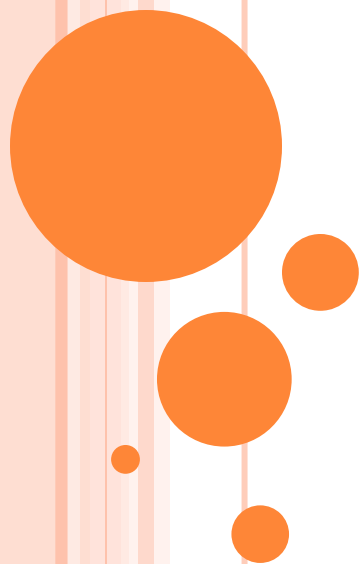


# ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА МОРОЖЕННОГО



Одна из гипотез о возникновении мороженого в Европе гласит, что рецепт мороженого привёз Марко Поло в Италию из Китая. Ему повезло присутствовать при процессе приготовления мороженого, и он не мог устоять перед соблазном узнать волшебный рецепт и по возвращении домой самостоятельно его приготовить.



По другой версии, принято считать, что был некий повар, владевший секретом, который позволял ему готовить мороженое. Об этом поваре прекрасно знала Екатерина Медичи. Когда настало время свадьбы с Дюком Орлеанским, Екатерина, отправляясь во Францию, взяла с собой того самого повара, который умел готовить мороженое. Он так понравился Карлу I, что получил статус личного королевского мороженщика. Карл I выделил повару пожизненную пенсию, поставив перед ним одно условие – несмотря ни на какие обстоятельства, мороженщик ни в коем случае никому не должен разглашать тайну приготовления мороженого, так как холодная сладость является исключительно королевским десертом.



## ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ МОРОЖЕНОГО



# О мороженом

Мороженое появилось еще в 5 веке в Китае. Китайцы смешивали снег с сотовым медом в серебряных кубках, гарнировали фруктами и хранили в этих серебряных кубках. Венецианский путешественник Марко Поло привез мороженое в Европу в конце 13 века. С тех пор мороженое стало излюбленным десертом. При Екатерине Медичи излюбленным мороженым французского королевского двора было мороженое с фруктами, взбитыми сливками и ликером.

У современных пломбиров и эскимо были свои далекие предки. В незапамятные времена люди, страдая от жары, придумали смешивать фруктовые соки со снегом или льдом. Говорят, что такое холодное лакомство употреблял Александр Македонский (IV век до нашей эры). Специально снаряженные рабы доставляли к столу царя Македонии снег с высоких горных вершин и из глубоких пещер. Охлаждающие напитки пользовались большим успехом при дворе римского императора Нерона (I век нашей эры).





## **ЧТО ТАКОЕ МОРОЖЕНОЕ**

*Мороженое - это...  
...взбитая  
(насыщенная  
воздухом)  
замороженная смесь  
молока, сливок или  
фруктово-ягодных  
продуктов с сахаром,  
стабилизаторами,  
вкусовыми и  
ароматическими  
веществами. Причем  
если ранее основой  
мороженого (за  
исключением  
фруктового льда) были  
молочные продукты,  
то сейчас  
просматривается  
уверенная тенденция  
по замене молочного  
жира на  
растительные жиры.  
Это сырье менее  
дефицитное и дешевле  
чем молочное.*



*СУЩЕСТВУЮТ РАЗЛИЧНЫЕ СОРТА МОРОЖЕНОГО, НАПРИМЕР КРЕМ-БРЮЛЕ И ПЛОМБИР. ЛАКОМСТВО, ПРЕДСТАВЛЯЮЩЕЕ СОБОЙ ЛЕДООБРАЗНУЮ МАССУ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ БОЛЕЕ ДЛЯ РАЗВЛЕЧЕНИЯ, ЧЕМ ДЛЯ ПИТАНИЯ.*

## Крем-брюле



## Пломбир



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

## ВКЛЮЧАЕТ:

- приемку, подготовку сырья, пищевкусовых продуктов;
- приготовление смеси;
- фильтрование смеси;
- пастеризацию смеси;
- гомогенизацию смеси;
- охлаждение смеси;
- хранение смеси;
- фрезерование смеси, фасование;
- закаливание и дозакаливание.



# УКРАШЕНИЕ МОРОЖЕННОГО

Чем украсить мороженое: сладкие трубочки и вафли, печенье красивой формы, взбитые сливки из баллончика добавят вертикаль - вкусно и красиво, дополнительно они могут выполнять роль ложки. Красиво выложенный слой нарезанных фруктов или ягод на дне бокала и слой мороженого всегда производят хороший эффект.

Верх мороженого можно присыпать шоколадной стружкой, кондитерской присыпкой, кусочками орешков, маршмеллоу и другими конфетами. Кусочки засахаренных фруктов, фигурки из шоколада, шоколадные соусы, целые ягоды также используют для украшения мороженого.



*В чем бы вы не подали мороженное - оно все равно будет вкусным, но все-таки подойдет к этому как можно оригинальнее. Используйте не предназначенные для мороженого бокалы для напитков - коньячные, для мартини либо другие на ваш выбор.*

*Подайте шарики мороженого на вафле или брауни (бисквите). Или на тарелке с фруктами и мармеладом. Несколько шариков мороженого разного цвета всегда будут смотреться эффектно. Хотите удивить гостей - подайте мороженое в стаканчиках из апельсина!*



**ПОДАЧА МОРОЖЕННОГО**





## ДОБАВКИ К МОРОЖЕННОМУ



### **1. Шоколадный сироп, стружка и капельки**

Мороженое с шоколадом - это, пожалуй, классика жанра. Купите заранее шоколадные капельки, шоколадную стружку и шоколадный сироп. Впрочем, последние два ингредиента можно приготовить самостоятельно.

### **2. Присыпки кондитерские**

Присыпки кондитерские продаются в огромном ассортименте и бывают самых разных цветов и видов - шарики, звездочки, листики, сердечки, стружка. Посыпайте присыпкой верх мороженого получится отличное украшение.

### **3. Свежие фрукты**

Свежие фрукты, нарезанные кубиками, кружочками или дольками - замечательное украшение и добавка к мороженому. Подбирайте фрукты и ягоды по сезону.

### **5. Орешки**

Не забудьте слегка обжарить орехи перед подачей.

### **6. Жевательные конфеты и мармелад**

Жевательные конфеты можете подавать целыми, а мармелад нарежьте небольшими кубиками.

### **7. Конфетная крошка**

Поэкспериментируйте с различными видами конфет - мятные или карамельные конфеты раздробите в мелкую крошку.

### **8. Крошеное печенье**

Расколките ступкой, например, крекеры или печенье "Oreo" и посыпьте верх мороженого. Не забывайте о контрасте - к темному мороженому можно использовать крошку светлого печенья, крошка темного будет эффектнее на светлом.

### **9. MM's (Skittles)**

MM's или Skittles - наверняка будут одной из любимых добавок.

### **10. Воздушный рис**

#### **Соусы для мороженого**

#### **Шоколадный соус**

100 г шоколада, 100 мл 10% сливок

Разогрейте сливки до 60 градусов, снимите с огня и бросьте в горячие сливки разломанный на кусочки шоколад. Взбейте венчиком до полного растворения шоколада.

Соус может загустеть, при необходимости разогрейте его.

Автор [www.vkusnyblog.ru](http://www.vkusnyblog.ru)

50 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 300 г, 33% сливок.

Небольшую кастрюльку подержать над огнем, положив в неё 50 грамм сливочного масла. Оно должно быстро растопиться, но не закипеть.

В масло добавить 100 грамм сахарной пудры, нагревая и перемешивая, получить смесь золотистого цвета. Почему беру пудру, а не обычный сахарный песок – просто удобней и быстрее растворяться и не сгорает, ведь она как пыль. Как сделать пудру – задание для чайника в кулинарии тяжелое, я просто использую для этого кофемолку – 5 минут на максимальной скорости, и у Вас на столе гора сахарной пудры для приготовления кулинарных шедевров.

И в смесь добавить 300 мл жирных(33%) сливок, крем нагреть, и хорошо перемешать, чтобы достичь однородной консистенции карамельного соуса.



# Рецепты:



## Продукты:

5 ЖЕЛТКОВ

125 ГР. САХАРА

300 МЛ. СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 35%

200 МЛ. МОЛОКА

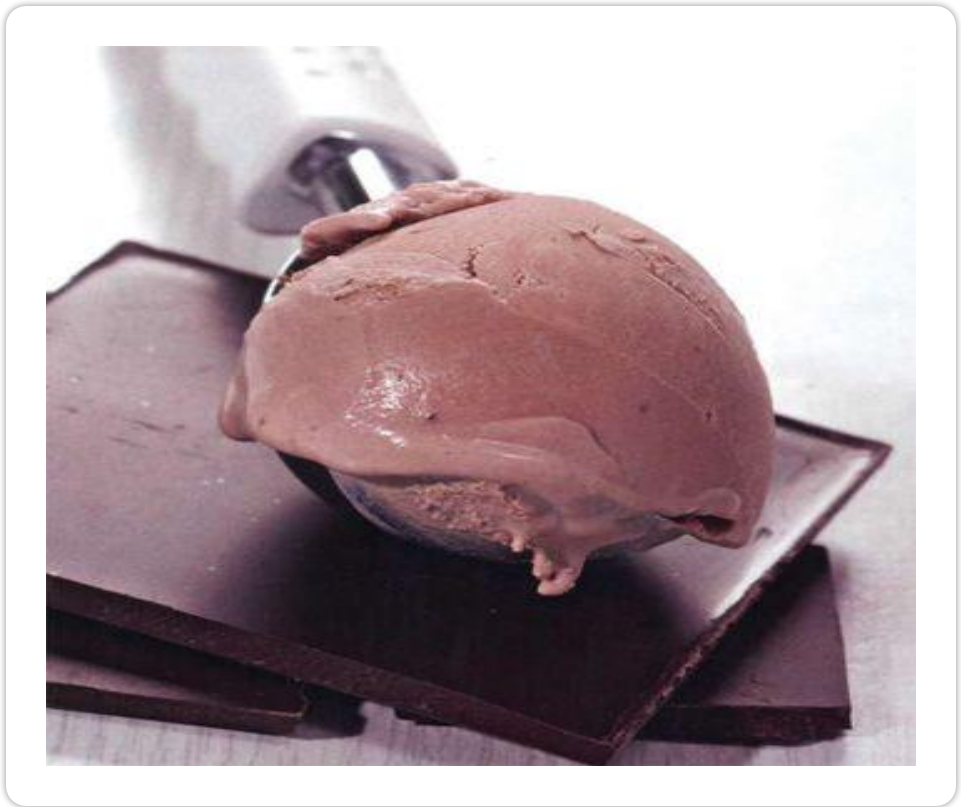
150 ГР. ШОКОЛАДА 70%

50 ГР. АРАХИСА

0,5 ч.л. СОЛИ

## Рецепт:

1. Желтки взбить венчиком. В сотейнике развести сахар в 3 ст. ложках воды. Готовить на среднем огне, не перемешивая, пока сахар не карамелизуется.
2. Снять с огня и осторожно (карамель брызгается — не обожгитесь) добавить сливки. Влить молоко и готовить 1 мин., помешивая. Влить в карамельную смесь взбитые желтки, вернуть на средний огонь, и готовить помешивая 5 минут.
3. Дать остыть до комнатной температуры, затем перелить в пластиковый контейнер. Накрывать и поставить в морозилку на 1 час.
4. Арахис крупно порубить. Шоколад поломать на небольшие кусочки и растопить на водяной бане.
5. Разделочную доску застелить листом пергамент. Вылить шоколад, разровнять поверхность, присыпать арахисом слегка придавив его в шоколад. Посыпать солью и поставить в холодильник до полного застывания.
6. Нарезать застывший шоколад длинными треугольниками.
7. Взбить застывшее мороженое миксером и поставить в морозилку на 1 час. Снова взбить миксером, накрыть и вернуть в морозильник до подачи на стол.



**Продукты:**

**300 мл. сливок**

**3 яичных белка**

**0,5 лимона**

**80 гр. сахарной пудры**

**100 гр. сахара**

**0,3 ч.л. ванильного сахара**

**50 гр. шоколада**

**Рецепт:**

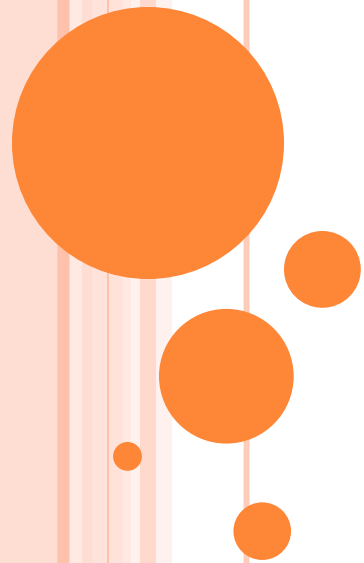
**1. Половину шоколада разломать на куски. Сливки проварить с сахаром и ванильным сахаром на медленном огне 20 мин. Добавить шоколад и варить ещё 10 мин.**

**2. Остудить и взбить. Оставшийся шоколад натереть на тёрке, всыпать в миску со сливками. Взбить яичные белки с сахарной пудрой и соком лимона и добавить к сливкам. Осторожно перемешать. Перелить в контейнер и поставить в морозилку на 3 часа. Через 3 ч. достать, взбить миксером и поставить ещё на 3 часа.**





***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!***



**Работу выполнила :  
Студентка 3-го курса группы К-300  
Занозина Анастасия**