

ИРИНА ЧАДЕЕВА

Мороженое

❖ Вкус нашего
детства ❖





ИРИНА ЧАДЕЕВА



Мороженое

❖ Вкус нашего
детства ❖



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2018

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 7

НЕМНОГО ИСТОРИИ..... 9

Из чего состоит мороженое? 15

Производство

мороженого на фабриках..... 22

Приготовление

мороженого дома 24

Классификация мороженого 27

Про рецепты этой книги 28

МОРОЖЕНОЕ

ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ 29

Молочные продукты 29

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ 31

Сливочное мороженое

в стаканчике 32

Сливочное мороженое

крем-брюле на вафлях 35

Сливочное мороженое

«Восточное» 39

МОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ..... 40

Молочное мороженое кофейное

в бумажном стаканчике..... 41

Молочное эскимо с клубникой 42

ПЛОМБИР..... 44

Пломбир ореховый в рожке 45

Пломбир шоколадный на вафлях.... 46



ЭСКИМО 49

Эскимо сливочное

шоколадно-ореховое 51

Эскимо черносмородиновое 55

«Мишка» 56

«БОРОДИНО», «ЩЕЛКУНЧИК»,

«ЛАКОМКА» 59

Глазурь взбитая «Лакомка» 60

Глазурь взбитая

ореховая «Щелкунчик» 63

Глазурь взбитая крем-брюле

для «Бородино»..... 63

ДРУГИЕ ВИДЫ МОРОЖЕНОГО 64

Кислинка (кефирное) 65

Экстра крем-брюле66
Гоголь-моголь.....69

ТЕАТРАЛЬНОЕ И РУЛЕТ70
Рулет из мороженого70

**МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ
И ЯГОДАМИ**72

Инвертный сироп.....75

Черничное мороженое
(фруктово-ягодное на агаре).....76

Персиковое мороженое
(фруктово-ягодное на желатине).....79

Малиновое мороженое
(фруктово-ягодное на крахмале).....80

Лимонное мороженое83

Шербет грушевый.....84

Апельсиновый лед87

Чайный лед.....88

Томатное мороженое.....91

Абрикосы со сливками92

Черносливовое мороженое
с орехами95

Клюквенное мороженое
с корицей96

Мороженое из вина.....99

**ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ
ИЗ МОРОЖЕНОГО** 101

Пирожные 102

Торт из мороженого 105

Молочный коктейль..... 106

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ..... 108

Песочные корзиночки..... 108

Бисквит рулетный (тонкий)..... 109

Масляный крем
на сгущенном молоке..... 109

Список использованной
литературы 110



Розничные цены
на мороженое

(в руб. и коп.)

| № п/п | Наименование видов мороженого | Весовое за 1 кг | Фасованное за единицу расфасовки весом | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|--|
| | | | 500 г | 250 г | 150 г | 145 г | 130 г | 125 г | 100 г | 80 г | 70 г | 60 г | 50 г | 40 г | |
| Мороженое сливочное (ОСТ 49 73—74) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Мороженое сливочное и мороженое сливочное «Арктика» без наполнителей | 1—30 | — | — | — | — | — | — | 0—13 | 0—11 | — | — | 0—07 | 0—06 | |
| 2. | То же, в вафельных, слоеных и сахарных трубочках и тарталетках | — | — | — | — | — | — | 0—15 | 0—12 | — | — | 0—08 | 0—06 | | |
| 3. | Мороженое сливочное и мороженое сливочное «Арктика» с наполнителями (яйцом, орехами, миндалем, кофе, шоколадом, фруктами, ягодами, джемом, вареньем и повидлом) | 1—50 | — | — | — | — | — | 0—15 | 0—12 | — | — | 0—08 | 0—06 | | |
| 4. | Сандвичи сливочные в вафлях с прослойкой из шоколадного, миндального, орехового мороженого | — | — | — | — | — | — | 0—17 | — | — | — | — | — | | |
| 5. | Сливочно-фруктовое из ягод и фруктов двухслойное | — | — | — | — | — | — | 0—11 | — | — | — | 0—06 | 0—05 | | |
| 6. | Эскимо из сливочного мороженого без наполнителей глазированное | — | — | — | — | — | — | 0—22 | — | — | — | 0—11 | — | ✓ | |
| 7. | Эскимо «Мишка» в шоколадно-вафельной глазури | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 0—11 | — | ✓ | |
| 8. | Эскимо из сливочного мороженого ореховое и шоколадно-ореховое глазированное | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 0—12 | — | | |



ОТ АВТОРА



ИДЕЯ НАПИСАТЬ КНИГУ ПРО МОРОЖЕНОЕ ПОЯВИЛАСЬ, КАК НИ СТРАННО, В ФЕВРАЛЕ, КОГДА В ЗАВАЛЕННОЙ СНЕГОМ МОСКВЕ ГРЯНУЛИ МОРОЗЫ. ИМЕННО ТОГДА Я УЗНАЛА, ЧТО В МОЕМ ГОРОДЕ ЕСТЬ БИБЛИОТЕКА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, А В БИБЛИОТЕКЕ – ЦЕЛАЯ ПОЛКА КНИГ О ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО.

Листая толстые справочники, написанные сухим и четким языком, я представляла мое солнечное детство, потрескавшийся асфальт, тополя, автоматы с газировкой и ларек со слегка покосившейся вывеской «Мороженое». Двадцать копеек – и в моих руках ледяной бумажный стаканчик с деревянной палочкой, вкус которой невозможно забыть...

Пара книг о мороженом была у меня дома – и я уже знала все секреты сливочного и фруктового, но хотелось большего. И я загадала: если найду рецепт моего любимого «Бородино», обязательно напишу книгу! Так и вышло.

И рецепт я нашла, и книгу написала.

Здесь собраны все радости нашего детства: и сливочное в вафельном стаканчике с розочкой, и пломбир «48 копеек», и эскимо на палочке, и «Щелкунчик» в ореховой глазури, и даже фруктовое за 7 копеек.

И мне очень хочется поделиться рецептами с вами. Пробуйте, наслаждайтесь, радуйтесь. И пробуждайте хорошие воспоминания!



ТЕОРИЯ и ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

ГУГО Г. ЗОММЕР

Профессор Висконсинского университета (США)



*Перевод со 2-го американского издания
общей редакцией Г. М. ДЕЗЕНТА*

Немного истории

ИСТОРИЯ СОВЕТСКОГО МОРОЖЕНОГО НАЧАЛАСЬ В 1932 ГОДУ.
ИМЕННО ТОГДА В МОСКВЕ БЫЛИ ОТКРЫТЫ ПЕРВЫЕ ЦЕХА
ПО ПРОМЫШЛЕННОМУ ПРОИЗВОДСТВУ МОРОЖЕНОГО.

А в 1937 году, после поездки А. И. Микояна в Америку, в СССР была издана книга «Теория и практика производства мороженого», автором которой был Гуго Зоммер, известнейший американский мороженщик (надо заметить, что к тому времени в США были уже десятки фабрик по производству мороженого). В книге мороженое рассматривалось как продукт промышленного производства, были описаны автоматизированные линии по производству мороженого, а также даны технологии и рецептуры для его изготовления.

Книгу перевел на русский язык Герман Моисеевич Дезент, и долгое время он оставался одним из главных специалистов по производству мороженого в советской стране. Под его руководством были разработаны рецептуры, технологические процессы, а также введен в эксплуатацию первый комбинат по производству мороженого в СССР – Мосхладокombинат № 8 в Филях.

В те годы мороженое делалось по четким рецептурам, и в основном производилось сливочное мороженое и пломбир. В 1941 году на базе освоенных рецептур был разработан и введен первый ГОСТ, но началась война, и производство мороженого было почти полностью остановлено. В послевоенные годы эта область стала достаточно быстро развиваться, но появились и первые препятствия.

Молочные продукты отличаются от многих других тем, что имеют крайне ограниченный срок хранения. Молоко или сливки, особенно в летнее время, скисают очень быстро, поэтому на хладокомбинатах желательно использовать все имеющиеся в наличии свежие молокопродукты. С четким регламентом ГОСТа это было не так-то просто, и в 60-е годы производители перешли на технические условия – ТУ.

Надо заметить, что в целом ТУ не сильно отличались от ГОСТа, рецептуры и характеристики мороженого остались те же, но стало больше свободы в выборе производственного сырья.

Технические условия не предписывают четкого соблюдения рецептур, а регламентируют только характеристики и качество исходного сырья и получаемого продукта. Готовое мороженое должно иметь определенную жирность, правильный вкус и еще несколько важных параметров. А из чего оно сделано – уже не так важно. Так что мороженое одного сорта в разных регионах и на разных фабриках могло изготавливаться из разнообразнейших молочных продуктов – свежего молока и сливок различной жирности, сухого молока и сливок, различных видов сгущенного молока и сливочного масла.



В первые годы производства мороженое было нефасованным и продавалось в основном с тележек-термосов.

В качестве охладителя в тележках и ящиках для мороженого использовался сухой лед. Его температура -76°C , испаряется он довольно медленно и потому даже в летнюю жару надежно сохраняет холод.

Мороженщик вручную, при продаже, формовал «сэндвич» из вафель и мороженого или отпускал мороженое просто на развес. Самуил Маршак в знаменитом стихотворении «Мороженое» описал, как это было:

По дороге – стук да стук –
Едет крашеный сундук.
Старичок его везет,
На всю улицу орет:
– Отличное
Земляничное
Морожено!..
Сахарно
Морожено
На блюдечки
Положено,
Густо и сладко,
Ешь без остатка!

...

Взял мороженщик лепешку,
Сполоснул большую ложку,
Ложку в банку окунул,
Мягкий шарик зачерпнул,
По краям пригладил ложкой
И накрыл другой лепешкой.

Тогда же начало появляться мороженое, порционно расфасованное в плотную бумагу.

