



- Джелато
- Панна Котта
- Семифредо
- Тартюфо
- Тирамису



Итальянское лето

#Итальянское_лето_с_Wilmax



Джелато

(Gelato)

Лучший спутник жаркого итальянского лета – охлаждающее и легкое мороженое джелато. Всего несколько особенностей приготовления **джелато** возносят его над классическим мороженым: этот итальянский десерт традиционно готовится из молока, а не из сливок, как большинство видов мороженого; в процессе охлаждения **джелато** приобретает более плотную консистенцию, кроме того, он подается при более высоких температурах – все это придает десерту шелковистую текстуру, а также позволяет нам лучше почувствовать вкус настоящего итальянского лакомства.



Когда дело касается домашнего мороженого, препятствием, которое часто охлаждает наш кулинарный энтузиазм, становится отсутствие мороженицы. Но, имея морозильник, погружной блендер и немного времени в запасе, приготовить джелато в домашних условиях не составит хлопот. Вы будете удивлены простотой рецепта и восхитительным вкусом этого мороженого.

Ингредиенты (на 8 порций):

Для джелато:

- 3 стакана (750 мл) цельного молока;
- 5 яичных желтков;
- 3/4 стакана (180 г) сахара;
- натуральный экстракт ванили.

Для медовой карамели:

- 3/4 стакана меда;
- 1/4 стакана жирных сливок;
- 1 ст. л. сливочного масла;
- натуральный экстракт ванили;
- 1/8 ч. л. соли.

Приготовление:

- 1 | Подогрейте молоко в толстостенной кастрюле на среднем огне до того момента, пока на его поверхности не начнут появляться маленькие пузырьки, кипятить его нет необходимости. Как только вы нагрели молоко до этого состояния, отодвиньте его в сторону.
- 2 | В отдельной миске с помощью миксера с насадкой «венчик» взбейте яичные желтки с сахаром до плотной кремовой текстуры.
- 3 | Не выключая миксер, аккуратно влейте немного горячего молока. Продолжая взбивать, влейте все молоко и мешайте, пока масса не станет однородной.
- 4 | Перелейте молочно-яичную смесь обратно в кастрюлю, добавьте экстракт ванили и нагревайте на медленном огне, периодически помешивая деревянной ложкой, пока смесь не начнет становиться гуще и покрывать ложку равномерным слоем.
- 5 | Уберите смесь с огня и дайте остыть при комнатной температуре. Перелейте в круглую глубокую миску и уберите в морозильник.
- 6 | Чтобы мороженое приобрело характерную равномерную текстуру, через 30-45 минут достаньте миску из морозильника и тщательно примешайте смесь блендером. Верните миску обратно в морозильник. Повторите это несколько раз в течение 3-4 часов, взбивая мороженое в однородную консистенцию.
- 7 | Оставьте миску с мороженым в холодильнике на 8 часов. После чего подавайте шарики готового мороженого, слегка подтаявшим, с любимым соусом.
- 8 | Чтобы приготовить медово-сливочный соус, слегка подогрейте мед в небольшой толстостенной миске (только слегка, чтобы сливки и масло могли в нем равномерно растаять), добавьте сливки и сливочное масло, хорошо перемешайте. Уберите миску с огня, добавьте экстракт ванили и соль, перелейте смесь в соусник. Такой соус можно подавать к мороженому как теплым, так и охлажденным.


Wilmax
ENGLAND

Julia
VYSOTSKAYA

На фото:

WL-771056. Блюдо бамбуковое
прямоугольное, 35.5 x 25.5 см
WL-880107JV. Чашка кофейная, 90 мл
WL-880109JV. Чашка джамбо, 500 мл
WL-999203JV. Ложка чайная, 14 см
WL-999204JV. Ложка кофейная, 11.5 см





Панна Котта

(Panna cotta)

Panna cotta, что переводится как “варёные сливки” – легкий итальянский десерт, нежный, как “птичье молоко”, и не требующий больших затрат времени и труда, а потому являющийся по праву одним из самых популярных десертов. Приготовить его в домашних условиях не составит большого труда.



*Ниже рецепт итальянской **панна котты**, а также советы по ее приготовлению, которые помогут сделать этот сливочный десерт по-настоящему восхитительным.*

Ингредиенты (на 6 порций):

- 2 стакана жирных сливок;
- 1 стакан молока;
- 15 г желатина (или 2 ч. л. агар-агара);
- 100-150 г сахара;
- 1 желток;
- натуральный экстракт ванили, цедра и пряности по вкусу.

Для соуса:

- 50 г сливочного масла;
- 3-4 ст. л. сахара;
- стакан любимых ягод.

Приготовление:

- 1 Смешать жирные сливки и молоко. Постепенно нагреть молочную смесь в толстостенной кастрюле на среднем огне. Добавить сахар и прогревать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. По вкусу добавить к смеси экстракт ванили, цедру или пряности.
- 2 Если используется желатин, то необходимо отделить стакан теплой молочной смеси, замочить в нём желатин и оставить на 15 минут – 1 час. Если же вы используете агар-агар, то его необходимо растворить в молочной смеси, оставив на 15 минут.
- 3 Отделить 1/2 стакана горячей молочной смеси и отставить в сторону. Тщательно перемешать ее с яичным желтком и влить обратно в кастрюлю.
- 4 Влить в кастрюлю предварительно замоченный в молоке желатин (или агар-агар, если используете его).
- 5 Периодически помешивая, прогреть смесь в течение нескольких минут, а затем снять с огня и процедить через сито, чтобы избежать наличия нерастворённых комочков в готовых десертах.
- 6 Разлить смесь по формочкам и оставить при комнатной температуре до полного остывания, а затем поместить в холодильник на несколько часов.
- 7 Для соуса: поставить сотейник с маслом, сахаром и ягодами на средний огонь и прогревать, пока сахар не растает. По желанию взбить соус блендером в однородную консистенцию.
- 8 Панна котту можно подавать как с теплым, так и с охлажденным соусом, украсив ягодами.



На фото:

WL-880100JV. Тарелка десертная, 20 см

WL-880113JV. Салатник, 12 см

WL-880116JV. Молочник, 280 мл

WL-999203JV. Ложка чайная, 14 см



Семифредо

(Semifreddo)

Мягкое итальянское домашнее мороженое **семифредо** воплощает в себе все самое лучшее, что мы можем найти в мороженом: насыщенный сливочный вкус традиционного летнего десерта, воздушную текстуру замороженного мусса и широкое разнообразие начинок и вкусов, от свежемороженых ягод и мяты до хрустящих кусочков печенья или орехов.



Этот десерт одновременно волшебен и прост в приготовлении, что делает его королем любой летней вечеринки.

Ингредиенты:

- 250 г рикотты;
- 150 мл жирных сливок;
- 150 г малины;
- 50 г сахарной пудры;
- 3 желтка;
- натуральный экстракт ванили;
- ягоды и орехи.

Приготовление:

- 1** | Подготовьте форму для заморозки semifreddo. Для этого можно использовать силиконовую форму для кекса или прямоугольную форму для выпечки хлеба. Если вы используете металлическую или керамическую форму, то лучше выстелить ее пищевой пленкой для того, чтобы не испытывать трудностей с извлечением замороженного десерта из формы.
- 2** | С помощью блендера превратите свежую малину в пюре и оставьте в сторону.
- 3** | На горячей водяной бане взбейте желтки с 1/2 сахарной пудры до пышной кремовой консистенции. Отставьте миску в сторону и охладите, поставив ее в миску бóльшего размера с ледяной водой. Периодически помешивайте взбитые желтки. Масса должна приобрести более густую консистенцию.
- 4** | В отдельной миске взбейте сливки с экстрактом ванили до консистенции устойчивых пиков. Аккуратно смешайте взбитые сливки с рикоттой и сахарной пудрой, а затем соедините со взбитым желтком. Перемешивайте очень осторожно, чтобы сохранить воздушную структуру массы.
- 5** | Соедините 1/2 полученной массы с малиновым пюре и начните заполнение формы. Аккуратно распределите 1/2 малинового semifreddo по дну формы. Сверху распределите 1/2 сливочной массы. Положите цельные ягоды малины, которые станут начинкой для semifreddo, поверх уложите оставшуюся часть сливочной массы, а затем малиновой. Разровняйте поверхность, накройте пищевой пленкой и замораживайте в течение 12 часов.
- 6** | Готовое semifreddo выложите из формы на тарелку и украсьте ягодами и орехами.



На фото:

WL-880103JV. Блюдо овальное, 35 x 25 см

WL-880113JV. Салатник, 12 см

WL-999200JV. Нож столовый, 22 см





Тартюфо

(Tartufo)

Знаменитый итальянский кондитер Лука Монтерсино способен виртуозно погрузить нас в кондитерское искусство и его здоровую сторону.

Предлагаем вам приготовить по его рецепту восхитительный замороженный десерт **tartufo**, изысканность которого заслуживает отдельной категории среди прочих итальянских лакомств. Вам понадобятся самые доступные ингредиенты и силиконовая форма для заморозки, но в итоге вы получите изысканный десерт, который удивит ваших близких.



Ингредиенты (на 6 полукруглых силиконовых форм диаметром 7 см):

Для шоколадного и фундучного слоя:

- 330 г жирных сливок;
- 185 г итальянской меренги (рецепт ниже);
- 60 г заварного крема (рецепт ниже);
- 12 г натуральной какао-пудры;
- 20 г пасты из фундука;

Для меренги:

- 30 мл воды;
- 70 г яичных белков (3 яйца);
- 115 г сахара;

Для заварного крема:

- 1 яичный желток;
- 1 стакан молока;
- 1 ст. л. сахара;
- 1 ч. л. крахмала;
- щепотка соли;
- натуральный экстракт ванили;

Для подачи:

- 2 ст. л. какао-пудры;
- 2 ст. л. тростникового сахара.

- 1** **Подготовьте итальянскую меренгу.** Поставьте маленький сотейник на средний огонь, смешайте в нем воду и сахар. Доведите до кипения и готовьте до тех пор, пока сироп не начнет загустевать и становиться вязким (примерно при температуре 120 °С). Тем временем с помощью миксера с насадкой «венчик» взбейте яичный белок до пышной и глянцевой консистенции. Продолжая взбивать, влейте тонкой струйкой горячий сахарный сироп. Взбивайте на средней скорости до консистенции устойчивых пиков. Чтобы меренга получилась стойкой, очень важно, чтобы и миска, и венчик были чистыми и сухими, а в белках отсутствовали даже самые незначительные остатки желтков.
- 2** **Подготовьте заварной крем.** В миске взбейте яичный желток. Постепенно добавляйте молоко, перемешивая до равномерной консистенции. В отдельной толстостенной кастрюле смешайте сахар, крахмал и соль. Добавьте немного яично-молочной смеси и хорошо перемешайте, растворяя все комочки. Затем влейте оставшуюся часть смеси и перемешайте. Поставьте кастрюлю на низкий огонь и нагревайте около 20 минут, постоянно помешивая, пока масса не начнет загустевать и кипеть. Оставьте массу кипящей в течение минуты, а затем сразу же уберите в сторону. Перелейте крем в обычную миску и быстро охладите в посуде большего размера, наполненной ледяной водой. Периодически помешивайте. На данном этапе добавьте натуральный экстракт ванили. Когда крем охладится до комнатной температуры, накройте поверхность пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с поверхностью крема и поставьте в холодильник минимум на 1 час.
- 3** Для шоколадного слоя в отдельной миске соедините 40 г заварного крема и 12 г какао-пудры, перемешивая резиновой лопаткой до растворения всех комочков. Добавьте 230 г хорошо взбитых жирных сливок и аккуратно перемешайте. Затем добавьте 125 г меренги и снова очень аккуратно перемешайте лопаткой, чтобы белки не опали. Наполните полукруглые силиконовые формы и поставьте в морозильник на 30 минут.
- 4** Тем временем в другой миске соедините пасту из фундука с оставшейся частью заварного крема. Аккуратно введите взбитые сливки. Затем добавьте меренгу и аккуратно перемешайте лопаткой.
- 5** Извлеките слегка замороженную шоколадную часть из морозильника и, используя чайную ложку, уберите пару ложек шоколадного мороженого из центра формы, заменяя его на светлую смесь с фундуком. Таким образом по краям формы должен остаться шоколадный слой толщиной 1-1,5 см, а в центре должен быть светлый слой.
- 6** Когда десерт будет полностью заморожен и готов к подаче, извлеките форму из холодильника. В миске смешайте какао-пудру и сахар. Для создания эффекта трюфеля окуните каждый десерт в какао-пудру с сахаром таким образом, чтобы пудра покрыла его равномерным слоем.

Подавайте сразу же.
Если Вы хотите разнообразить десерт, используйте вишни в ликере, нугу или орехи, помещая их в центр десерта перед добавлением светлого крема.



W
Wilmax
ENGLAND

Julia
VYSOTSKAYA

На фото:

WL-880100JV. Тарелка десертная, 20 см

WL-880107JV. Чашка кофейная (90 мл) и блюдце

WL-880111JV. Кофейник, 750 мл

WL-999203JV. Ложка чайная, 14 см



Тирамису

(Tiramisu)

Главный итальянский десерт, который не нуждается в представлении. Сегодня жители совершенно разных уголков мира хорошо знают эти три сладких слова: *tira mi su*, что дословно переводится как “*подними меня вверх*”. Правильно приготовленный тирамису на самом деле поднимает настроение.



Предлагаем вам классический рецепт тирамису - такой, каким его готовят итальянцы.

На две небольшие формы: WL-997022 или WL-997027.

Ингредиенты:

- 8 яиц;
- 500 г сливочного сыра маскарпоне;
- 400 г печенья савоярди;
- 120 г сахара + 2 ст. л. для кофе;
- 8 порций эспрессо;
- кофейный ликёр (по вкусу);
- натуральный какао-порошок для подачи.

Приготовление:

- 1 | Аккуратно отделите яичные белки от желтков. Желтки взбейте с 1/2 сахара до светлой пышной кремовой консистенции.
- 2 | Белки взбейте с оставшейся половиной сахара до образования устойчивых пиков. Аккуратно соедините желтковую массу с маскарпоне, а затем и со взбитыми белками.
- 3 | Приготовьте эспрессо, добавьте в него сахар и ликер по желанию.
- 4 | На дно форм уложите слой крема толщиной примерно 1 см. Савоярди смочите в эспрессо и выложите слой печенья поверх крема. Сверху повторите слой крема, а затем слой печенья. Завершите слоем крема.
- 5 | Готовый десерт охладите в течение часа и подавайте, присыпав натуральным неподслащённым какао-порошком.


Wilmax
ENGLAND

Julia
VYSOTSKAYA



На фото:

WL-880111JV. Кофейник, 750 мл
WL-880113JV. Салатник, 12 см
WL-888730. Стакан с двойными стенками
(термостекло), 150 мл

WL-997027. Форма для запекания
с ручками, 26 x 17 x 5 см
WL-999202JV. Ложка столовая, 21 см
WL-999203JV. Ложка чайная, 14 см
WL-999204JV. Ложка кофейная, 11.5 см



Итальянское лето

#Итальянское_лето_с_Wilmax



facebook.com/WilmaxRussia



youtube.com/wilmaxengland



[@wilmax_cis](https://instagram.com/wilmax_cis)



wilmax.uk | ru.wilmax.club