Мороженое (7 июля 2014)

Ну, вот и добралась я до мороженого. Давно делала, но никак не было времени выложить.

Ванильное мороженое делала по книге Вильяма Керли "Шоколад".



Делала его я без мороженицы, да, и перемешать не получилось, так что вышло оно с льдинками, но это нам не помешало его быстро съесть. Оно довольно легкое и нежирное. Понравилось, но больше делать без мороженицы не буду.

Ингредиенты:
500 мл молока
200 г сливок (33-35%)
125 г сахара
1 стручок ванили
120 г желтков

Приготовление:
Стручок ванили расщепить пополам, вынуть семена, положить их в молоко, стручки отправить туда же. Молоко с ванилью довести до кипения.
Сахар смешать венчиком с желтками. Влить немного горячего молока, перемешать, вылить оставшееся молоко. Вернуть смесь в ковш и на медленном огне сварить до 84С или до того состояния, когда полоска, полученная от проведения пальца на деревянной лопатке, не будет затекать.
Снять с огня и перелить в другую посуду. Остудить до 28С, смешать полувзбитые сливки.
Вылить в контейнер или в мороженицу. Перемешивать каждые 30 минут в течение 2 часов.

Апельсиновое мороженое заказал сын. Заказано - сделано. Получилось очень вкусным, сливочным и ароматным.



Ингредиенты:

230 г апельсинового сока

5 желтков

цедра 1 апельсина

100 г сахара

500 мл сливок (33-35%)

Приготовление:

Перемешать желтки, цедру, сахар и апельсиновый сок.

На медленном огне довести до 84С. Процедить. Остудить.

Вмешать взбитые до мягких пиков сливки.

Выложить в контейнер. Перемешивать ложкой каждые 30 минут в течение 2-х часов.

Комментарии (45)

surrealnay 7 июля 2014 08:48

Солышко, какое у тебя тут охлаждающее счастье!! Красота! А салфеточка, точнее ткань такая роднюшка))… (у меня такой же обрез есть)… второе мне больше по душе, я вообщем с сыном согласна!

eastflower 7 июля 2014 09:37

Заремочка, привет! Это мне Анечка подарила, не знала я 2 года назад, что буду тряпичницей :))

surrealnay 7 июля 2014 09:38

Ленчик, пути наши неисповедимы)))))) Так,что мы во многом сами себя октрываем…а отрез мне очень по душе, так как чистый лен!!!У меня к тебе вопрос есть в личку напишу, хорошо?

eastflower 7 июля 2014 09:44

Пиши, жду.

sago_cuisine 7 июля 2014 08:55

Мороженое - это всегда хорошо! Ничего, что без агрегата:) Меня лично это не останавливает:))

eastflower 7 июля 2014 09:39

Да, я тоже сначала расстроилась, но потом решила, что лучше побольше сливок добавить и наслаждаться. Агрегат ставить некуда, пока без него, да, и не такие мы любители. Старший ест, правда, много, а малому еще боюсь много давать, потом может с красным горлом ходить :)). У нас солнышко появилось, задумалась еще о новой партии, а то в холод не очень хотелось :)

sago_cuisine 7 июля 2014 09:41

Лена, я в ёмкость ставлю примерно 6 см высотой (слой мороженого выходит 4-5 см), из морозилки каждые 40 мин достаю и миксером взбиваю на низкой скорости. Нормально выходит. Можно и венчиком обычным металлическим.

eastflower 7 июля 2014 09:45

Спасибо, учту. А как делать красивые шарики? У меня что-то не совсем получаются :(

sago_cuisine 7 июля 2014 09:51

Мне кажется, хорошие вышли шарики. Я ложкой делаю круглой для мороженого (ты, я думаю, тоже), смачиваю в горячей воде, вытираю и набираю

claire59 7 июля 2014 08:55

ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ..

eastflower 7 июля 2014 09:39

Спасибо! Начала осваивать, домашнее намного вкуснее, да, и готовится быстро.

claire59 7 июля 2014 09:41

Лена,полностью согласна, что домашнее мороженое намного вкуснее

monka_i_eda 7 июля 2014 09:01

о, апельсиновое это класс! буду делать

eastflower 7 июля 2014 09:40

Сонечка, апельсиновое понравилось, очень. Хочу сделать малиновое, как раз малинка пошла. Спасибо!

monka_i_eda 7 июля 2014 09:58

я просто именно апельсиново-сливочное обожаю! но сама не пробовала сделать никогда

eastflower 7 июля 2014 12:50

Тогда тебе понравится. Я бы тоже не решилась, если бы не сын.

manyasha_p 7 июля 2014 09:10

Красивое какое! Я еще никак не решусь на приготовление мороженого.

eastflower 7 июля 2014 09:41

Мариночка, решайся, пока лето не закончилось, потом втянешься и будешь закрытыми глазами делать. Видела вариант, когда в ягодное пюре добавляют сливки и замораживают.

manyasha_p 7 июля 2014 09:49

С таким количеством народа в доме не до мороженого))) Только успеваешь обед и ужин готовить))) Скорее всего, попробую, когда домой вернемся в конце лета..

eastflower 7 июля 2014 09:51

Как я тебя понимаю :)). Не отдых, а сплошная готовка, еще детки, небось, разборчивые?

manyasha_p 7 июля 2014 10:01

Еще какие разборчивые))) Уже не знаем, чем кормить…

mila_kanari 7 июля 2014 09:17

В нынешнюю жаркую погоду мороженное - спасение!Отличные вариации!

eastflower 7 июля 2014 09:41

Спасибо большое! Эх, у нас теплые денечки только-только настали. Надеюсь, еще приготовлю новое мороженое.

nnsvz_1 7 июля 2014 09:31

вкусно, однако! :)

eastflower 7 июля 2014 09:42

Наташенька,спасибо! Старший любит, уже научился есть без потери здоровья :)

busttravel 7 июля 2014 10:02

Прочитал - и дико захотелось пломбира. Пусть даже пластикового и на пальмовом масле, брррр!

eastflower 7 июля 2014 12:47

Спасибо! Лучше сделать свой: пюре ягод + взбитые сливки + 2-3 часа в морозилке и ведерко готово к поеданию.

vsetajnoejavnoe 7 июля 2014 10:20

оооо, ну второе, конечно, уютнее, а первое так монолитно выглядит, я подумала, что это фруктовый лёд из киви)))

eastflower 8 июля 2014 10:54

Викуль, спасибо! Да, второе намного лучше. А первое, действительно, на лед было похоже, там мало сливок.

innyla92 7 июля 2014 12:11

Ух, спасибо за рецепт) Я еще та любительница мороженного. А покупное перестало радовать

eastflower 8 июля 2014 10:55

Буду рада, если пригодится, когда домашнее попробуете, то уже магазинное станет не таким вкусным.

magdacook 7 июля 2014 12:35

ух-ты! апельсиновое должно быть очень вкусно!

eastflower 8 июля 2014 10:55

Мариночка, спасибо! Апельсиновое хорошее оказалось, съели довольно быстро. Хочу попробовать с соленой карамелью. Вот и солнышко стало снова радовать.

flamebelle 7 июля 2014 14:22

Апельсиновое - класс! Чудесное! У меня есть мороженица (купила совсем недавно), но все равно чтобы получить такие шарики, надо ставить в морозилку.

eastflower 8 июля 2014 10:53

Оксаночка, спасибо! Как тебе мороженица? Ты себе автоматическую купила или полуавтомат? Я тоже очень хочу, но ставить некуда, а полуавтомат не подходит, у меня морозилка маленькая, чтобы туда еще чашу класть :)

flamebelle 8 июля 2014 13:45

У меня как раз такая, где чашу надо ставить в морозилку. Решили попробовать, а потом, если что в следующем сезоне купить компрессорную.

imungu 7 июля 2014 15:25

Как же мне нравятся шарики мороженого. Так соблазнительно.

eastflower 8 июля 2014 10:52

Ирочка, спасибо! Трудно мне дались эти шарики :0)

sovenok_ksu 7 июля 2014 18:44

Леночка, как же апельсиновое аппетитно смотрится! Один восторг :)!!!

eastflower 8 июля 2014 10:52

Ксюшенька, спасибо! Сын простимулировал, чтобы я сделала, так просил, что жаль было расстраивать.

sovenok_ksu 8 июля 2014 15:04

Дааа, детки это умеют :)))!

sunpolina 7 июля 2014 20:07

Второе вообще классное!

eastflower 8 июля 2014 10:51

Да, второе вкуснее оказалось. Сын был довольный.

natapovarenok 8 июля 2014 09:44

Леночка, какое прекрасное мороженое!

eastflower 8 июля 2014 10:51

Наташенька, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast