



МАСТЕРСКАЯ ВКУСА

Дорогие читатели!

Представляем вашему вниманию кулинарное издательство «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА», в котором мы выпускаем самые популярные в России кулинарные книги.

Мы верим, что вы так же, как и мы, цените уют, так же, как и мы, любите запах свежей выпечки, аромат вкусной еды, душевное общение в теплой атмосфере родного дома. И вам нравится, когда друзья и близкие восхищенно говорят «спасибо» после вкусного завтрака, обеда или ужина.

**МЫ ЖЕЛАЕМ СЧАСТЬЯ
И БОЛЬШЕ СОЛНЕЧНЫХ ДНЕЙ
В ВАШЕМ ДОМЕ!**

Наш сайт www.mvbooks.ru

Наша группа  <http://ok.ru/group/52536242471002>

Если у вас есть пожелания по темам и книгам, пишите нам по адресу info@mvbooks.ru.

Если вы хотите стать нашим автором или предложить свою помощь в редактировании, переводе или создании книг, пишите editor@mvbooks.ru



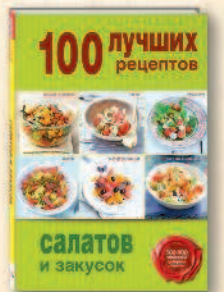
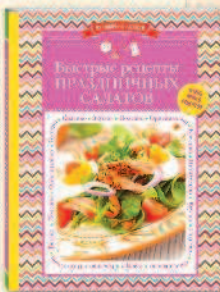
В НАШИХ КНИГАХ ВЫ НАЙДЕТЕ РЕЦЕПТЫ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ И НА ЛЮБОЙ ВКУС

Если вам нужны фотографии каждого шага приготовления – книги **серии «ГОТОВЯТ ВСЕ!»** всегда придут вам на помощь.



Легко справиться с любым бытовым прибором – от миксера до мультиварки – поможет **серия «ПОМОЩНИКИ НА КУХНЕ»**.

В **серии «КУЛИНАРНЫЕ РАДОСТИ»** лучшие хозяйки страны делятся своими «секретными» рецептами и хитростями.



Самые актуальные кулинарные темы – в книгах **серий «50 РЕЦЕПТОВ»** и **«100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ»**.

Если вы любите тематические кулинарные сборники небольшого формата – для вас **серия «ОЧЕНЬ ПРОСТО»**.



Если вам нужен большой сборник рецептов – обратите внимание на **серию «КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО»**.

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ

6



СЛОЖНОСТЬ



ВРЕМЯ



СПИСОК БЛЮД

МОЛОЧНОЕ И СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

★★★★★	1 ч 30 мин. + 4–8 ч	Классическое ванильное мороженое	8
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Ванильный пломбир	9
★★★★★	1 ч 20 мин. + 4–8 ч	Мягкое сливочное мороженое	10
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Классическое шоколадное мороженое	11
★★★★★	40 мин. + 4–8 ч	Шоколадное мороженое «Роки Роуд»	12
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Шоколадное желато	13
★★★★★	40 мин. + 4–8 ч	Мороженое из молочного шоколада с белым перцем	14
★★★★★	1 ч 30 мин. + 4–8 ч	Белое шоколадное мороженое с имбирем	15
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Молочное белое шоколадное мороженое	16
★★★★★	45 мин. + 4–8 ч	Карамельное мороженое	18
★★★★★	1 ч 30 мин. + 4–8 ч	Кофейное мороженое	19
★★★★★	1 ч 30 мин. + 4–8 ч	Коричное мороженое	20
★★★★★	1 ч 45 мин. + 4–8 ч	Мятное мороженое с кусочками шоколада	21
★★★★★	1 ч + 4–8 ч	Клюквенное мороженое с белым шоколадом	22
★★★★★	30 мин. + 4–8 ч	Ромовое мороженое с изюмом	24
★★★★★	1 ч 10 мин. + 4–8 ч	Клубничное мороженое	25
★★★★★	30 мин. + 4–8 ч	Медовое мороженое с голубым сыром	26
★★★★★	1 ч 30 мин. + 4–8 ч	Лимонное мороженое с имбирными цукатами	27
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Кокосовое желато	28
★★★★★	45 мин. + 4–8 ч	Тыквенное мороженое с медовыми орехами	29

КИСЛОМОЛОЧНОЕ И ВЕГАНСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

★★★★★	10 мин. + 1 ч	Классическое йогуртовое мороженое	30
★★★★★	15 мин. + 2–6 ч	Персиковое йогуртовое мороженое	31
★★★★★	2 ч 10 мин. + 4–8 ч	Клубничное йогуртовое мороженое	32
★★★★★	1 ч 10 мин. + 4–8 ч	Мятное йогуртовое мороженое с шоколадом	33
★★★★★	30 мин. + 1–2 ч	Сметанное черносмородиновое мороженое	34

СОДЕРЖАНИЕ



СЛОЖНОСТЬ



ВРЕМЯ



СПИСОК БЛЮД

★★★★★	45 мин. + 4–8 ч	Сметанное мороженое с карамельным черным хлебом	35
★★★★★	40 мин. + 4–8 ч	Творожное мороженое с вишней и шоколадным печеньем	36
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Веганское кофейное мороженое	38
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Веганское банановое мороженое	39
СОРБЕТЫ			
★★★★★	15 мин. + 4–8 ч	Апельсиновый сорбет	40
★★★★★	35 мин. + 4–8 ч	Лимонный сорбет с мятой	42
★★★★★	30 мин. + 4–8 ч	Клюквенный сорбет	43
★★★★★	30 мин. + 4–8 ч	Персиково-карамельный сорбет	44
★★★★★	1 ч 10 мин. + 4–8 ч	Клубничный сорбет	45
СОУСЫ			
★★★★★	30 мин. + 1–2 ч	Ванильный соус	46
★★★★★	20 мин.	Карамельный соус	47
★★★★★	15 мин.	Шоколадный соус	48
★★★★★	15 мин.	Малиновый соус	49
ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ С МОРОЖЕНЫМ			
★★★★★	3 ч 30 мин.	Жареное мороженое	50
★★★★★	30 мин. + 4 ч	Кассата	52
★★★★★	30 мин. + 4 ч	Торт-мороженое с бэзе и малиной	53
★★★★★	30 мин. + 4 ч	Кофейно-ореховый торт-мороженое	54
★★★★★	20 мин.	Сандей с горячей шоколадной помадкой	55
★★★★★	1 ч	Мельба в вафельной корзинке	56
★★★★★	45 мин.	Галет Виктория с мороженым	58
★★★★★	15 мин.	Кофе глясе	59
★★★★★	15 мин.	Молочный коктейль	60
★★★★★	10 мин.	Лимонная гранита	61

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



сложность



время



охлаждение



порции

ВСТУПЛЕНИЕ



Мороженое – это всегда праздник души, будь оно самостоятельным десертом или приятным дополнением к теплому пирогу. Готовя его дома, вы не ограничены ничем, кроме собственной фантазии. Вы сможете пробовать и выбирать именно то, что больше всего любите, – от традиционного ванильного, шоколадного и клубничного до совершенно экзотических вкусов, например кокосового, сырного и огуречного. И при этом всегда будете уверены, что ваше мороженое сделано из натуральных и полезных ингредиентов.

Чтобы мороженое не превращалось в кусок льда, а оставалось мягким и кремообразным, при замораживании его необходимо постоянно перемешивать. Мороженицы были изобретены именно для этого, и неудивительно, что они приобрели такую популярность во всем мире.

Самый простой и дешевый вариант – **бескомпрессорная** мороженица. Здесь две основные части: охлаждающая чаша и мотор, который вращает лопатку, перемешивающую мороженое. Вы ставите чашу в морозильную камеру за 12–24 часа до приготовления мороженого, чтобы она накопила холод. Затем достаете чашу из морозилки, вливаете приготовленный крем и включаете мороженицу. Через 20–40 минут ваше мороженое готово. Прямо из мороженицы оно очень мягкое.

Если вы предпочитаете более плотное или хотите подать его не сразу, выложите мороженое в контейнер и поставьте в морозильную камеру до использования. Если вы выбрали бескомпрессорную мороженицу, то пустую охлаждающую чашу удобнее всего хранить в морозильной камере, тогда она постоянно будет готова к работе.

Чтобы избежать необходимости предварительно охлаждать чашу были придуманы компрессорные мороженицы. Они снабжены собственным морозильником и полностью автономны. Вы просто включаете мороженицу в розетку, и она готова к использованию. Компрессорные мороженицы значительно больше размером и значительно дороже. Часто они снабжены дополнительными функциями такими, например как приготовление льда и приготовление йогурта.

Какую бы мороженицу вы ни выбрали, вы сможете готовить в ней все виды мороженого. Самое распространенное – **французское сливочно-молочное** мороженое, которое готовится на основе заварного крема. Также распространено **американское сливочно-молочное** мороженое, которое готовится на основе смеси молока и сливок без добавления яиц. Таким же образом готовится знаменитое **мягкое американское** мороженое, количество сливок в котором больше