

# МОРОЖЕНОЕ

Чтобы приготовить мороженое на 6 человек, надо взять на сливочное мороженое 0,6 л молока или сливок, 4 желтка, если же яйца мелкие, то 5 желтков и не более 1 стакана мелкого сахара.

Сливочное мороженое готовится следующим образом:

1. Взять свежие, негустые, следовательно, и нежирные сливки или цельное молоко. Желтки растереть добела с мелким, просеянным сахаром, смешать со сливками или молоком, поставить в эмалированной кастрюльке на огонь. Через 3 минуты начать мешать, пока не загустеет, т.е. сильно нагреть, чтобы пошел пар, что наступит через 8–10 минут, но ни в коем случае не дать вскипеть, так как тогда свернутся желтки и все придется выбросить.

2. Нужный момент определяется с помощью лопатки. Если масса с нее не будет больше стекать, а будет держаться на лопатке, это означает, что варить хватит, надо отставить кастрюлю, остудить, помешивая. Чтобы желтки не вскипели, можно нагреть их на водяной бане. Хорошо на всю ночь поставить эту приготовленную массу на лед, чтобы желтки отстоялись. Перед этим надо снять кастрюлю с плиты, процедить и, когда остынет, накрыв бумагой и крышкой, поставить на лед.

3. Если мороженое с ванилью, то ее надо опустить в еще холодные сливки с желтками и вместе заварить и остудить. Если же кладется тертая лимонная цедра, горький шоколад, вода флердоранж, кофе и пр., то их надо класть в горячую массу.

4. Если в мороженом будет избыток желтков, это ухудшит его вкус, если взять больше молока, будет жидко; если взять больше сахара — не заморозится.

5. Если на мороженое будут употреблены сливки, а не молоко, то не надо класть более 4 желтков, но вообще мороженое из молока вкуснее, чем из сливок.

6. Лучшая мороженица – с металлическими лопатками внутри, которая без посторонней помощи промешивает мороженое. Повертев полчаса, надо снять осторожно крышку и бумагу, чтобы в мороженое не попала соль. Если оно окажется готовым, следует вынуть металлический стержень, очистить с него мороженое, сгладить, прижать, накрыть чистой бумагой и крышкой, поставить в лед, засыпав кругом и сверху мелким льдом с солью, и так держать до подачи 1½–2 часа. Перед самой подачей осторожно снять крышку и бумагу, обтереть форму от соли, накрыть красиво сложенной накрахмаленной салфеткой и круглым блюдом, опрокинуть.

7. Если мороженое не отделится от стенок, надо обтереть дно и бока формы полотенцем, смоченным в кипятке и отжатым, осторожно снять форму, подавать.

8. Самый простой способ замораживать мороженое – это следующий. Взять неширокое, но высокое ведро с маленьким отверстием внизу, чтобы можно было выпускать воду от растаившего льда. Положить на дно расколотый лед, всыпать немного соли, взять мороженицу, вымыть ее хорошенько и вытереть, влить заготовленную, процеженную и остывшую массу, накрыть чистой бумагой и крышкой и начать вращать, лучше всего на леднике или просто в холодном месте. Через ¼ часа обтереть крышку, осторожно открыть форму, чтобы в середину не попали соль и лед, отскоблить хорошенько деревянной лопаткой с боков и дна массу, которая уже начала застывать, перемешать с остальной, выбить лопаткой как можно лучше, опять накрыть бумагой и крышкой и вертеть несколько минут; потом опять размешать лопаткой, как сказано выше, и повторять по крайней мере 5–6 раз, пока мороженое не обратится в густую и гладкую массу наподобие масла; тогда еще немного повертеть; подавать или, если еще рано, засыпать форму солью и льдом и оставить так на некоторое время. Чем чаще мороженое будет вымешано веселкой, тем оно лучше.

9. На форму на 6 человек достаточно 1,2 кг соли, т.е. 6 стаканов.

10. Для мороженого на 6 человек из ягодного или фруктового сока берется 3½ стакана сока, т.е. жидкости вообще, и 1½ стакана мелкого сахара. Взять, например, сок из 800 г вишен с косточками,

сколько его выйдет, отмерить воды, чтобы вместе с соком получилось 3 ½ стакана; или взять 600 г очищенной от веточек земляники или малины, протереть их, переложить в стакан. Отмерить столько воды, чтобы вместе с протертой массой получилось 3 ½ стакана. Воду с сахаром прокипятить, отставить и сразу (в горячее) влить сок или протертую ягодную массу, размешать, охладить, перелить в мороженицу, заморозить, как сказано выше. Чтобы мороженое выложить из формы, надо форму сначала обмакнуть в горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, гарнировать бисквитами, ягодами и пр.



## СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

НА 6 ЧЕЛОВЕК:

- 4–5 ЖЕЛТКОВ
- 200 Г САХАРА
- 0,6 Л МОЛОКА ИЛИ ЖИДКИХ СЛИВОК
- ВАНИЛЬ ИЛИ ЦЕДРА С ½ ЛИМОНА
- 1,2 КГ СОЛИ

- 4 желтка растереть добела с 200 г сахара, развести молоком или сливками. Проварить, т. е. сильно нагреть, чтобы пошел пар, что наступит через 8–10 минут, но не дать вскипеть, отставить, не прекращая мешать. Поставить по желанию на всю ночь на лед, чтобы желтки отстоялись. Ваниль оставить в массе. На другой день за час до обеда размешать, вынуть ваниль, перелить в мороженицу, накрыть чистой бумагой и крышкой, окружить ее мелким льдом, смешанным с 1,2 кг простой соли, вращать, пока не застынет. Снимать осторожно крышку и бумагу, чтобы в мороженое не попала соль. Если окажется готовым, вынуть металлический стержень, очистить с него мороженое, пригладить, накрыть чистой бумагой и крышкой, поставить на лед и засыпать мелким льдом с солью. Перед самой подачей снять осторожно крышку и обтереть форму от соли, накрыть красиво сложенной накрахмаленной салфеткой и круглым блюдом, опрокинуть. Если мороженое не отстанет от стенок, обтереть дно и бока формы полотенцем, смоченным в кипятке и выжатым. Осторожно снять форму.



---

## СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ

---

- $\frac{3}{4}$  СТАКАНА МОЛОТОГО КОФЕ
  - 2 СТАКАНА МОЛОКА ИЛИ СЛИВОК
  - 4 ЖЕЛТКА
  - 200 Г, Т. Е. ПОЛНЫЙ СТАКАН САХАРА
  - МОЖНО ДОБАВИТЬ ВАНИЛЬ
  - 1,2 КГ СОЛИ
- $\frac{3}{4}$  стакана молотого кофе залить водой, сварить, как обычно, так, чтобы вышел 1 стакан крепкого кофе. Желтки растереть добела с сахаром, развести 2 стаканами сливок или молока и 1 стаканом кофе, мешать на плите, пока не загустеет, процедить, охладить, влить в форму и т. д.



---

## СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

---

- 300 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
  - 3 СТАКАНА СЛИВОК ИЛИ МОЛОКА
  - 4-5 ЖЕЛТКОВ
  - 200 Г, Т. Е. ПОЛНЫЙ СТАКАН САХАРА
  - 1 СТ. ЛОЖКА ВОДЫ ФЛЕРДОРАНЖ
  - 1,2 КГ СОЛИ
- 300 г грецких орехов растолочь с 1 ложкой воды флердоранж, влить 3 стакана горячих сливок, процедить, отжать. Желтки растереть добела с сахаром, развести сливками, мешать на плите, пока не загустеет, и т. д.

