

# **GASTRO RAG**

## **КНИГА РЕЦЕПТОВ**

**ФРИЗЕР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО**

**МОДЕЛЬ: ИСМ-2031**



## СОДЕРЖАНИЕ

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ.....	3
ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	3
Мятное мороженое.....	3
Пекановое масло.....	3
Мороженое с печеньем и сливками .....	4
КЛАССИЧЕСКОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ .....	4
ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	5
Шоколадное мороженое с миндалем.....	5
Шоколадное мороженое с печеньем.....	5
Мороженое с шоколадным пирожным.....	5
Шоколадное мороженое с пастилой (маршмеллоу).....	5
МОРОЖЕНОЕ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ .....	6
СОРБЕТ ИЗ СВЕЖИХ ЛИМОНОВ .....	7
ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	8
Сорбет из свежих грейпфрутов.....	8
ШОКОЛАДНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ.....	8

## ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

8 порций по 125 мл

1 мерный стакан (250 мл) цельного молока;

\*Мерный стакан входит в комплект вместе с фризером для мороженого.

1/2 мерного стакана сахарного песка;

3/2 мерного стакана густых охлажденных сливок (\*1,5 мерного стакана);

1 – 2 чайные ложки чистого ванильного экстракта, на вкус.

В миске среднего размера, венчиком или ручным миксером смешивайте молоко и сахарный песок, пока сахар не растворится (около 1 - 2 минут на низкой скорости). Добавьте густые сливки и ваниль по вкусу. Включите машину, влейте полученную массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 30 - 40 минут до загустения.

Питательная ценность одной порции: 239 калорий (доля жиров - 68%), углеводов – 17 г, белков – 2 г, жиров – 18 г, насыщенных жиров – 11 г, холестерина – 69 мг.

### ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Мятное мороженое:** Во время приготовления мороженого вместо ванили добавьте 1 - 1/2 чайные ложки чистого экстракта мяты (по вкусу). Поломайте стограммовую плитку горького или полу горького шоколада (на свой вкус) на мелкие неровные части. Добавьте раскрошенный шоколад за пять минут до окончания перемешивания.

**Пекановое масло:** Растопите 115 г несоленого сливочного масла в неглубокой сковороде диаметром около 25 см. Добавьте 1 стакан мелко порезанных орехов пекан и 1 чайную ложку соли. Постоянно помешивая,

поджарьте орехи пекан на умеренно слабом огне, пока они слегка не подрумянятся. Снимите сковородку с огня и процедите орехи (масло после этого будет иметь привкус пекана и может использоваться в других блюдах). Подождите пока орехи пекан полностью остынут. Добавьте поджаренные на масле орехи пекан за пять минут до окончания перемешивания.

**Мороженое с печеньем и сливками:** Добавьте 3/4 мерного стакана крупно нарезанного печенья на свой вкус (печенье с кусочками шоколада т.д.) за пять минут до окончания перемешивания.

#### КЛАССИЧЕСКОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

8 порций по 125 мл

1 мерный стакан (250 мл) цельного молока;

1/2 стакана сахарного песка;

240 г горького или полу горького шоколада (на свой вкус), раскрошенного на кусочки величиной 1-1,5 см.;

1 мерный стакан густых охлажденных сливок;

1 чайная ложка чистого ванильного экстракта.

Подогрейте цельное молоко до появления пузырьков по краям используемой емкости (подогреть молоко можно на плите или в микроволновой печи). Измельчите сахар с шоколадом в блендере или кухонном комбайне, оснащенный металлическим лезвием, пока шоколад не будет тщательно измельчен. Добавьте горячее молоко, продолжая сбивать массу, пока она не станет мягкой и однородной. Пересыпьте полученную массу в миску среднего размера и дайте ей полностью

остыть. Добавьте густые сливки и ваниль по вкусу.

Включите машину, залейте массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 30 - 40 минут до загустения.

Питательная ценность одной порции: 370 калорий (доля жиров - 60%), углеводов – 34 г, белков – 3 г, жиров – 25 г, насыщенных жиров – 11 г, холестерина – 65 мг.

#### ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Шоколадное мороженое с миндалем:** Добавьте 1/2 чайной ложки чистого миндального экстракта к ванильному экстракту. Добавьте 1/2 - 3/4 мерного стакана порезанного жареного миндаля или измельченного миндаля в шоколадной глазури за 5 - 10 минут до окончания замораживания.

**Шоколадное мороженое с печеньем:** Добавьте 1/2 - 1 мерный стакан измельченного печенья за пять минут до окончания замораживания.

**Мороженое с шоколадным пирожным:** Добавьте 1/2 - 1 мерный стакан нарезанного немного почерствевшего шоколадного пирожного за пять минут до окончания замораживания.

**Шоколадное мороженое с пастилой (маршмеллоу):** При выкладывании мороженого в контейнер для замораживания, уложите его слоями, чередуя с шоколадным соусом (на ваш вкус) либо кусочками пастилы (маршмеллоу).

## МОРОЖЕНОЕ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

8 порций по 125 мл

250 г свежей очищенной и порезанной клубники;

3/2 столовых ложки свежесжатого лимонного сока(\*1,5 столовых ложки);

1/2 мерного стакан сахара;

1 мерный стакан (250 мл) цельного молока;

2 мерных стакана густых сливок;

1 чайная ложка чистого ванильного экстракта.

В небольшой миске смешайте клубнику с соком лимона и 1/2 стакана сахара; осторожно перемешайте и оставьте клубнику вымачиваться в соке в течение 2 часов.

В миске среднего размера, венчиком или ручным миксером смешивайте молоко и сахарный песок, пока сахар не растворится (около 1 - 2 минут на низкой скорости). Добавьте в полученную массу густые сливки, ваниль и сок, полученный из клубники. Включите машину, влейте полученную массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 30 - 40 минут до загустения. Добавьте порезанную клубнику за пять минут до окончания перемешивания.

**Обратите внимание:** мороженое, приготовленное по данному рецепту, будет иметь "естественный", бледный розовый цвет. Если же вы хотите получить мороженое более насыщенного розового цвета, добавьте несколько капель красного пищевого красителя.

Питательная ценность одной порции: 222 калорий (доля жиров - 61%), углеводов – 17 г, белков – 3 г, жиров – 15 г, насыщенных жиров – 10 г, холестерин – 57 мг.

## СОРБЕТ ИЗ СВЕЖИХ ЛИМОНОВ

8 порций по 125 мл

3/2 мерного стакана сахарного песка (\*1,5 мерного стакана);

3/2 мерного стакана воды (\*1,5 мерного стакана);

1 мерный стакан свежесжатого лимонного сока;

1 столовая ложка измельченной цедры лимона.

Смешайте сахар и воду в средней кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь до минимума и варите смесь не помешивая, пока сахар не растворится (около 3 - 5 минут). Охладите. Данная смесь называется простым сиропом. Ее можно приготовить заранее в большом количестве, для того чтобы иметь ее под рукой во время приготовления щербета из свежих лимонов. Готовый сироп храните в холодильнике до момента использования.

Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру, тщательно размешайте. Включите машину, влейте полученную лимонную смесь в чашу фризера через носик для ингредиентов, смешивайте на протяжении 30 - 40 минут пока она не станет густой.

При срезании цедры с лимона или лайма используйте нож для очистки овощей. Это позволит срезать только цветную часть корки.

Питательная ценность одной порции: 204 калорий (доля жиров - 0%), углеводов – 52 г, белков – 19 г, жиров – 0 г, холестерина – 0 мг.

## ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Сорбет из свежих грейпфрутов:** Добавьте 1-1/2 мерного стакана свежесжатого грейпфрутового сока вместо лимонного сока, а также добавьте 1 столовую ложку мелко нарезанной цедры грейпфрута вместо цедры лимона. Добавьте 1/4 стакана сиропа оршад к приготовленной смеси (сироп оршад используется для приготовления таких коктейлей как "Май Тай" или "Скорпион" и продается в специальных отделах большинства продуктовых магазинов).

## ШОКОЛАДНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

8 порций по 125 мл

1 мерный стакан цельного молока;

180 г горького или полу горького измельченного шоколада;

2 мерных стакана маложирного ванильного йогурта;

1/4 мерного стакана сахарного песка.

Смешайте молоко и шоколад в блендере или кухонном комбайне, оснащенный металлическим лезвием, пока ингредиенты хорошо не смешаются, и масса станет однородной (примерно 20 - 30 секунд). Добавьте йогурт и сахар; продолжайте смешивать компоненты, пока масса не станет однородной (около 15 секунд). Включите машину, влейте полученную массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 50 - 60 минут до загустения.

Питательная ценность одной порции: 222 калорий (доля жиров - 31%), углеводов – 36 г, белков – 3 г, жиров – 8 г, холестерина – 4 мг.