



### А ви знали що..

Перші згадки про морозиво з'явилися понад 4000 років тому в Стародавньому Китаї. У той час для правителів готували особливі ласощі - суміш зі снігу та льоду з шматочками фруктів.



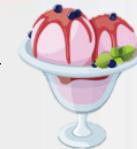
## Вершкове морозиво



30 хв



6 порцій



### Інгредієнти:

- Згущене молоко 300 г
- Вершки 33% 500 мл
- Ваніль щіпка

### Спосіб приготування:

1. Вершки підійдуть з жирністю мінімум 33%. Перед збивання вершки краще охолодити.
2. Починаємо збивати вершки на невеликих оборотах міксера, потім поступово переходимо на більш швидкі. Важливо вчасно припинити збивати – коли з'являться перші щільні сліди піни вершків від міксера.
3. Далі додаємо згущене молоко і міксером перемішуємо з вершками. Збивати не потрібно.
4. Перекладаємо суміш у контейнер з кришкою і ставимо в морозилку. Далі знадобиться кожні 40 хв діставати і перемішувати вершкову масу - таким чином ми попередимо утворення кристалів льоду в морозиві. Виконати цей процес треба 3-5 разів. З кожним разом морозиво буде ставати все більш густим і твердим. Ми залишаємо його для остаточної заморозки на 6-8 годин.

### Порада до рецепту

Якщо ви хочете надати морозиву шоколадний смак, додайте до суміші какао порошок, а зверху прикрасьте стружкою улюбленого шоколаду.



### А ви знали що..

Колишній прем'єр міністр Великобританії Маргарет Тетчер до початку політичної кар'єри приймала участь в розробці рецептури морозива.



## Фісташкове морозиво



30 хв



6 порцій



### Інгредієнти:

- 500 мл молока жирністю 3,5%
- 100 мл вершків жирністю від 33%
- 125 г цукру
- 7 жовтків
- 70 г фісташкової пасту
- 100 г підсмажених рублених фісташок

### Спосіб приготування:

Рецепт підходить для тих у кого є морозениця.

Відокремте жовтки від білка і з'єднайте їх з цукром.

Молоко з фісташкової пастою доведіть до перших ознак кипіння. Влийте отриману суміш тонкою стрункою в жовтки, постійно перемішуючи віночком.

Поверніть отриману суміш на вогонь. Додайте вершки і прогрівайте, не даючи кипіти, постійно перемішуючи, до консистенції крему.

Суміш охудіть і перелийте в чашу машинки для морозива. Приготуйте морозиво, дотримуючись інструкції.

Готове морозиво прикрасьте рубленими фісташками.

### Порада до рецепту

Фісташкову пасту легко приготувати в домашніх умовах змішавши лише кілька інгредієнтів: фісташки, мигдаль, цукор, воду та рослинна олія.



### А ви знали що..

Золото не має смаку і запаху, тому професійні дегустатори використовують ложки з цього дорогоцінного металу для оцінки морозива.



## Фруктове морозиво



15 хв



6 порцій



### Інгредієнти:

- 1 великий стиглий банан
- 12 великих ягід полуниці
- 1/2 склянки апельсинового або ананасового соку
- 2-3 ст. л. меду або сиропу (за бажанням)

### Спосіб приготування:

1. Очистіть банан, наріжте невеликими кубиками і поставте в морозильник мінімум на 1 годину.
2. Тим часом помийте і очистіть полуницю від плодоніжок і розріжте на невеликі частини.
3. Помістіть банан, полуницю і сік в чашу блендера і збийте на високій швидкості до отримання однорідної маси, близько 2 хвилин. Спробуйте суміш, за бажанням додайте мед або сироп.
4. Перелийте готову суміш у формочки для ескімо, вставте палички та приберіть в морозильник на 8 годин.
5. Фрукти і сік можна замінити сезонними або улюбленими на ваш смак.

### Порада до рецепту

Щоб легко витягти морозиво з формочок, занурте їх на 2 секунди в гарячу воду.



### А ви знали що..



У 1904 році на ярмарку, вафельник Ернест Хамві запропонував власнику сусіднього кіоску морозива об'єднати зусилля, і тоді вони стали згортати з вафель ріжки і заповнювати їх морозивом. Публіка була в захваті!



## Вафельний ріжок



30 хв



6 порцій

### Інгредієнти:

- Борошно 2 ст.
- Цукор 2/3 ст.
- Ваніль, сіль за смаком
- Рослинна олія 100 мл
- Вода 350 мл
- Сода гашена 1/3 ч / л

### Спосіб приготування:

1. Змішайте цукор, борошно і сіль, в кінці додайте олію та розтріть до отримання крихти. В кінці додаємо воду і замішуємо тісто.
2. На розігріту основу вафельниці виливаємо одну столову ложку отриманої маси. накриваємо і запікаємо близько 15 секунд.
3. Ріжок повинен вийти рум'яний. Тепер звертаємо його під кутом і викладаємо на блюдо. Тепер вафельні ріжки для морозива в домашніх умовах потрібно повністю остудити, після чого їх можна наповнювати морозивом.

### Порада до рецепту

Готова вафля швидко набуває твердої консистенції, тому згортати її в ріжок потрібно якнайшвидше.