



Как готовить мороженое *Come si fa il gelato*

Количество ингредиентов при приготовлении мороженого, то есть молоко, сливки и взбитый белок, могут варьироваться. Например, если вы хотите более густое мороженое, увеличивайте кол-во сливок и уменьшайте кол-во молока и наоборот. Желток можно добавить для лучшего смешивания ингредиентов или для приобретения мороженым цвета. Взбитый белок делает мороженое мягче. Вы можете изменить рецепты, ориентируясь на свой вкус. Нижеуказанные рецепты позволяют приготовить 1,3 - 1,5 кг. домашнего мороженого. Также увеличивайте или уменьшайте количество ингредиентов на основании объемов ваших машин NEMOX.

Ванильное мороженое *Gelato alla vaniglia*

4 яичных желтка;
100гр сахара;
300мл молока;
300мл сливок;
2 чайные ложки ванильного экстракта;

Крем, сделанный из желтка и сливок, является традиционной основой для приготовления мороженого. NEMOX предлагает вам классический рецепт для ванильного мороженого. *Не добавляя ваниль, данным рецептом можно пользоваться как базовым, для получения различных вкусов.*

Разогрейте до кипения нужное количество молока или молока со сливками. Взбейте желтки и сахар и, продолжая их перемешивать, потихонечку добавьте в них молоко и сливки. Полученную смесь перелейте в кастрюлю и продолжайте перемешивать, пока на ложке не появится слой. Не кипятите, иначе ингредиенты плохо смешаются. Снимите кастрюлю с огня, подождите пока смесь остынет и добавьте туда ваниль. Перелейте во фризер NEMOX и приготовьте мороженое!

Примечание: Вместо ванили можно добавить любые ингредиенты по вкусу, не конфликтующие с молоком. Используйте свою фантазию и придумайте рецепт сами!

Сливочное мороженое *Gelato*

200мл сливок;
450мл молока;
175гр сахара;
одна щепотка соли;

Смешайте все ингредиенты, пока не получите однородную смесь. Доведите смесь до кипения и охладите. Налейте во фризер NEMOX и приготовьте мороженое!

Примечание: чтобы получить мороженое с шоколадной крошкой добавьте туда 60гр тертого шоколада, перед тем как налить смесь во фризер NEMOX

Шоколадное мороженое
Gelato al cioccolato

2 яичных желтка;
100гр сахара;
250мл молока;
250мл сливок;
150гр шоколада;

Приготовьте крем, используя яйца, сахар и молоко (смотрите рецепт ванильного мороженого). Когда смесь еще не остынет, добавьте туда тертый шоколад и мешайте, пока он полностью не растворится. Подождите до полного охлаждения, налейте во фризер NEMOX и приготовьте мороженое!

Лимонное мороженое
Gelato al limone

4 яичных желтка;
100гр сахара;
300мл молока;
300мл сливок;
Цедра с 1-2 лимонов;

Приготовьте крем, используя яйца, сахар и молоко (смотрите рецепт ванильного мороженого). Подождите пока смесь остынет и добавьте туда тертую кожуру лимона по вкусу. Перелейте во фризер NEMOX и приготовьте мороженое!

Приятного аппетита!

Дополнительные рецепты ищите в упаковочных коробках Ваших аппаратов NEMOX.