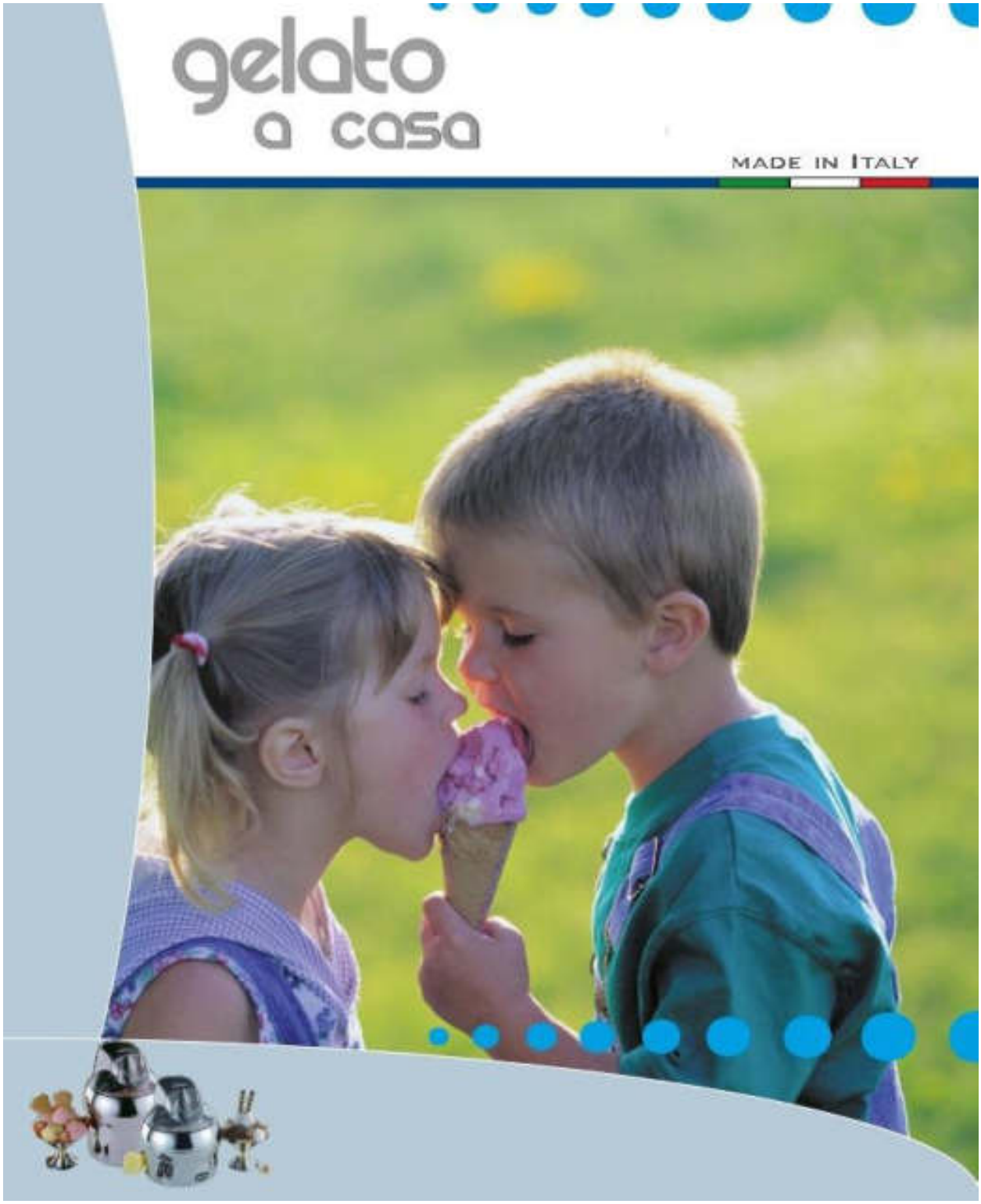
NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТРАДИЦИОННОГО ИТАЛЬЯНСКОГО МОРОЖЕНОГО (ДЖЕЛАТО ИЛИ СОРБЕТА)

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru

МОРОЖЕНОЕ

Мы предлагаем вам вначале попробовать некоторые из ниже перечисленных рецептов, а потом, когда вы уже привыкнете к прибору, вы сможете сделать что-то свое.

НА ЗАМЕТКУ

Количество смеси может быть разным в зависимости от объема Вашего аппарата для приготовления мороженного.

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО СМЕСИ

Для вместимости 1,1 л.: 700гр.
Для вместимости 1,5 л.: 900гр.



ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

4 яичных желтка
85 гр. сахара
250 мл. молока
100 гр. фисташковых орехов
1 чайная ложка миндальным экстрактом

Вскипятите воду в кастрюле, положите туда фисташки и оставьте их там на две минуты. Почистьте и частично расколите орехи. Чтобы сделать заварной крем (см. Ванильное мороженное) используйте яичные желтки и молоко. Оставьте смесь заварного крема, пока она не остынет, и потом смешайте со сливками, фисташками и с миндальным экстрактом. Вылейте полученную смесь в МОРОЖЕНИЦУ и замешивайте/замораживайте в течение 20-30 минут.



МЯТНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА

500 мл. молока
250 мл. сливок двойного сепарирования
125 гр. плитки шоколада
100 гр. сахара
1 чайная ложка мятного экстракта

Перемешайте молоко, сливки, сахар и мятный экстракт, вылейте в МОРОЖЕНИЦУ и
Замешивайте в течение ¼ часа, на этой стадии мороженное должно начать затвердевать и Вы, наконец-то, можете добавить тертый шоколад. После этого охлаждайте еще в течение 5 минут.

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

100 гр. сахарной пудры
4 яичных желтка
250 мл. молока
250 мл. сливок
½ или 1 чайная ложка ванильного экстракта

Взбейте желтки, сахар и потом, продолжая взбивать, налейте сверху молоко, которое вы нагрели до точки кипения. Верните эту смесь в кастрюлю и, постоянно помешивая деревянной ложкой, нагревайте, пока смесь не покроет заднюю часть ложки. Полностью охладите и, потом смешайте со сливками и с ванильным экстрактом. Вылейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ и замешивайте приблизительно 20-40 минут.



МОРОЖЕНОЕ ПРАЛИНЕ

Ванильное мороженное
100 гр. сахарного песка
100 мл. холодной воды
150 гр. мягкого миндаля или орехов

Поместите сахар и воду в тяжелую кастрюлю, и медленно доводите до кипения, пока сахар не растворится. Включите подогрев, прекратите размешивать и быстро вскипятите, пока температура на сахарном термометре не достигнет 75°C. Если же у вас нет сахарного термометра, то этот момент настанет, когда жидкость начнет становиться коричневой. Быстро добавьте миндаль, потом переставьте кастрюлю с огня и аккуратно вылейте смесь на плоскую смазанную жиром фольгу. Оставьте, пока смесь не остынет и не осядет, и потом влейте это в блендер и обработайте, чтобы все размельчилось на равные кусочки. Отложите столовую ложку этого пралине, а остальное добавьте к ванильному мороженному в МОРОЖЕНИЦУ за 5 минут до того как мороженное будет готово. Когда вы будете подавать мороженное, то не забудьте полить верх оставшимся пралине для украшения.

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



МОРОЖЕНОЕ С КАРИБСКИМ КОФЕ МОККО

3 яичных желтка
1 чайная ложка быстрорастворимого кофе
25 гр. облупившегося миндаля
2 столовые ложки кленового сиропа
¼ чайной ложки корицы
250 мл. сливок
75 гр. тертого шоколада

Пожарьте очищенный миндаль (осторожно не сожгите их) и перед тем как смешивать их с остальными ингредиентами, кроме тертого шоколада, расколите их. Вылейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ на 20-30 минут. Добавьте туда тертый шоколад через 10-15 минут, когда смесь начнет замерзать и подниматься.



ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ

8 яичных желтков
225 гр. сахарной пудры
сок двух или трех больших лимонов
250 мл. сливок

Раздробите яичные желтки в большой миске и добавьте туда сахар. Взбивайте, пока смесь не станет светлой и пенистой, затем добавьте лимонный сок и слегка взбитые сливки двойного сепарирования. Влейте в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20 минут.



БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

450 гр. зрелых бананов
сок из двух лимонов
125 гр. сахара
250 мл. молока
250 мл. сливок

Сделайте повидло из бананов, сахара и лимонного сока в блендере. Налейте молоко и сливки в МОРОЖЕНИЦУ, добавьте туда банановое пюре и охлаждайте примерно 20-30 минут.

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



МОРОЖЕНОЕ С РОМОМ И ИЗЮМОМ

4 яичных желтка
100 гр. сахара
250 мл. молока
250 мл. сливок
50 гр. изюма
50 мл. темного рома

Замочите изюм в роме на несколько часов или лучше за ночь до приготовления. В большой миске смешайте яичные желтки и сахар, затем, продолжая смешивать, добавьте кипяченое молоко. Подождите, пока заварной крем остынет, и затем налейте его в МОРОЖЕНИЦУ вместе с молоком и изюмом. Охлаждайте примерно 20-30 минут.



МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

450 гр. консервированных фруктов без косточек
250 мл. сливок

Сделайте фруктовое повидло в блендере и налейте полученную смесь в МОРОЖЕНИЦУ, добавьте туда сливки и охлаждайте примерно 20-30 минут.



ДЕТСКОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1 большая банка консервированной сгущенки
150 мл. молока
4 ½ столовой ложки какао растворенного в 4 столовых ложках горячей воды

Перемешайте все ингредиенты и налейте их в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 25-40 минут

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



КОНЬЯЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

75 мл. крем-какао
40 мл. коньяка
250 мл. сливок
3 яичных белка
50 гр. сахара
немного тертого мускатного ореха

Перемешайте в большой миске крем-какао, коньяк, сливки, сахар и мускатный орех. Взбейте яичные белки до густоты и добавьте в сливочную смесь. Перелейте все это в МОРОЖЕНИЦУ. Охлаждайте примерно 15-30 минут.



ОСТРОЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ АВОКАДО

3 больших зрелых авокадо
250 мл. сливок
75 мл. майонеза
75 мл. йогурта
лимонный сок
½ зубчика чеснока
2 яичных белка
соль и перец

Сделайте повидло из мякоти авокадо, майонеза, йогурта, лимонного сока, чеснока и приправ. Положите это в МОРОЖЕНИЦУ вместе со сливками и слегка взбитыми яичными белками и охлаждайте примерно 20-30 минут.



МОРОЖЕНОЕ ТУТТИ-ФРУТТИ

25 гр. изюма
50 гр. замороженной вишни
25 гр. разнородной кожи
75 гр. каштанового пюре
50 мл. хереса
25 мл. мараскина
250 мл. сливок
2 яичных желтка
50 гр. сахара
125 мл. молока

Смешайте фрукты и кожуру в хересе на 30 минут. Используйте яичный желток, сахар и молоко, чтобы сделать заварной крем. Когда крем остынет, перемешайте его с каштановым пюре, добавьте туда фруктов и хереса, взбейте с мараскине и сливками. Перелейте эту смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ “СЕМИФРЕДДО”

2 яичных желтка
50 гр. сахарной пудры
175 мл. молока
125 мл. сливок
125 гр. Горького шоколада

В большой миске взбейте яичные желтки и сахар. Нагрейте молоко до точки кипения и, продолжая взбивать, вылейте молоко на смесь из яиц и сахара. Верните смесь обратно в кастрюлю и аккуратно подогревайте, все время помешивая. Когда смесь станет достаточно плотной и полностью покроет заднюю часть деревянной ложки, уберите ее с огня и добавьте шоколад, который уже растаял в миске над кастрюлей кипящей воды. Перемешайте все и оставьте, пока не остынет, потом добавьте туда сливки. Перелейте эту смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут. Это версия приготовления итальянского мороженного “семи-фредо”, которое является традиционным блюдом, имеющим очень мягкую и подобную муссу плотность.



КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

3 столовые ложки растворимого кофе растворенного в 750 мл. воды
150 гр. сахара
50 гр. колотых грецких орехов
250 мл. сливок

Размешайте сахар в горячем кофе и оставьте стынуть. Добавьте туда колотые грецкие орехи и сливки двойного сепарирования, положите всю смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



ЗАМОРОЖЕНЫЙ ЙОГУРТ МЮСЛИ

500 мл. простой йогурт
200 гр. мюсли (без сухих фруктов)
100 мл. молока
1 столовая ложка меда (жидкого)

Перемешайте все ингредиенты и охлаждайте в течение 15 минут. Если получится суховато то размочите фрукты (изюм и т.д.) в воде или яблочном соке за несколько часов до добавления в смесь и заморозки. Попробуйте ложечку Ogen или Charentais дыни, низкокалорийный летний завтрак.



МАЛИНОВОЕ И ЙОГУРТНОЕ МОРОЖЕНОЕ

200гр. малины
100гр. сахара
450гр. обычного йогурта

Сделайте повидло из фруктов и сахара в соковыжималке. Если вы хотите гладкое мороженное, то просейте пюре из фруктов и сахара до того как вылить в МОРОЖЕНИЦУ. Добавьте йогурт и охлаждайте примерно 20-30 минут.



МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ

450 гр. свежей или замороженной малины
100 гр. сахара
125 мл. воды
сок из одного лимона

Сделайте малиновое повидло в блендере и просейте, если это необходимо. Положите сахар и воду в кастрюлю и размешивайте над мягким огнем, пока сахар не растворится. Поднимите температуру и нагревайте в течение 5 минут, пока вы не получите светлый сироп или 230°F/113°C на сахарном термометре. Когда сироп остынет, вылейте его вместе с фруктовым повидлом и лимонным соком в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



СОРБЕТ ИЗ МАЛИНЫ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

125 гр. малины
100 гр. красной смородины
тертая корка одного апельсина и одного лимона
1 столовая ложка лимонного сока
125 мл. воды
100 гр. сахара

Сделайте легкий строп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет). Сделайте фруктовое повидло в блендере и, если вы хотите, выжмите чтобы убрать косточки. Перелейте фруктовое повидло в МОРОЖЕНИЦУ, добавьте остывший сахарный сироп, цедру апельсина и лимона и лимонный сок и охлаждайте примерно 20-30 минут.



ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

450 гр. свежей земляники
250 мл. сливок
100 гр. сахарной пудры
сок из одного лимона

Сделайте земляничное повидло в соковыжималке. Налейте повидло и вышеперечисленные ингредиенты в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.



АНАНАСОВЫЙ СОРБЕТ

375 гр. очищенного ананаса с удаленной сердцевиной
сок из одного лимона
125 мл. сахара
1 чайная ложка ванильного экстракта
250 мл. воды
2 яичных белка

Положите ананас в блендер и обрабатывайте до полного раскола или же накрошите сами, и затем перемешайте с остальными ингредиентами. Положите в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru



СОРБЕТ ИЗ ГРУШ И ЛИКЕРА "КЮРАСО"

5 свежих груш
225 гр. сахарной пудры
250 мл. воды
маленькая рюмка "кюрасо"

Сделайте сироп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет). Сделайте повидло из очищенной груши в блендере. Перемешайте повидло с остывшим сиропом и добавьте туда ликер. Положите в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 30 минут.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОРБЕТ

225 гр. сахарного песка
500 мл. воды
250 мл. свежевыжатого апельсинового сока
сок из одного лимона
цедра двух апельсинов

Положите сахар и воду в кастрюлю и размешивайте над мягким огнем, пока сахар не растворится. Кипятите в течение 8 минут или пока не получите светлый сироп. Если же вы пользуетесь сахарным термометром, то до 115°F или 330°C. Оставьте пока сироп не достигнет комнатной температуры, и потом перемешайте с апельсиновым и лимонным соком и апельсиновой цедрой. Налейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 25-30 минут.



СОРБЕТ СО ВКУСОМ ШАМПАНСКОГО

200 гр. сахара
350 мл. сливок
сок из двух лимонов
1/2 бутылки шампанского или игристого вина

Положите сахар и воду в кастрюлю, медленно доводите то кипения и затем поднимите температуру и кипятите примерно 5 минут пока вы не получите светлый сироп. Лучше всего использовать сахарный термометр и кипятить до температуры 115°F или 330°C. Оставьте сироп, пока он не остынет. Перемешайте в шампанском,

NEMOX Russia
127018 г. Москва, ул. Складочная, д. 1, стр. 18
Tel. +7 (926) 600-5133
www.nemoxrussia.ru | sales@nemoxrussia.ru





сливках и лимонном соке. Налейте смесь в МОРОЖЕНИЦУ и охлаждайте примерно 20-30 минут.

ЛАЙМОВЫЙ СОРБЕТ

3 лайма
100 гр сахара
125 мл. воды
2 яичных белка

Почистите лайм с помощью инструмента очистки кожуры, выжмите сок из лайм и погрузите кожуру в этот сок на два или три часа. Сделайте сироп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет) и когда он остынет, налейте его в МОРОЖЕНИЦУ. Добавьте сок и слегка взбитые белки и охлаждайте примерно 20-30 минут.

СОРБЕТ ИЗ МАНГО

2 спелых манго
125 мл. воды
100 гр. сахара
2 яичных белка
сок из ½ лимона

Сделайте сироп из сахара и воды (смотрите Малиновый шербет) и когда он остынет, налейте его в МОРОЖЕНИЦУ. Сделайте пюре из очищенных фруктов в блендере и добавьте его в сироп вместе с лимонным соком и слегка взбитыми белками. Охлаждайте 15-20 минут.

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

150 гр простого шоколада
1 десертная ложка быстрорастворимого кофе
50 мл. горячей воды

Растворите кофе в горячей воде, растопите шоколад в миске над сковородой с горячей водой и размешайте в кофе. Этот соус можно хранить и подогревать перед тем, как полить им мороженное.

КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

225 гр. сахарного песка
50 гр. масла
75 мл. сливок
250 мл. воды

Положите сахар и воду в глубокую кастрюлю и, помешивая, аккуратно разогревайте, пока сахар не растворится. Повысьте температуру, перестаньте мешать и кипятите пока не получите карамель (345°F или174°C на сахарном термометре). Положите остывать перед тем, как взбить в масле и сливках. Подавайте соус горячим вместе с ванильным, шоколадным и ореховым мороженным.

МАЛИНОВЫЙ СОУС

225 гр. свежей или замороженной малины
225 гр. сахарного песка
сок из ½ лимона

Сделайте малиновое повидло в блендере и просейте, чтобы избавиться от косточек. Перемешайте с лимонным соком сахаром.