

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

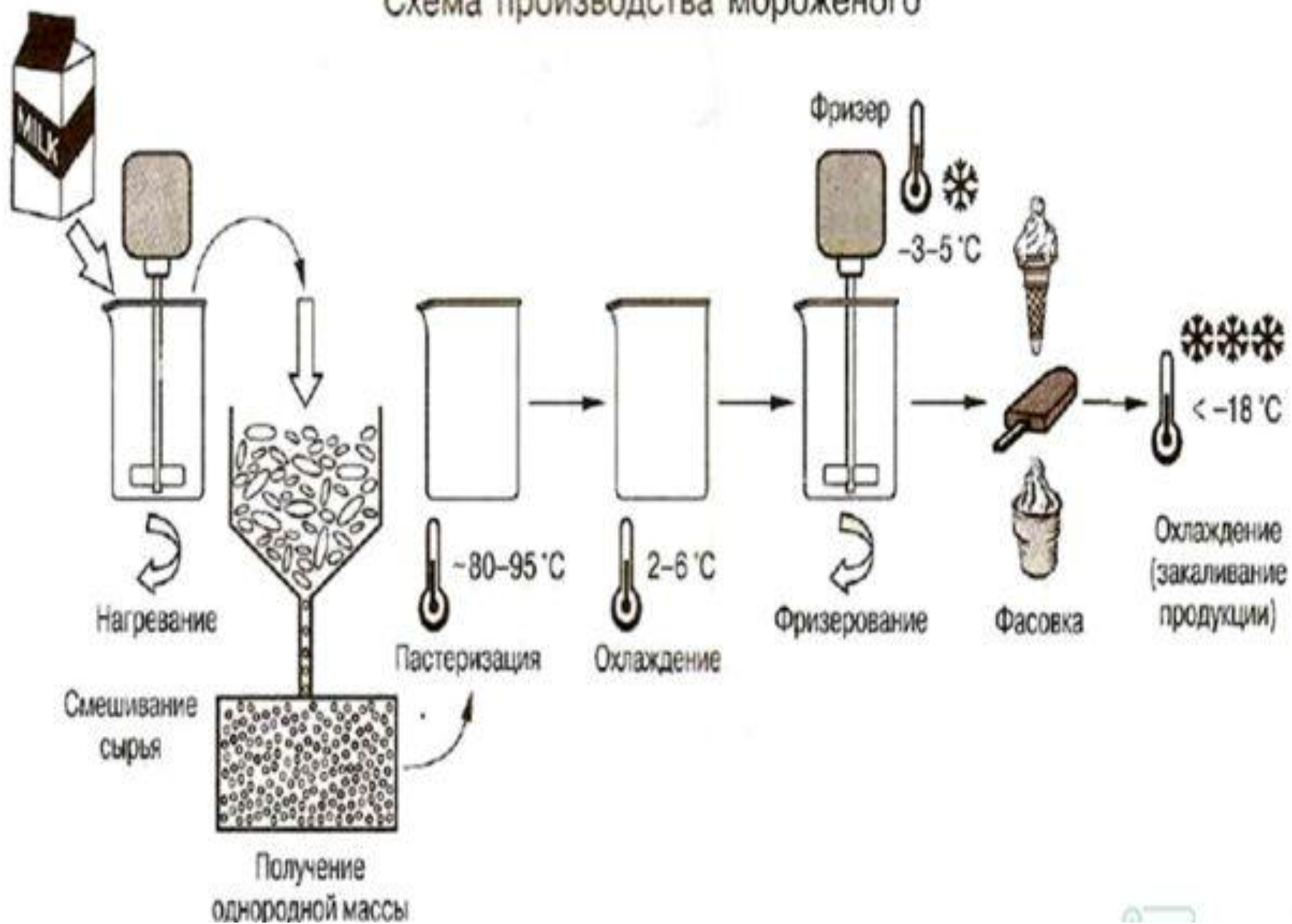
Молочное – 60-90%,

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, β -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° 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%;