

Мороженое

Мороженое появилось в Европе в начале 7 века. Сначала это было блюдо для богатых, чьи слуги могли взять на себя тяжелый труд его приготовления. Ведь мороженое нужно было долго и тщательно взбивать. Но все изменилось, когда в 1846 году для этого изобрели специаль-

ный механизм — предшественник современного миксера. А в 1851 году молочник из Балтимора Джейкоб Фассел решил делать мороженое на продажу и обнаружил, что это намного прибыльнее, чем торговать молоком. Скоро люди стали считать мороженое настоящим лакомством.

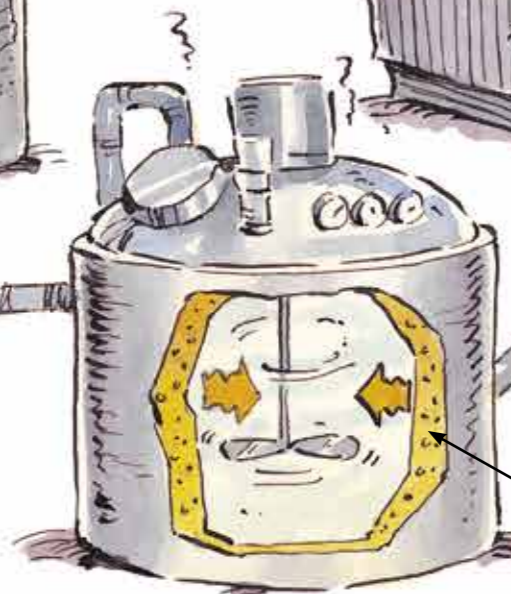
1. С молокозавода доставляют свежие сливки (см. Молоко, стр. 86). Их заливают в огромные цистерны.



2. Сливки смешивают со сгущенным молоком, сахаром и другими ингредиентами. Иногда даже добавляют яйца.



3. Смесь по трубам доставляют в бак для пастеризации, где ее нагревают до 82 °С, чтобы убить бактерии.



Рубашка обогрева

4. Затем смесь прогоняют через трубы под высоким давлением, при этом крупные шарики молочного жира дробятся на более мелкие, смесь становится однородной.

7. Добавляют фрукты, орешки или еще какие-нибудь вкусовые. Специальные лопатки равномерно распределяют начинку в мороженом.



8. Начинается упаковка. За час можно успеть расфасовать 75 брикетов.

Хочу мороженое!



5. Горячую смесь охлаждают примерно до 2 °С и перекачивают в цистерны. Затем смешивают с ароматизаторами и красителями. Так мороженое обретает ванильный или, например, клубничный вкус. Потом его оставляют «прохлаждаться» еще часов восемь.

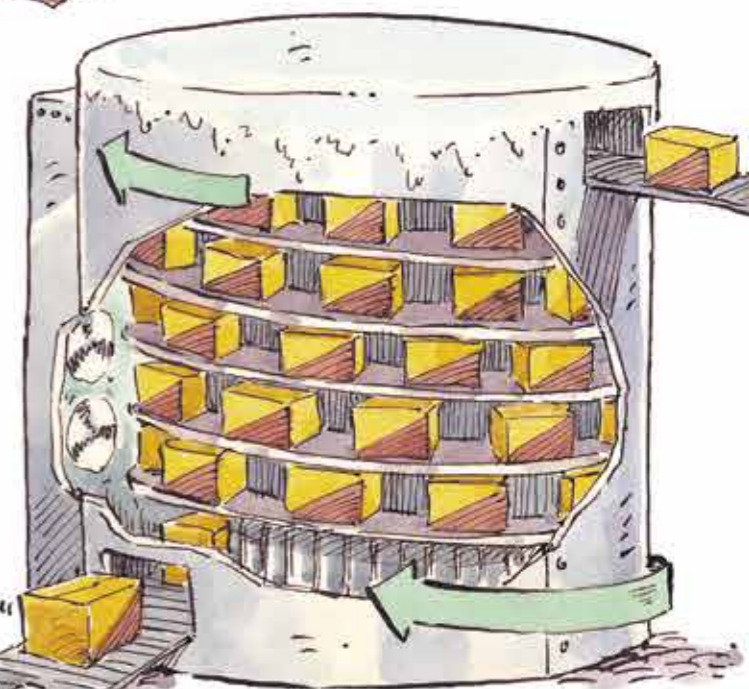
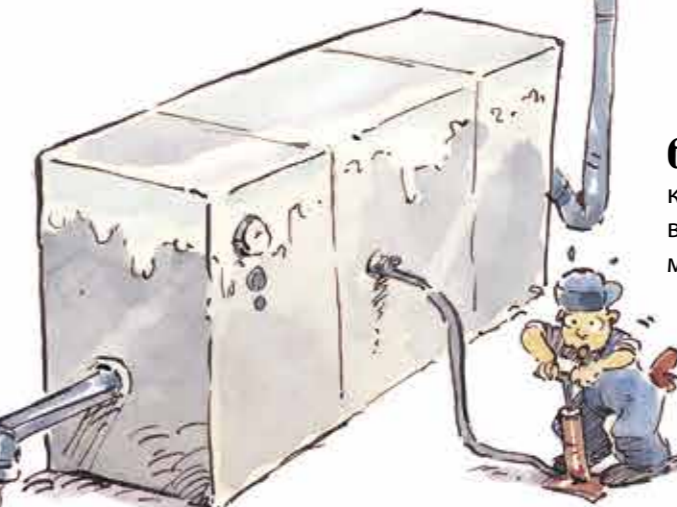


Классный рожок

В 1904 году один продавец мороженого, у которого закончились бумажные стаканчики, попросил у своего соседа-торговца вафельные рожки — так появилось мороженое в рожке.



6. Смесь пропускают через несколько холодильных камер, в которых она взбивается с воздухом, что делает мороженое таким мягким и нежным.



9. Уже в брикетах мороженое снова замораживают при температуре -23 °С.