

Книга рецептов твердого мороженого (джелато), сорбетов, парфе и соусов.

Батч-фризер — это универсальный аппарат для приготовления мороженого, сорбетов, замороженных йогуртов и других десертов. Он позволяет создавать десерты с идеальной текстурой и вкусом прямо у вас на кухне. В этой книге рецептов вы найдете разнообразные варианты, которые подойдут как для домашних экспериментов, так и для профессионального использования.



Советы по использованию батч-фризера:

- Подготовка ингредиентов: все ингредиенты должны быть охлажденными перед загрузкой в **аппарат**. Это ускорит процесс замораживания.
- Максимальная загрузка: убедитесь, что объем смеси не превышает максимальную вместимость вашего фризера (для объема 3 л - не более 1.800 г смеси, для объема 5,5 л - не более 3300 г смеси)
- Очистка: после каждого использования тщательно мойте аппарат, чтобы избежать смешивания вкусов.

Рекомендации по подаче

- Подавайте мороженое в охлажденных креманках или вафельных рожках.
- Украшайте десерты свежими фруктами, орехами, шоколадной стружкой или соусами.
- Для сорбетов используйте мяту, цедру цитрусовых или ягоды для декора.



МОРОЖЕНОЕ

Фисташковое мороженое

Ингредиенты:

4 яичных желтка
75 г сахара
250 мл молока
250 мл сливок (33–35%)
100 г фисташек
1 ч.л. миндальной эссенции

Приготовление:

1. Залейте фисташки кипятком на 2 минуты, затем очистите от кожицы и измельчите.
2. Приготовьте заварной крем из желтков, сахара и молока (см. рецепт ванильного мороженого).
3. Остудите крем, добавьте сливки, фисташки и миндальную эссенцию.
4. Перелейте смесь в батч-фризер и замораживайте/взбивайте 20 минут.

Шоколадно-мятное мороженое

Ингредиенты:

500 мл молока
250 мл сливок (33–35%)
125 г темного шоколада
100 г сахара
1 ч.л. мятной эссенции

Приготовление:

1. Смешайте молоко, сливки, сахар и мятную эссенцию.
2. Перелейте смесь в батч-фризер и замораживайте 15 минут.
3. Добавьте тертый шоколад и продолжайте замораживать еще 5 минут.

Ванильное мороженое

Ингредиенты:

100 г сахара
4 яичных желтка
250 мл молока
250 мл сливок (33–35%)
1,5 ч.л. ванильной эссенции

Приготовление:

1. Взбейте желтки с сахаром, затем, продолжая взбивать, влейте горячее молоко.
2. Верните смесь на слабый огонь и, постоянно помешивая, доведите до загустения.
3. Остудите, добавьте сливки и ванильную эссенцию.
4. Перелейте в батч-фризер и замораживайте 20 минут.

Пралиновое мороженое

Ингредиенты:

Основа: ванильное мороженое (см. рецепт выше)
100 г сахара
100 мл воды
150 г бланшированного миндаля или фундука

Приготовление:

1. Приготовьте пралине: растворите сахар в воде, доведите до кипения и варите до золотистого цвета (175 °C). Добавьте орехи, перемешайте и выложите на смазанную маслом фольгу. Остудите.
2. Измельчите пралине в крошку, оставив немного для украшения.

3. Добавьте пралине в ванильное мороженое за 5 минут до окончания взбивания в батч-фризере.
4. Украсьте оставшимся пралине перед подачей.

Кофейно-ореховое мороженое

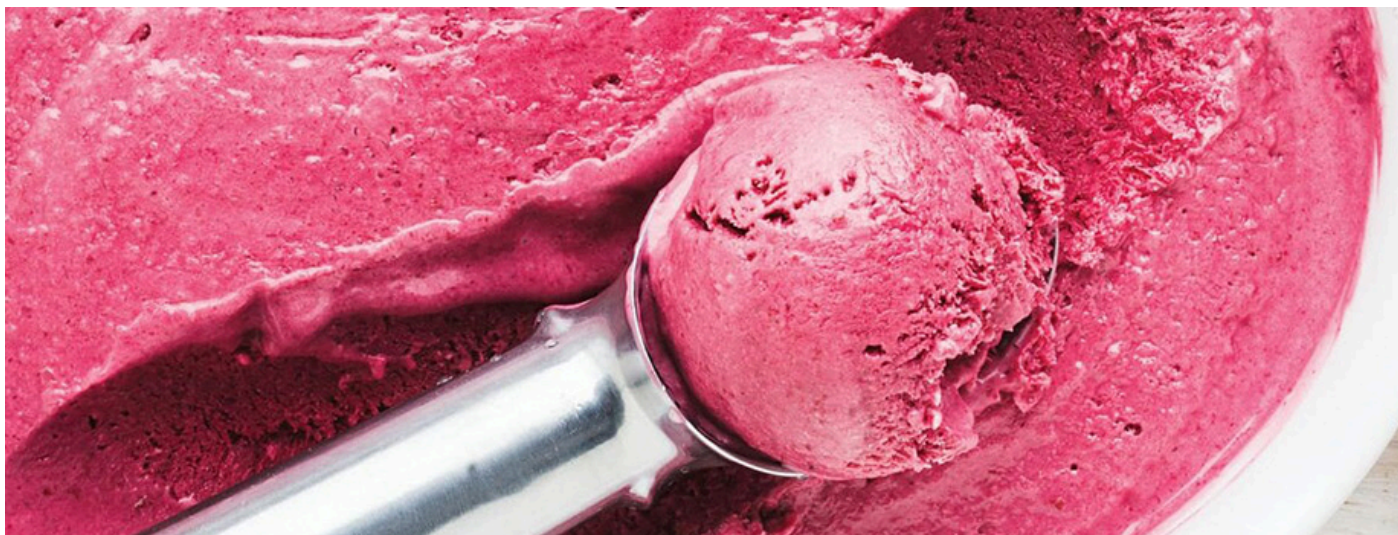
Ингредиенты:

3 ст.л. растворимого кофе, растворенного в 750 мл воды
150 г сахара
50 г измельченных грецких орехов
250 мл сливок (33–35%)

Приготовление:

1. Смешайте горячий кофе с сахаром, остудите.
2. Добавьте орехи и сливки, перелейте в батч-фризер.
3. Замораживайте/взбивайте около 20 минут.

СОРБЕТЫ



Малиновый сорбет

Ингредиенты:

450 г малины (свежей или замороженной)
100 г сахара
125 мл воды
Сок 1 лимона

Приготовление:

1. Превратите малину в пюре с помощью блендера, при желании протрите через сито.
2. Приготовьте сироп из сахара и воды, доведя до кипения и варя 5 минут.
3. Смешайте сироп с пюре и лимонным соком.
4. Перелейте в батч-фризер и замораживайте 20 минут.

Апельсиновый сорбет

Ингредиенты:

225 г сахара
500 мл воды
250 мл свежавыжатого апельсинового сока
Сок 1 лимона
Цедра 2 апельсинов

Приготовление:

1. Приготовьте сироп из сахара и воды, доведя до кипения и варя 8 минут.
2. Остудите сироп, добавьте соки и цедру.
3. Перелейте в батч-фризер и замораживайте 25 минут.

Сорбет из груши и ликера Blue Curaçao

Ингредиенты:

5 спелых груш
100 г сахара
250 мл воды
50 мл ликера Blue Curaçao

Приготовление:

Приготовьте сироп из сахара и воды, остудите.

Очистите груши, превратите их в пюре и смешайте с сиропом и ликером.
Перелейте в батч-фризер и замораживайте 20–30 минут.

Шампанский сорбет

Ингредиенты:

200 г сахара
350 мл воды
250 мл шампанского или игристого вина
Сок 2 лимонов

Приготовление:

Приготовьте сироп из сахара и воды, остудите.
Смешайте сироп с шампанским и лимонным соком.
Перелейте в батч-фризер и замораживайте 20 минут.

ПАРФЕ



Ванильное парфе

Ингредиенты:

100 г сахара
125 мл воды
6 яичных желтков
250 мл сливок (33–35%)
1,5 ч.л. ванильной эссенции

Приготовление:

1. Приготовьте сироп из сахара и воды, доведя до кипения.
2. Взбейте желтки, постепенно добавляя горячий сироп, пока смесь не остынет.
3. Добавьте сливки и ванильную эссенцию, перелейте в батч-фризер и замораживайте 20 минут.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЙОГУРТЫ



Мюсли-йогурт

Ингредиенты:

500 мл натурального йогурта
200 г мюсли (без сухофруктов)
100 мл молока
1 ст.л. жидкого меда

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты.
Перелейте в батч-фризер и замораживайте 15 минут.
При желании добавьте предварительно замоченные сухофрукты.

Малиново-йогуртовое мороженое**Ингредиенты:**

200 г малины
100 г сахара
450 г натурального йогурта

Приготовление:

Превратите малину в пюре, смешайте с сахаром и йогуртом.
Перелейте в батч-фризер и замораживайте 20 минут.

СОУСЫ**Карамельный соус****Ингредиенты:**

225 г сахара
50 г сливочного масла
75 мл сливок (20%)
250 мл воды

Приготовление:

1. Растопите сахар с водой на слабом огне, затем доведите до кипения и варите до карамельного цвета.
2. Снимите с огня, добавьте масло и сливки, тщательно перемешайте.
3. Подавайте горячим с ванильным или кофейным мороженым.

Шоколадный соус**Ингредиенты:**

150 г темного шоколада
50 мл горячей воды
1 ч.л. растворимого кофе

Приготовление:

1. Растопите шоколад на водяной бане.
2. Смешайте с горячей водой и растворимым кофе.
3. Подавайте теплым.

Малиновый соус**Ингредиенты:**

225 г малины
100 г сахара
Сок 1/2 лимона

Приготовление:

Превратите малину в пюре, при желании протрите через сито.

Смешайте с сахаром и лимонным соком.

Подавайте холодным или слегка подогретым.

Заключение

Эта книга рецептов поможет вам раскрыть весь потенциал вашего батч-фризера. Экспериментируйте с ингредиентами, добавляйте свои любимые вкусы и создавайте уникальные десерты. Пусть каждый ваш десерт станет маленьким шедевром!