский вкус. Купите сметану двадцати процентов, домашнюю, рыночную. Добавьте две столовые ложки в основу. Сметана даст легкую кислинку и тот самый русский молочный вкус.

Еще один секрет от старых поваров. После первой заморозки и взбивания добавьте в массу столовую ложку растопленного сливочного масла, охлажденного. Масло даст невероятную бархатистость.

И помните — соль обязательна. Щепотка соли в сливочном мороженом раскрывает вкус молока. Без нее будет пресновато. Этот прием — главный секрет вкусного сливочного.

Кушать такое мороженое — отдельное удовольствие. Положите шарик в стеклянную креманку. Полейте теплым ягодным соусом. Посыпьте миндальной стружкой. И вкус будет — как в дорогом ресторане. Только лучше.

Молочное

Молочное мороженое отличается от сливочного — оно легче, менее жирное, более освежающее. Это вариант для тех, кто не любит тяжелые десерты. И отличный летний вариант.

Основа — молоко, не сливки. Жирность три и два процента или выше. Меньше нельзя — будет лед. На пол-литра молока нужно сто граммов сливочного масла, сто пятьдесят граммов сахара, три желтка.

Масло работает как замена сливочной жирности. Растапливаете его в молоке, прогреваете, не кипятя. Желтки растираете с сахаром, вливаете теплое молоко. На огне до загустения.

Получается заварная основа, более легкая, чем сливочная. Охлаждаете полностью. Сюда же — щепотку ванилина или ваниль.

Можно добавить сто миллилитров взбитых сливок для воздушности. Можно обойтись без них — будет более плотное молочное.

В морозилку с перемешиванием. Через пять-шесть часов готово.

Молочное мороженое — это вкус советского пломбира из эмалированной кружки. Помните такое? У многих оно ассоциируется с детством, с летней верандой, с прохладой после жаркого дня.

Лайфхак — используйте топленое молоко вместо обычного. Топленое продается в магазинах, имеет характерный кремовый цвет и карамельный вкус. Из него получается удивительное молочное мороженое — с легким оттенком пенки.

Еще один прием. Добавьте в горячее молоко сухое молоко — две столовые ложки. Сухое молоко связывает воду, мороженое получается без льдинок и более насыщенным.

Молочное мороженое отлично сочетается с вареньем. Полейте сверху клубничным или вишневым — получите идеальный летний десерт. Минимум калорий, максимум удовольствия.

И знаете что? Дети это мороженое уплетают за обе щеки. Особенно если рассказать им — оно из настоящего молока, как у бабушки в деревне. Магазинное им потом и не захочется.

Пломбир

Пломбир — это король мороженого. Самый жирный, самый насыщенный, самый плотный. То, что в советское время продавалось за двадцать восемь копеек и считалось эталоном.

Слово «пломбир» пришло из французского. От названия городка Пломбьер-ле-Бен, где этот десерт впервые сделали в восемнадцатом веке. Принц Наполеон ел его и хвалил. С тех пор и пошло.

В чем особенность? Жирность не меньше пятнадцати процентов в готовом продукте. Это значит — много сливок, много желтков, много вкуса. Никакой воды, никаких «облегченных» вариантов.

Рецепт настоящего пломбира. Шестьсот миллилитров сливок тридцать пять процентов, двести миллилитров молока, шесть желтков, двести граммов сахара, ваниль натуральная.

Сливки и молоко с ванилью прогреваете. Желтки с сахаром взбиваете до белой пены — это занимает минут пять миксером. Тонкой струйкой соединяете, на слабом огне до загустения.

Заварную основу процеживаете и охлаждаете. Полностью. До холодного состояния. Не торопитесь — это важно.

Дальше — главный секрет советского пломбира. Триста миллилитров сливок взбиваете отдельно до устойчивых пиков. Соединяете с холодной заварной основой. Вмешиваете лопаткой, аккуратно.

Получается смесь, плотная как крем. Перекладываете в металлическую форму, ставите в морозилку. Перемешиваете каждые сорок минут первые три часа.

После полной заморозки — еще одна хитрость. Достаньте, дайте подтаять минут пятнадцать, взбейте миксером. Снова в морозилку. Это даст ту самую воздушность настоящего пломбира.

Какой результат? Перед вами будет мороженое цвета слоновой кости. Плотное, но воздушное одновременно. С насыщенным вкусом сливок и желтков. Тающее во рту медленно, оставляющее долгое послевкусие.

Лайфхак — добавьте в основу ложку сухих сливок. Они есть в магазинах в отделе детского питания. Сухие сливки делают пломбир еще богаче, еще насыщеннее.

Еще один секрет — настоящий пломбир должен быть слегка зернистым. Не идеально гладким, как современное мороженое, а с очень мелкими ледяными частичками. Это придает ему характерный «тот самый» вкус.

Чтобы добиться такого эффекта — не используйте стабилизаторы. Никакого крахмала, желатина, агар-агара. Только натуральная заварная основа и взбитые сливки.

Подавайте пломбир в стеклянной вазочке. Сверху — листочек мяты или несколько ягод. И ложечка варенья сбоку. Простота, в которой скрыто настоящее удовольствие.

И вот вы попробуете свой первый домашний пломбир. И поймете — вот оно. То самое, из детства. Только теперь — без очередей и без мест в гастрономе. Своими руками. На своей кухне. Для своей семьи.

Когда внуки спросят — бабушка, а как раньше было мороженое? — вы достанете из морозилки контейнер. И покажете. И они запомнят этот вкус. И передадут дальше. Так и сохраняются настоящие традиции.

Главное — не бойтесь. Первый раз — пробный. Второй — лучше. Десятый — будете готовить с закрытыми глазами. И ваш пломбир станет легендой среди родных и друзей. Это того стоит.

Глава 4: Из 2 ингредиентов

Представьте — у вас на кухне всего две вещи. Сливки и банка сгущенки. И из этих двух продуктов получится мороженое, от которого гости будут просить рецепт. Звучит как фокус? А это правда. Сейчас разберемся, как этот фокус работает.

Сливки и сгущенка

Этот рецепт — самый народный, самый проверенный, самый неубиваемый. Его знают повара пятизвездочных отелей и домохозяйки в деревенских домах. Потому что он не подводит никогда.

Почему он работает? Все дело в составе сгущенки. В настоящей сгущенке по ГОСТу — только цельное молоко и сахар. Молоко уваривают до густоты, сахар служит и подсластителем, и консервантом одновременно.

Когда сгущенка попадает в мороженое — она дает сразу несколько вещей. Сладость в нужной концентрации. Молочные сухие вещества для насыщенности. Защиту от крупных кристаллов льда.

А сливки добавляют жирность и воздушность. После взбивания сливки превращаются в воздушную массу. Сгущенка не дает этой массе опасть при заморозке.

Главное — выбрать правильные продукты. Сгущенка должна быть настоящей. Смотрите на состав сбоку банки. Только молоко и сахар — берите. Если есть растительные жиры, пальмовое масло — на полку обратно.

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.