

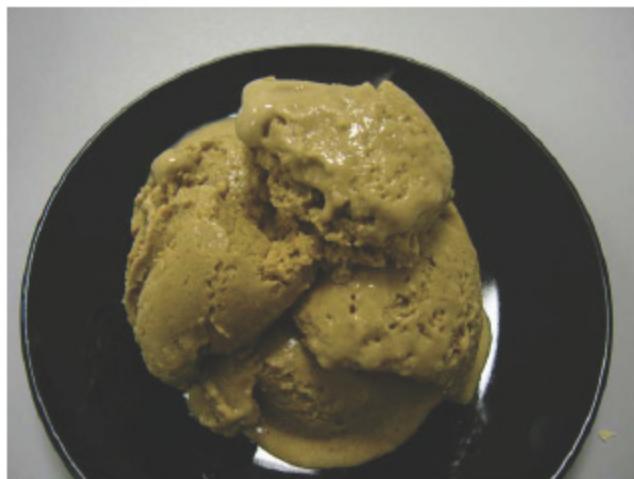
## Рецепты для мороженицы

- 1. Сливочное мороженое – домашний пломбир**
  - Кофейное, Банановое, Со сгущенкой, 2 шоколада.
- 2. Молочное мороженое – низкокалорийное лакомство**
  - Медовое с кедровыми орехами, Йогуртово-фруктовое, Малиновый Чизкейк, Чайное с лимоном.
- 3. Фруктовый лед – легкое сорбе.**
  - Лимонное, Яблочное, Ягодное.
- 4. Холодные десерты с алкоголем**
  - Дыня с шампанским, Вишневое пиво.

# Рецепты для мороженицы

## 1. Сливочное мороженое – домашний пломбир

### • Кофейное



Продукты	г	мера
Желтки	40	2 шт
Сахар	65	1/3 чашки
Молоко	80	¼ чашки
Кофе растворимый	4	2 ч.л
Сливки 22-35% ж	120	½ чашки

Технология:

1. Желтки растереть с сахаром до бела.
  - Молоко довести до кипения, растворить кофе.
  - Влить тонкой струйкой горячее молоко в желтки, постоянно помешивая.
  - Уварить смесь на медленном огне до густоты сметаны. Быстро охладить.
2. Хорошо охлажденные сливки взбить в пену, аккуратно перемешать с смесью 1.
3. Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.

# Рецепты для мороженицы

## 1. Сливочное мороженое – домашний пломбир

- Банановое



Продукты	г	мера
Желтки	40	2 шт
Сахар	65	1/3 чашки
Молоко	80	¼ чашки
Банан свежий	150	1 шт.
Сливки 22-35% ж	120	½ чашки

Технология:

1. Желтки растереть с сахаром до бела.
  - Молоко довести до кипения, растворить кофе.
  - Влить тонкой струйкой горячее молоко в желтки, постоянно помешивая.
  - Уварить смесь на медленном огне до густоты сметаны. Быстро охладить.
2. Приготовить пюре из бананов в миксере.
3. Хорошо охлажденные сливки взбить в пену, аккуратно перемешать с смесью 1. и банановым пюре.
4. Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.

# Рецепты для мороженицы

## 1. Сливочное мороженое – домашний пломбир

- Со сгущенкой



Продукты	г	мера
Желтки	40	2 шт
Сгущенное молоко	200	¼ чашки
Сливки 22-35% ж	240	1чашка

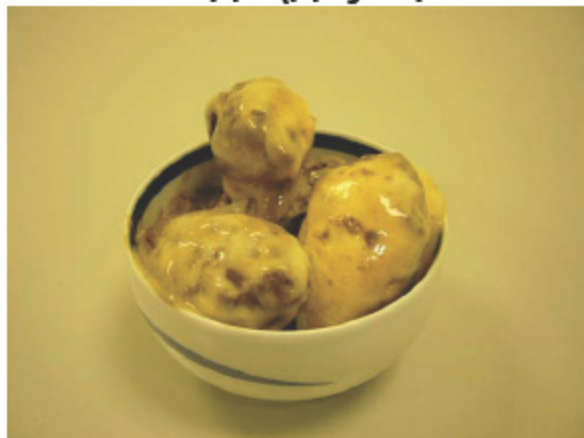
Технология:

1. Желтки растереть со сгущенным молоком.
  - Уварить смесь на медленном огне до густоты сметаны. Быстро охладить.
2. Хорошо охлажденные сливки взбить в пену, аккуратно перемешать с смесью 1.
3. Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.

# Рецепты для мороженицы

## 1. Сливочное мороженое – домашний пломбир

- 2 шоколада (двухцветное мороженое)



Продукты	г	мера
Желтки	80	4 шт
Сахарная пудра	60	1/3 чашки
Молоко	360	1 ½ чашки
Сухое молоко	40	4 ст.л.
Шоколад черный	100	1 плитка
Шоколад белый	100	1 плитка

Технология:

1. Желтки растереть с сахаром и сухим молоком до бела.
  - Молоко довести до кипения,
  - Влить тонкой струйкой горячее молоко в желтки, постоянно помешивая.
  - Уварить смесь на медленном огне до густоты сметаны.
  - Разделить смесь на две равные части. В одну часть добавить мелкие кусочки белого шоколада, в другую часть – кусочки черного шоколада. Перемешать до расплавления шоколада. Быстро охладить.
2. Перелить смесь с черным шоколадом в мороженицу, замораживать в морозильной камере до легкого застывания (индикатор мигает), затем добавить белое шоколадное мороженое и продолжать замораживать до окончания процесса.

## Рецепты для мороженицы

### 2. Молочное мороженое – низкокалорийное лакомство

#### • Медовое с кедровыми орехами



Продукты	г	мера
Желтки	20	1 шт.
Мед	75	3 ст.л
Молоко	240	1 чашка
Масло сливочное	50	3 ст.л
Кедровые орехи	50	½ чашки

Технология:

1. Желтки растереть с медом до бела.
  - Молоко с маслом довести до кипения.
  - Влить тонкой струйкой горячее молоко в желтки, постоянно помешивая.
  - Уварить смесь на медленном огне до густоты сметаны. Быстро охладить. Добавить кедровые орехи. Оставить смесь в холодильнике на 1 час.
2. Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.

## Рецепты для мороженицы

### 2. Молочное мороженое – низкокалорийное лакомство

- Йогуртово-фруктовое



Продукты	г	мера
Молоко	80	¼ чашки
Сахар	60	3 ст.л
Желатин	5	1 ч.л
Йогурт фруктовый 8%	350	1 ½ чашки
Ягоды св. или с/м	150	1 чашка.

#### Технология:

- Сахар и желатин всыпать в молоко и нагреть до 75 С до полного растворения желатина. Быстро охладить.
- Приготовить пюре из ягод в миксере или через сито.
- Смешать йогурт с молочной смесью и фруктовым пюре. Хорошо взбить венчиком или миксером.
- Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.

## Рецепты для мороженицы

### 2. Молочное мороженое – низкокалорийное лакомство

- Малиновый Чизкейк



Продукты	г	мера
Малина св. или с/м	150	1 чашка
Молоко	240	1 чашка
Сухой крем	50	1 пакет
Сахар	30	3ст.л
Сливочный сыр маскарпоне или рикота.	250	1 упаковка

#### Технология:

1. Приготовить пюре из малины в миксере, хорошо перемешать со сливочным сыром.
2. Сухой крем, сахар и холодное молоко взбить до пышной массы.
3. Аккуратно соединить смеси 1 и 2.
4. Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.



## Рецепты для мороженицы

### 2. Молочное мороженое – низкокалорийное лакомство

- Чайное с лимоном.



Продукты	г	мера
Чай черный	5	1 ст.л
Молоко	240	1 чашка
Сухое молоко	20	4 ч.л
Сахарная пудра	80	4 ст.л
Лимонный сок и цедра	10	½ шт
Загуститель сливок	10	1 пак.

Технология:

1. Молоко смешать с сухим молоком и сахарной пудрой, довести до кипения.
2. Заварить черный чай в молоке и настаивать 10 минут. Процедить. Смесь быстро охладить.
3. Добавить лимонный сок цедру и загуститель сливок. Смесь взбить венчиком или в миксере до густоты сметаны..
4. Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.

## Рецепты для мороженицы

### 3. Фруктовый лед – легкое сарбе

- Лимонное



Продукты	г	мера
Лимонный сок	160	от 3 шт.
Вода	320	1 ¼ чашки
Сахар песок	150	1 чашка
Цедра лимонная	3	От 1 шт

#### Технология:

1. Смешать сахар, воду, свежавыжатый лимонный сок и цедру. Довести смесь до кипения.
2. Быстро охладить на льду при постоянном взбивании венчиком.
3. Перелить смесь в мороженицу, замораживать в морозильной камере до окончания процесса.

## Рецепты для мороженицы

### 3. Фруктовый лед – легкое сарбе

- Яблочное



Продукты	г	мера
Сок яблочный натуральный	360	1 ½ чашки
Вода	80	1/3 чашки
Сахар	20	2 ст.л.
Желатин растворимый	5	1 ч.л

#### Технология:

1. Сварить сироп из воды и сахара, добавить желатин, перемешать до полного растворения.
2. Свежевыжатый яблочный сок смешать с сахарным сиропом и взбивать венчиком на льду до легкой пены и полного остывания.
3. Перелить смесь в мороженицу. Готовить в морозильной камере до легкого застывания. (индикатор мигает).
4. Сарбе подают в высоких стаканах.

## Рецепты для мороженицы

### 3. Фруктовый лед – легкое сарбе

- Ягодное



Продукты	г	мера
Ягоды св. и с/м (малина, вишня, клубника)	400	1 ½ чашки
Вода	120	1/2 чашки
Сахар	80	8 ст.л.
Желатин растворимый	10	1 ст.л

Технология:

1. Сварить сироп из воды и сахара, добавить желатин, перемешать до полного его растворения.
2. Приготовить ягодное пюре в миксере, смешать с сахарным сиропом и взбивать венчиком на льду до легкой пены и полного остывания.
3. Перелить смесь в мороженицу. Готовить в морозильной камере до легкого застывания. (индикатор мигает).
4. Сарбе подают в высоких стаканах.

## Рецепты для мороженицы

### 4. Холодные десерты с алкоголем

- Дыня с шампанским



Продукты	г	мера
Дыня свежая	500	½ шт.
Вода	120	½ чашки
Сахар	50	5 ст.л
Мед	50	2 ст.л
Шампанское п/сл	240	1 чашка

Технология:

1. Приготовить сироп из воды, меда и сахара, доведя смесь до кипения.
2. Из половины мякоти дыни круглой выемкой вырезать шарики, положить их в холодильник. Из остальной мякоти приготовить пюре и смешать его с сиропом. Взбивать смесь на льду до охлаждения, добавить сироп.
3. Перелить смесь в мороженицу. Готовить в морозильной камере до окончания процесса.
4. Подать десерт в высокой вазочке. Украсить шариками дыни.

# Рецепты для мороженицы

## 4. Холодные десерты с алкоголем

### • Вишневое пиво



Продукты	г	мера
Вишня, св. или с/м	150	1 чашка
Вода	120	1/2 чашки
Сахар	80	8 ст.л.
Пиво вишневое	330	1 бут.

Технология:

1. Сахар и воду довести до кипения, добавить ягоды, варить на слабом огне 1-2 минуты. Процедить, ягоды оставить для оформления. Быстро охладить на льду.
2. Влить в пиво вишневый сироп, хорошо взбить венчиком до легкой пены.
3. Перелить смесь в мороженицу. Готовить в морозильной камере до легкого застывания. (индикатор мигает).
4. Выложить в охлажденные стаканы, украсить ягодами вишни.