

# Мороженое

«Невозможно победить тот народ, который в тридцатиградусный мороз ест мороженое»

Уинстон Черчилль

- **В I в. до н.э.**  
охлаждающие и подслащенные соки применялись при дворе римского императора Нерона.
- **Снег для этого десерта**  
доставляли с альпийских ледников.





- Кто и когда подарил нам этот божественный лёд конечно неизвестно. В Китае еще за 2 000 лет до нашей эры подавали к столу смешанные снег и лед с кусочками фруктов.

- Древние греки употребляли охлажденные вина и соки, а так же молочные продукты отдаленно напоминающие современное мороженое.

- В Европу рецепт мороженого привез с Востока Марко Поло, именно он описал мороженое в своих путевых журналах — это был рецепт ледяного десерта, похожего на современный щербет. Мороженое стало популярным среди знатных слоев населения. Его хранили в закрытых местах и подавали к столу для королевских семей и римских пап. Мороженое считалось роскошным лакомством. Со временем производство мороженого удешевлялось и оно стало доступным и для более бедных жителей.





# Интересные факты о мороженом

*Сливочное мороженое изобрели при Наполеоне III в городе Плььер-Ле-Бем. Имя этого города и было присвоено новому молочному десерту - его назвали "пломбир".*



*Эскимо придумал американец Христиан Нельсон в 1919 г.*

*Первое эскимо представляло собой брикет мороженого в шоколадной глазури и называлось «эскимо пай». В 1922 г. Нельсон запатентовал своё изобретение.*



*В 1843 г. американка Нэнси Джонсон изобрела ручную мешалку для мороженого. Теперь любой человек, вращая ручку фризера, мог делать мороженое.*



*Американка Агнесс Маршалл в 1888 г. изобрела оригинальный способ подачи мороженого – в вафельном стаканчике, но на то время идея не прижилась. Популярность мороженого в рожке началась с появления его на Всемирной ярмарке в Сент-Луисе в 1904 г.*





*А на Руси наструганное замороженное молоко ели в жару еще в древности. В сибирских деревнях и по сей день хозяйки хранят молоко, заморозив его в блюдечках и сложив лед стопкой.*



10 июня все города мира празднуют всемирный день мороженого.

## Стабилизаторы (студнеобразователи)

Желатин, агар, агароид, альгинат натрия, пектин, крахмал пищевой, казеинат натрия, пшеничная мука.

Обеспечивают нежную структуру мороженого, при замораживании образуются мелкие кристаллы, высокая сопротивляемость таянию.

**Взбитость** – отношение приращения объема мороженого вследствие насыщения его воздухом к объему смеси до фризирования

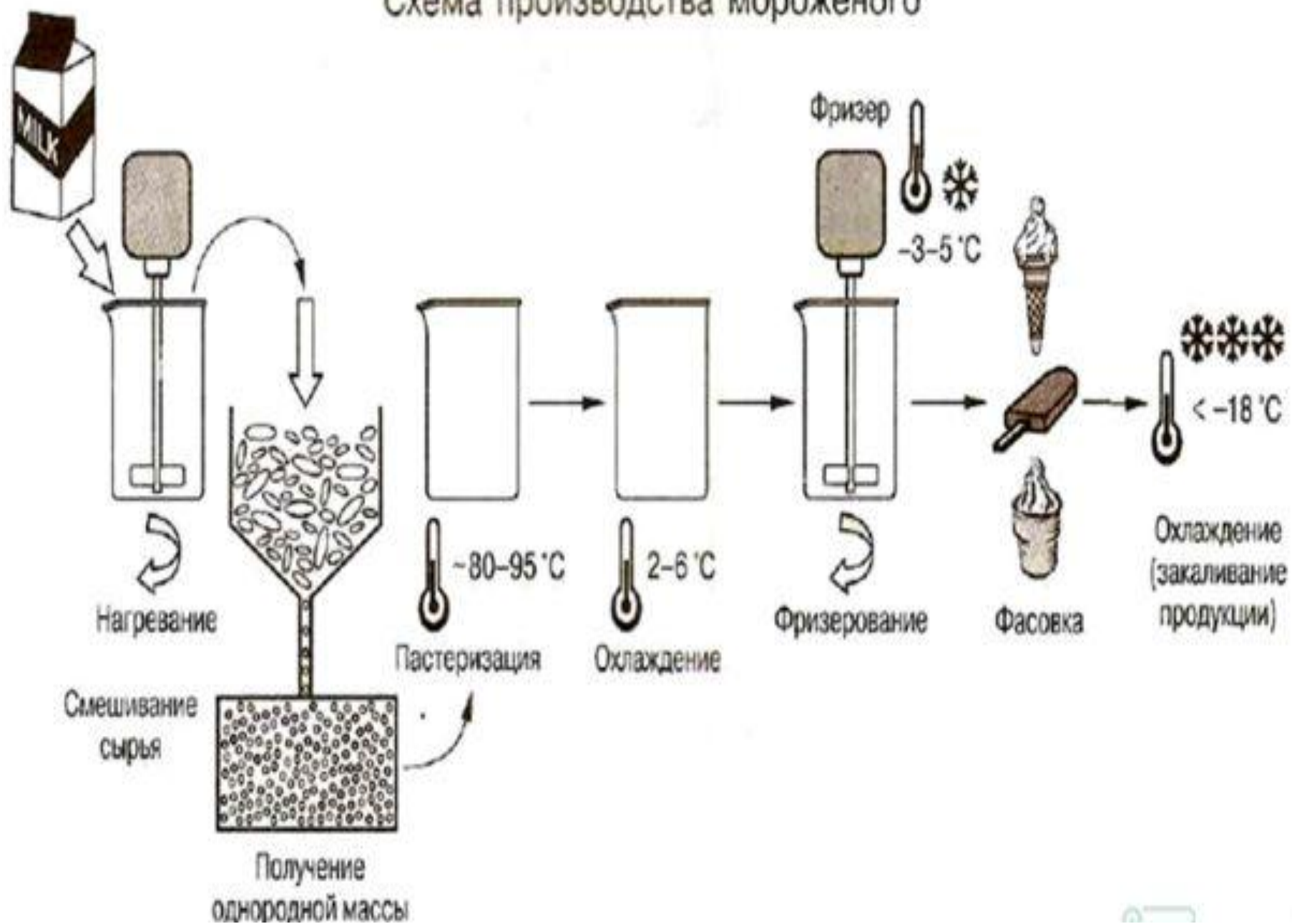
Молочное – 60-90%,

Сливочное 60-110%,

Пломбир – 60-130%



# Схема производства мороженого





## Потребительские свойства

Калорийность — 150-400 кКал на 100 гр

Жир 2-20%

Сахар 14-17% (лактоза, сахароза)

Белки до 5,5%

Минеральные вещества: Na, K, Ca, Mg, P, Fe

Витамины: A,  $\beta$ -каротин, B1, B2, PP, C

Энергетическая ценность: 100-270 ккал.

**Хранение:** При температуре -20 до 3 мес.

температуре -12 – не более 2 суток



## Мифы о мороженом

Миф 1 - от него болит горло.

Миф 2 – в нем нет никаких витаминов  
( есть витамины группы B, A, D, E,  
кальций, железо, магний, фосфор)

Миф 3 – мороженое должно быть сладким

Миф 4 – от мороженого толстеют  
(толстеют не от еды, а от количества)

## Мороженое бывает:

1. Сливочное
2. Сорбет (мягкое)
3. Фруктовый лёд
4. Мелорин (на основе растительных жиров)

По степени жирности:

1. Молочное (3-8%)
2. Сливочное (8-10%)
3. Пломбир (15-20%)
4. Плодово-ягодное (не содержит жиров)





# КЛАССИФИКАЦИЯ. ВИДЫ МОРОЖЕНОГО

По виду



весовое



фасованное,



- мелкоштучное

по форме



ЭСКИМО



- стаканчик



рожок



батончик

по виду наполнителя



ванильное



- крем-брюле



шоколадное

по потребительскому назначению -



диабетическое

по типу сырья -



- на молочное;
- сливочное;
- пломбир.



плодово-ягодное



## **В зависимости от способа производства мороженое разделяют на:**

- ❖ **закаленное** (его изготавливают на производстве и продают в магазинах);
- ❖ **мягкое** (его делают в кафе, ресторанах и подают в креманках);
- ❖ **домашнее** (его можно приготовить из специальных сухих смесей или по рецепту).

Мороженое полезно для больных, которые перенесли тяжелые операции, в частности в полости рта, живота, когда нельзя употреблять твердую пищу, при язвенной болезни с кровотечением, при туберкулезе, истощении, малокровии.

Мороженое противопоказано при сахарном диабете, болезни печени, ожирении, атеросклерозе (допустимо только фруктовое мороженое), гастритах.



## Самые необычные и экзотические сорта мороженого:



*Жареное мороженое* является популярным десертом в Мексике. Шарики мороженого размером с яблоко обваливают в муке, яйце и панировке. Затем обжариваются во фритюре.

*Томатное мороженое* раньше выпускали даже в СССР, сейчас его можно увидеть на прилавках в Японии. Основным компонентом являются помидоры, так же в него добавляются сливки, томатную пасту, чеснок, лавровый лист и свежемолотый черный перец.



*Луковое мороженое* является загадкой для многих! Перед приготовлением из лука выводят горечь и специфический запах путем пассирования. Далее в блендер отправляют яйца, молоко, сливки, сахар и ваниль.



*Чесночное мороженое* - одно из самых экзотических блюд. Для его приготовления используют чесночное пюре, доведенные до кипения сливки и молоко, смешанные с потертым желтком и сахаром.

Григорий Остер:

« Мороженое, как и всякое серьезное оружие, следует применять только в мирных целях. Поэтому мороженое надо есть для удовольствия, а не для ангины»



**Здоровому человеку можно есть мороженое 2-3 раза в неделю**



**Фруктовый лед.** Это твердое мороженое, основными составляющими которого являются соки, фруктовые и ягодные пюре, йогурты и даже кофе и чай.

**Сорбет** — это мороженая смесь, которая не содержит в себе сливок. Этот холодный десерт готовится из натуральных соков и фруктовых пюре, иногда с добавлением легких алкогольных напитков.

**Закаленное.** После приготовления его замораживают (закаливают) до  $-18^{\circ}$  держат в таком виде до реализации.

**Мягкое.** Температура  $-5-7^{\circ}$

Название **crème brûlée** в дословном переводе с французского означает «подожженные сливки»

**Торт из мороженого** – масса нетто более 300 г. с художественно оформленной поверхностью декоративными пищевыми продуктами, массовая доля которых не менее 8%;



**Кекс из мороженого** – масса нетто более 300 г. с художественно оформленной поверхностью декоративными пищевыми продуктами, массовая доля которых не менее 6%;



**Пирожное из мороженого** – масса нетто более 150 г. с художественно оформленной поверхностью декоративными пищевыми продуктами, массовая доля которых не менее 8%;