

Молочные удовольствия

Йогурты, творог & молочные десерты



P. 04 Многочисленные
Удовольствия...

P. 46 Index



Sommaire...

P. 10 ЙОГУРТЫ



P. 12 Натуральные йогурты

P. 15 Йогурты с джемом

P. 16 Клубничный
маскарпоне
с йогуртом,
приправленным
базиликом

P. 19 Лимонный йогурт

P. 20 Йогурт с двойным
шоколадом

P. 22 ДОМАШНИЙ ТВОРОГ



P. 24 Домашний творог

P. 27 Творог Petit Délice
(petit suisse)

P. 29 Творожная паста
Chive

P. 30 Сыр-крем Crema de
Queso

P. 32 ДЕСЕРТЫ



P. 34 Крем-брюле

P. 37 Стаканчики с
французским
шоколадным
кремом

P. 38 Миндальный крем



P. 41 Заварной крем
Natilla

P. 42 Крем из манной
крупы с изюмом

P. 44 Шоколадный
крем «по
бабушкиному
рецепту»



Многочисленные Удовольствия...

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ, СОКРОВИЩНИЦА ЗДОРОВЬЯ.

А Вы знаете, что йогурт пришел к нам из Центральной Азии?

Вопреки установившемуся мнению «йогурт» является не болгарским, а турецким словом! Оно происходит от турецкого слова «йогурт», производного от «йогурмак», что означает «загустевшее молоко». Уроженец Центральной Азии, йогурт, много путешествовал по миру.

Сначала он использовался племенами кочевников как средство хранения и перевозки молока, а в Европу и во Францию попал во время царствования Франциска I. Король Франции, страдающий от проблем с кишечником, заказывал это созданное на основе овечьего молока чудодейственное средство в Константинополе.

Но пришлось ждать более 350 лет, пока йогурт, вновь открытый в Болгарии в период первой мировой войны, действительно обосновался во Франции и остальной Европе. Начиная с 30-х годов, йогурт начали продавать в аптеках, как лекарственное средство! Благотворное воздействие йогурта на здоровье с тех пор было доказано научно.



Молоко + ферменты!

Чтобы сделать йогурт, прежде всего, нужно молоко (коровье, овечье, козье...) и два молочнокислых фермента: термофильный молочнокислый стрептококк (*streptococcus thermophilus*) и болгарская палочка (*lactobacillus bulgaricus*).

Под воздействием ферментов молочный сахар и лактоза превращаются в молочную кислоту, что вызывает сворачивание молока в легко перевариваемый йогурт. Йогурты замораживают при 4 °С, чтобы заблокировать дальнейшую ферментацию.

За исследования этих молочнокислых ферментов российский ученый Илья Мечников, работавший в Институте Пастера, получил в 1908 г. Нобелевскую премию.



Йогурт, вся польза молока в одной баночке!

В баночке йогурта 140 гр., приготовленной на основе цельного коровьего молока в йогуртнице Multi Délices :

- **Необходимые для нормального функционирования организма:**
 - Витамины группы B
 - 18 % рекомендованной суточной нормы витамина B12
 - 12 % рекомендованной суточной нормы B2
- **Полезные для костей и зубов:**
 - 154 мг. кальция
 - 19 % рекомендованной суточной нормы
 - 114 мг. фосфора
 - 12 % рекомендованной суточной нормы
- **Полезные для мышц:**
 - 4,3 г. протеинов



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО

Молочные продукты, а значит и йогурт, являются первоочередным источником кальция в нашем питании. Этот минерал необходим для образования и поддержания костной массы и зубов на протяжении всей жизни. Йогурт также содержит фосфор, который действует в синергии с кальцием.

Усвоение кальция требует достаточного поступления витамина D. Этот витамин содержится в некоторых обогащенных видах молока, в жирной рыбе и в яйцах, но главным образом синтезируется в нашем организме во время пребывания на солнце.

Белки животного происхождения, в том числе и молочные, являются наиболее полезными, поскольку содержат все основные аминокислоты, которые наш организм не может производить самостоятельно.

Йогурт прекрасно подходит для людей, испытывающих сложности с перевариванием лактозы. И в самом деле, лактоза оказывается уже частично переваренной полезными бактериями йогурта.

Йогурт содержит полезные бактерии, также именуемые пробиотиками, которые, оказывая воздействие на кишечную флору, благоприятно влияют на пищеварение. В пищеварительном тракте человека содержится от 500 до 1 000 видов бактерий, необходимых для нормального пищеварения.

ПОЧЕМУ СТОИТ ГОТОВИТЬ ЙОГУРТЫ И ДРУГИЕ МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ ДОМА?

Вкусные и здоровые ингредиенты!

Готовить йогурты дома – это в первую очередь означает выбирать натуральные ингредиенты и здоровое сбалансированное питание. Иными словами, питаться вкусно и полезно!

Удовольствие от самостоятельного приготовления

Приготовление йогуртов дома – это также время, которым можно поделиться с детьми и близкими, показать свое умение и свои хитрости и весело провести досуг с семьей. Это просто и радостно.

Придумать и выразить свое кулинарное творчество

Меняйте вкусы, состав, рецепты: от натурального йогурта до маленькой баночки с шоколадным кремом, не забывая о десертах из взбитых яиц, молока и сливок, а также о твороге. Вы сами готовите и даже придумываете десерты,

соответствующие Вашим вкусам и желаниям.

Варьируйте вкусы и удовольствия

Натуральный, ванильный, с фруктами, варенье с садовыми фруктами, компот, с добавками из ароматических трав ... - каждый раз йогурт может быть новым.

Экологическая активность

Готовя йогурты на дому, Вы боретесь с ненужными упаковками! А баночки для йогурта можно использовать практически до бесконечности.

Экономьте!

Йогуртница позволит Вам экономить: себестоимость йогурта домашнего приготовления значительно ниже, чем йогурта, продающегося в магазине (зависит от марки и сорта).



ГЛАВНОЕ ДЛЯ УСПЕШНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ ЙОГУРТОВ

С чего начать, чтобы стать профессионалом в приготовлении домашнего йогурта?

Практичная и простая в использовании йогуртница станет идеальным союзником для успешного приготовления Ваших йогуртов. Но сначала Вам придется немного поэкспериментировать и как следует познакомиться с Вашей йогуртницей, при необходимости внести коррективы, подобрать оптимальное время, исправить некоторые ошибки, поскольку в процессе задействованы многочисленные параметры: молоко, ферменты ... Ваш собственный опыт ничто не заменит. Действуйте поэтапно и начинайте с простых рецептов.

Какое молоко выбрать, чтобы йогурт обязательно получился?

Конечно же, молоко является основным элементом! Чтобы Ваши йогурты получились, предпочтительно использовать коровье молоко, лучше цельное пастеризованное или ультрапастеризованное молоко. При использовании сырого молока его предварительно надо вскипятить, а затем охладить.

А каков секрет успеха использования ферментов?

Вы можете использовать пакетики с лиофилизированными ферментами, которые продаются в биомагазинах и в аптеках. Тщательно растворите их, помешивая.

Вы также можете использовать натуральный йогурт, купленный в магазине: предпочтительно выбрать твердый йогурт, со вкусом, который Вам нравится и с наиболее большим сроком годности. Таким образом, Вы получите более плотный йогурт. Любители домашней кухни могут использовать йогурт собственного приготовления. Он должен быть натуральным и недавно приготовленным.

Как добиться того, чтобы йогурты были не слишком жидкими?

Разница будет заключаться в консистенции Вашего йогурта. В точности следуйте рекомендациям и самое главное – проведите несколько тестов. Меняйте молоко, фермент, время приготовления, чтобы выяснить, что Вам подходит лучше всего.

И не забывайте: для более твердых йогуртов используйте цельное молоко или добавьте порошковое молоко и увеличьте время приготовления. Оптимальная текстура йогурта получается после того, как вы оставите его на несколько часов в холодильнике... Так что немного терпения, и Ваши йогурты будут безупречными!

У меня получаются кислые йогурты, как с этим бороться?

Если йогурты получаются кислыми, наверняка они подвергались слишком продолжительной ферментации. В этом случае достаточно сократить время приготовления.

Как долго хранятся домашние йогурты?

После приготовления Ваши йогурты можно хранить в холодильнике в течение недели при температуре от 0 до 6 °C.



УЛОВКИ И ХИТРОСТИ

Где установить йогуртницу?

После подключения не перемещайте йогуртницу, это может повредить процессу ферментации. Установите йогуртницу подальше от любых источников вибрации и не открывайте крышку в процессе приготовления.

Надо ли ставить йогурты в холодильник сразу же по окончании цикла нагрева?

Это предпочтительно, но Вы также можете поставить их в холодильник некоторое время спустя после окончания цикла нагрева. Вам необязательно быть рядом, когда процесс остановится.

Иногда на крышке образуется конденсат, что надо делать?

По окончании программы, если отмечается значительная конденсация водяных паров, поднимите крышку, не наклоняя ее, и переместите ее в раковину. Так Вы избежите попадания капель воды в свои йогурты.

Обязательно ли использовать все баночки?

Нет. Если Вы не хотите использовать все баночки, заткните неиспользуемое пространство крышками от баночек.

Сахар надо добавлять до или после?

Вы можете добавлять сахар в свои йогурты в процессе приготовления одновременно с ферментами (не более 100 гр. на 1,5 литра продукта).

До начала дегустации Вы также можете добавить сахар, рападуру (цельный тростниковый сахар), мед, ванильный сахар или же сироп.

Маленький совет для успешного приготовления Ваших йогуртов ...

Для получения твердых и однородных йогуртов все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Предпочитаете йогурты с фруктами?

Кислотность сырых фруктов может вызвать сворачивание йогурта, поэтому лучше добавлять фрукты в виде варенья, фруктового пюре или отваренными.

Могу ли я одновременно делать йогурты с разными вкусами?

Да, Вы можете приготовить несколько различных йогуртов при условии использования одной и той же программы и одинакового времени приготовления.



1 Готовлю ингредиенты.



2 В салатнице смешиваю йогурт с небольшим количеством молока. Затем выливаю остальное молоко.



3 Перемешиваю венчиком.



4 Наполняю баночки и подвешиваю их в йогуртнице.



5 Закрываю йогуртницу крышкой.



6 Выбираю режим «йогурт».



10 Закрываю баночки крышками.



11 Ставлю баночки в холодильник.



7 Подтверждаю нажатием клавиши ОК.



8 Корректирую время приготовления, затем подтверждаю нажатием клавиши ОК.



9 По завершении приготовления поднимаю крышку, не наклоняя ее.



12 Пробую!

ЙОГУРТЫ...

- 12 Йогурт с коровьим молоком, с козьим молоком, с соевым молоком
- 15 Йогурт с клубникой, маскарпоне и базиликом
- 16 Йогурт с вареньем
- 19 Йогурт с карамельными конфетами Sarambars®
- 20 Яблочный йогурт с корицей вариант Татен

Йогурты из коровьего молока

Время подготовки: 2 минуты
Время приготовления: 8 часов

**МОДЕЛЬ С
6 СТАКАНЧИКАМИ**

**Йогурт из коровьего
молока**

750 мл цельного молока
120 г обычного йогурта без
добавок (1 стаканчик)

**МОДЕЛЬ С
12 СТАКАНЧИКАМИ**

**Йогурт из коровьего
молока**

1,5 л цельного молока
120 г обычного йогурта без
добавок

1. Смешайте молоко с йогуртом до получения однородной массы, а потом разлейте ее по стаканчикам.
2. Включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку **OK** для того, чтобы выбрать режим приготовления йогурта **Y**. Настройте время приготовления при помощи кнопок **-** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
3. Оставьте охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.



Полезные советы

Если время приготовления йогурта по умолчанию стоит на 8 часов, то Вы можете без всяких затруднений изменить вплоть до 12 часов. В этом случае йогурт получится более густым ... а Вы можете смело идти спать!

Вы также можете налить на доньшко каждого горшочка клубничный сироп, а затем аккуратно залить его сверху смесью молока и йогурта. Кроме того, Вы можете добавить или, наоборот, убрать сахар в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.

 Не заливайте воду на дно йогуртницы.



Йогурты с джемом

Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 8 часов



Полезные советы

Безусловно, у этого рецепта имеется множество вариантов, один изысканней другого... : джем из лепестков роз, джем из инжира, клубничный джем, апельсиновый конфитюр и т.д.

Для получения йогуртов с более мягким вкусом и более нежной консистенцией, Вы можете во время смешивания добавить вместо молока то же количество сливок.

Кроме того, джем можно добавить в смесь и до запуска программы приготовления.

Вы можете готовить эти йогурты как на основе коровьего, так и соевого молока.

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ	МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ
600 мл цельного молока	1,2 л цельного молока
120 г обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)	120 г обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)
6 столовых ложек джема по Вашему выбору	12 столовых ложек джема по Вашему выбору

1. Поместите по одной столовой ложке джема на дно каждого стаканчика
2. Смешайте молоко с йогуртом при помощи до получения однородной массы, а затем аккуратно разлейте ее по стаканчикам.
3. Включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку **OK** для того, чтобы выбрать режим приготовления йогурта **Y**. Настройте время приготовления при помощи кнопок **—** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
4. Оставьте охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.

💧 Не заливайте воду на дно йогуртницы.



Лимонный йогурт

Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 8 часов



Полезные советы

Внимание: лимонный сок вызывает свертывание молока. Этим обуславливается необходимость долгого отстаивания смеси.

Совет для любителей цедры: оставьте несколько ленточек цедры целыми и подогрейте их вместе с сахаром и одной столовой ложкой воды, до тех пор, пока он не кристаллизуется и не осядет на цедре.

Получайте удовольствие за счет внесения изменений в этот рецепт: попробуйте добавить в него имбирь, ваниль или Ваш любой другой любимый Вами ингредиент.

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ	МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ
750 мл цельного молока	1,5 л цельного молока
120 г лимонного или обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)	120 г лимонного или обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)
Цедра 2 лимонов, необработанных воском	Цедра 2 лимонов, необработанных воском
1 столовая ложка сахара	1 столовая ложка сахара
1 столовая ложка лимонного ароматизатора	1 столовая ложка лимонного ароматизатора

1. Нагрейте лимонную цедру вместе с 200 мл молока в кастрюле на медленном огне, а затем добавьте сахар. Продолжайте нагревать смесь пока молоко не приобретет желтый цвет.
2. Оставьте смесь охлаждаться, а затем добавьте ее вместе с цедрой в оставшееся молоко. Разлейте полученную смесь в бутылки и поместите в холодильник по меньшей мере на 2 часа.
3. Профильтруйте молоко, смешайте его с йогуртом и лимонным ароматизатором до получения однородной массы, а затем аккуратно разлейте полученную смесь в стаканчики.
4. Включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку **OK** для того, чтобы выбрать режим приготовления йогурта. Настройте время приготовления при помощи кнопок **—** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
5. Оставьте охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.



⚠ Не заливайте воду на дно йогуртницы.

Клубничный маскарпоне с йогуртом, приправленным базиликом

Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 8 часов

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

500 мл цельного молока
120 г обычного йогурта без
добавок (1 стаканчик)
125 г сыра маскарпоне
150 г некрупной клубники
1 стебелек свежего базилика
3 столовые ложки сахара

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

1 л цельного молока
120 г обычного йогурта без
добавок (1 стаканчик)
250 г сыра маскарпоне
300 г некрупной клубники
1 стебелек свежего базилика
5 столовых ложек сахара

1. Помойте, очистите и разрежьте ягоды клубники на две половинки. Потушите их на медленном огне в кастрюле, куда также добавьте сахар и 1 столовую ложку воды. Тушите клубнику до тех пор, пока она не станет нежной и не покроется сахаром. Дайте ягодам остыть, а затем поместите их на дно горшочков.
2. Перемешивайте сыр маскарпоне с мелко нарезанными листочками базилика при помощи блендера до тех пор, пока у Вас не получится пюре зеленого цвета. Добавьте к этой смеси молоко и йогурт и перемешивайте ее до получения однородной массы. Аккуратно разлейте полученную смесь в стаканчики поверх клубники.
3. Включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку **OK** для того, чтобы выбрать режим приготовления йогурта **Н**. Настройте время приготовления при помощи кнопок **-** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
4. Оставьте охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник. Перед подачей на стол украсьте йогурт оставшейся свежей клубникой.



Полезные советы

Вы также можете добавить клубничный сок в кастрюлю, содержащую смесь сыра маскарпоне и базилика. Однако сок должен быть сладким, поскольку фруктовые кислоты вызывают свертывание молока.

Йогурт с двойным шоколадом

Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 8 часов

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

400 мл цельного молока
120 г обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)
4 столовые ложки сыра маскарпоне
120 г темного кондитерского шоколада
80 г белого кондитерского шоколада
2 столовые ложки сахара

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

700 мл цельного молока
120 г обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)
8 столовых ложек сыра маскарпоне
250 г темного кондитерского шоколада
150 г белого кондитерского шоколада
5 столовых ложек сахара

1. Расплавьте темный шоколад в кастрюле, а затем смешайте его с сахаром. Снимите кастрюлю с огня и нанесите смесь тонким слоем на дно горшочков.
2. Вилкой перемешайте молоко с йогуртом до получения однородной массы.
3. Расплавьте белый шоколад в кастрюле. Снимите кастрюлю с плиты и смешайте расплавленный белый шоколад с 3 столовыми ложками сыра маскарпоне.
4. Затем добавьте к получившейся массе смесь молока и йогурта, а после этого очень аккуратно разлейте новую смесь по стаканчикам. Включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку **OK** для того, чтобы выбрать режим приготовления йогурта **Y**. Настройте время приготовления при помощи кнопок **-** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.
5. Оставьте охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.

Полезные советы

Поскольку белый шоколад весьма жирный, на поверхности йогурта может появляться пленка. Для того чтобы украсить Ваш йогурт, посыпьте его белой и темной шоколадной крошкой, которую вы можете настрогать на терке.

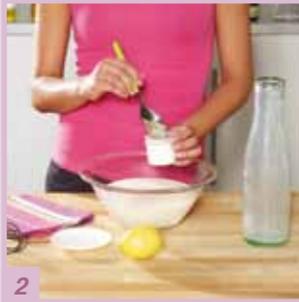
Йогурт с двойным шоколадом лучше всего подавать, когда его температура равняется комнатной.



⚠ Не заливайте воду на дно йогуртницы



1 Готовлю ингредиенты.



2 В салатнице смешиваю творог с небольшим количеством молока. Затем добавляю оставшееся молоко и лимонный сок.



3 Смешиваю венчиком.



4 Перевожу стекатели в баночках в нижнее положение.



5 Заполняю баночки и подвешиваю их в йогуртнице.



6 Закрываю йогуртницу крышкой.



7 Выбираю режим «творог» и подтверждаю выбор нажатием клавиши ОК.



8 Корректирую время приготовления.



9 Подтверждаю нажатием клавиши ОК.



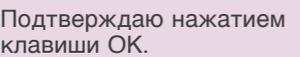
10 По завершении приготовления поднимаю крышку, не наклоняя ее.



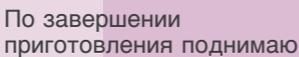
11 Поворачиваю стекатели на четверть оборота.



12 Оставляю стекать на 15 минут.



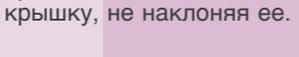
13 Сливаю молочную сыворотку.



14 Перевожу стекатели в нижнее положение.



15 Закрываю баночки крышками и ставлю их в холодильник.



16 Пробую и добавляю ингредиенты по своему выбору!

Творог...

- 24 Творог
- 27 Маленькая вкусность
- 29 Соус из соленого творога
- 30 Свежий творог с медом и свежей мятой

Домашний творог

Время подготовки: 15 минут Время приготовления:
16 часов Время отстаивания 15 минут

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

750 мл цельного молока
100 г творога
1 столовая ложка сока
лимона, необработанного
воском

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

1,5 л цельного молока
100 г творога
1 столовая ложка сока
лимона, необработанного
воском

1. Смешайте молоко, свежую творожную пасту и лимонный сок до получения однородной массы. Получившуюся смесь разлейте в устройства для стекания, предусмотренные в стаканчиках.

2. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления творога **OK**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления при помощи кнопок **—** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.

3. Время приготовления: от 12 до 16 часов.

4. После завершения процесса приготовления поверните устройства для стекания в стаканчиках на четверть оборота для того, чтобы запустить процесс стекания. После 15 минут стекания отделите сыворотку.

5. Верните устройства для стекания в нижнее положение, а затем охладите Ваши заготовки по крайней мере 4 часа.

💧 Не заливайте воду на дно йогуртницы



Полезные советы

Для того чтобы Ваш завтрак был более ярким, порежьте 12 плодов инжира на тоненькие ломтики, удалите косточки из 12 фиников и порежьте их на мелкие кусочки. Перед подачей на стол, посыпьте творожную пасту 1 столовой ложкой мюсли и измельченными имбирем и финиками.

Посыпьте коричневым сахаром, по вкусу.

Для получения более плотного творога, Вы можете увеличить продолжительность процесса стекания по крайней мере в два раза.



Твороженный десерт Petit-delice ²⁷

Время подготовки: 10 минут Время приготовления: от 12 до 16 часов Время отстаивания: 12 часов

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

750 мл цельного молока
100 г творога
1 столовая ложка сока лимона необработанного воском
60 мл взбитых сливок

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

1,5 л цельного молока
100 г творога
1 столовая ложка сока лимона необработанного воском
120 мл взбитых сливок

1. Смешайте молоко, свежую творожную пасту и лимонный сок до получения однородной массы. Получившуюся смесь разлейте в устройства для стекания, предусмотренные в стаканчиках.

2. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления творога **OK**, а затем нажмите кнопку **OK**. Установите время приготовления при помощи кнопок **-** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.

3. Время приготовления: от 12 до 16 часов.

4. После завершения процесса приготовления поверните устройства для стекания в стаканчиках на четверть оборота для того, чтобы запустить процесс стекания. Оставьте заготовки стекать в холодильнике в течение 4 часов. Не забывайте регулярно отделять сыворотку для того, чтобы ускорить процесс стекания.

5. Получившийся творог положите в плоскую тарелку и смешайте со взбитыми сливками.

6. Разложите получившуюся смесь по заблаговременно вымытым стаканчикам, а затем поставьте их в холодильник. Если Вам нужна более плотная консистенция, то увеличьте Время отстаивания.



Полезные советы

Если Вы готовите завтрак для своих детей, то смешайте десерт petit delice с горстью медовых хлопьев и кусочками груши и яблока, нарезанных кубиками!

После того, как десерт petit delice готов, Вы также можете добавить в него джем.

Не заливайте воду на дно йогуртницы

Творожная паста Chive

Время подготовки: 12 мин Время приготовления:
от 12 до 16 часов Время отстаивания: 15 мин

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

750 мл цельного молока
100 г свежего творога
1 столовая ложка
лимонного сока
½ пучка порезанного
зеленого лука соль, перец

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

1,5 л цельного молока
100 г свежего творога
1 столовая ложка
лимонного сока
½ пучка порезанного
зеленого лука соль, перец

1. Подготовьте творог как показано на рис. 20
2. Порубите лук. Смешайте его с творогом и приправьте солью и перцем. Попробуйте и добавьте приправы, если это необходимо. Поместите творог в большую миску и равномерно распределите его в заблаговременно вымытых стаканчиках.



Полезные советы

Этот творог великолепен в сочетании с зеленым луком, лимонным соком и креветками. Его можно подавать на тостах в качестве закуски.

Не заливайте воду на дно йогуртницы



Творожный крем

Crema de queso

Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: от 12 до 16 часов
Время отстаивания: два раза по 30 минут

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

350 мл цельного молока
100 г свежего творога
1 столовая ложка сока
лимона, необработанного
воском
50 г сыра бри

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

750 мл цельного молока
100 г свежего творога
1 столовая ложка сока
лимона, необработанного
воском
100 г сыра бри

1. Расплавьте сыр бри, а затем смешайте его с молоком, лимоном и свежим сыром до получения однородной массы. Получившуюся смесь разлейте в устройства для стекания, предусмотренные в стаканчиках.

2. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления творога **OK**, а затем нажмите кнопку **☰**. Установите время приготовления при помощи кнопок **—** **+**. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки **OK**.

3. Время приготовления: от 12 до 16 часов.

4. После завершения процесса приготовления поверните устройства для стекания в стаканчиках на четверть оборота для того, чтобы запустить процесс стекания. Оставьте смесь стекать на 30 минут. Не забывайте регулярно отделять сыворотку для того, чтобы ускорить процесс стекания. Затем повторите эту процедуру еще раз в течение 30 минут.

5. После этого поместите смесь в холодильник.

💧 Не заливайте воду на дно йогуртницы



Полезные советы

Творожный крем crema de queso можно готовить с использованием и других сыров, например, камамбера и горгонзолы!



Молочные десерты...



1 Готовлю ингредиенты.



2 Растапливаю шоколад с кремом.



3 Смешиваю в салатнице сахар и яйца, пока смесь не побелеет.



4 Понемногу добавляю расплавленный шоколад и смешиваю венчиком.



5 Добавляю молоко и смешиваю.



6 Наливаю воды в базу до максимального уровня.



7 Ставлю подставку для баночек на йогуртницу.



8 Заполняю баночки и подвешиваю их в йогуртнице.



13 По завершении приготовления поднимаю крышку, не наклоняя ее.



14 Закрываю баночки крышками.



9 Закрываю йогуртницу крышкой.



10 Выбираю режим «молочный десерт».



11 Подтверждаю выбор нажатием клавиши ОК.



12 Корректирую время приготовления и подтверждаю выбор нажатием клавиши ОК.



15 Ставлю баночки в холодильник.



16 Пробую!

- 34 Горшочки с шоколадным кремом
- 37 Десерт из взбитых яиц, молока и сахара с карамелью
- 38 Крем с яйцами
- 41 Пирожное с йогуртом
- 42 Шоколадный крем по бабушкиному рецепту
- 44 Рис с молоком

Стаканчики с французским шоколадным кремом

Время подготовки: 20 минут **Время приготовления:**
25 минут для модели с 6 СТАКАНЧИКАМИ, 40 минут для
модели с 12 СТАКАНЧИКАМИ

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

250 мл цельного молока
80 г кондитерского
шоколада с 66%
содержанием какао
250 мл взбитых сливок
1 целое яйцо
1 яичный желток
70 г сахара

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

500 мл молока
170 г кондитерского
шоколада с 66%
содержанием какао
500 мл взбитых сливок
2 целых яйца
1 яичный желток
150 г сахара

1. Разломите шоколад на маленькие кусочки и поместите его в плоскую тарелку. Нагрейте в кастрюле 200 мл сливок и затем залейте ими шоколад. Дайте смеси остыть в течение 2 минут, а затем перемешайте ее при помощи лопаточки.

2. В другой емкости смешайте яйца с яичным желтком и сахаром до тех пор, пока сахар полностью не растворится в яйцах. Небольшими порциями добавляйте в эту смесь расплавленный шоколад. После этого подмешайте в нее молоко и оставшиеся сливки. Разлейте получившуюся смесь по стаканчикам.

3. Залейте воду на дно йогуртницы до максимальной отметки.

4. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления десерта , а затем нажмите кнопку . Установите время приготовления от 25 до 40 минут при помощи кнопок  . Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки .

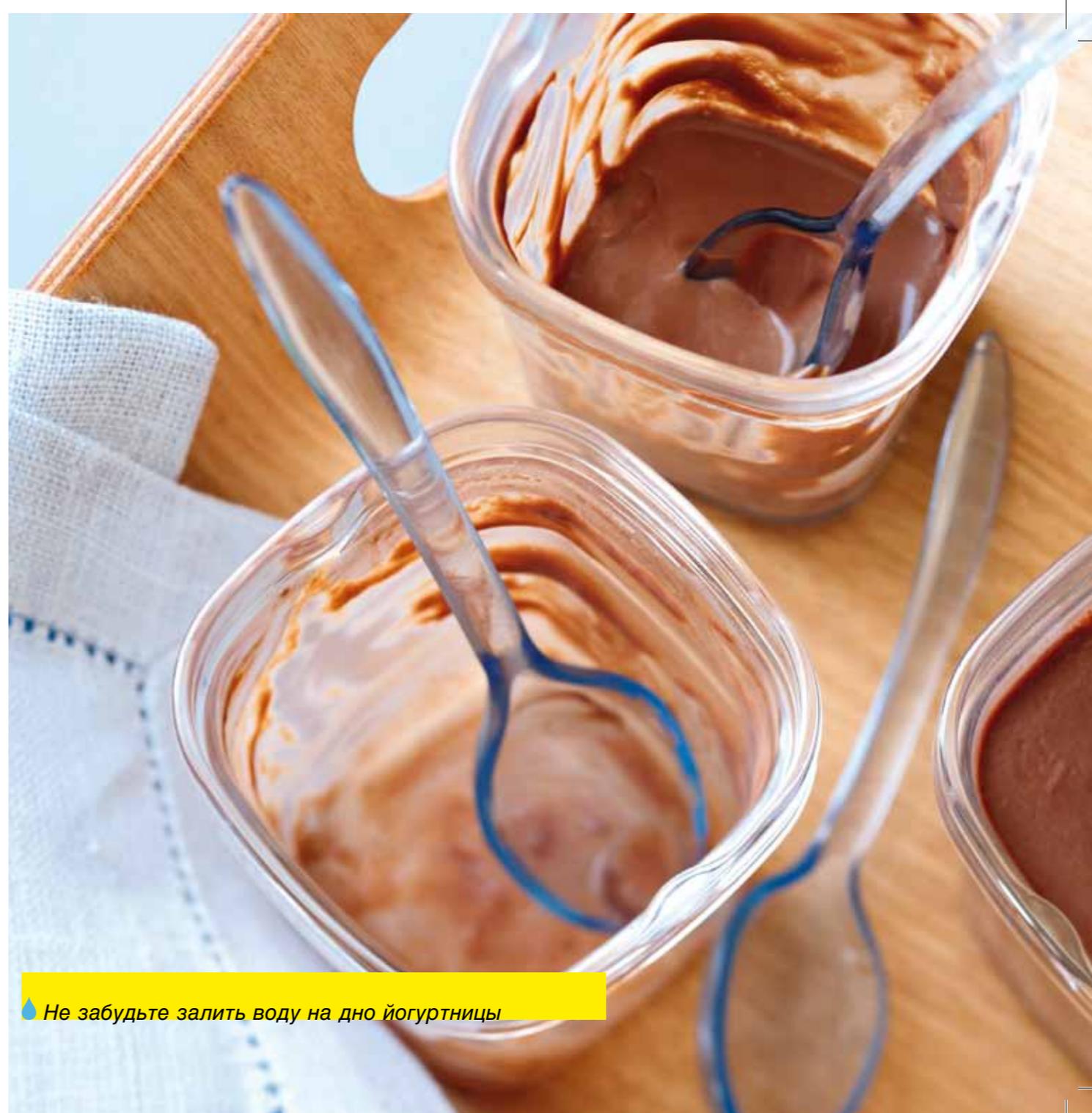
5. Оставьте охлаждаться и замораживаться.



Полезные советы

Вы можете заменить шоколад с 66% содержанием какао на 85 г шоколада с 55% содержанием какао и 85 г молочного шоколада. В этом случае Вы получите крем с более ярко выраженным молочным и шоколадным вкусом. Этот сладкий крем является отличной добавкой к сдобному печенью и печенью «дамские пальчики».

 Не забудьте залить воду на дно йогуртницы



Крем-брюле

Время подготовки: 20 минут **Время приготовления:** 35 минут для модели с 6 СТАКАНЧИКАМИ, 40 минут для модели с 12 СТАКАНЧИКАМИ

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

1 стручок ванили
70 г сахара
1 целое яйцо
2 яичных желтка
500 мл взбитых сливок
Коричневый сахар для
карамелизации

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

1 стручок ванили
140 г сахара
3 целых яйца
3 яичных желтка
1 л взбитых сливок

1. При помощи лопаточки смешайте яйца, яичные желтки, сахар и ваниль. Затем добавьте взбитые сливки. После этого разлейте получившуюся смесь по стаканчикам.

2. Залейте воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления десерта , а затем нажмите кнопку . Установите время приготовления от 35 до 40 минут при помощи кнопок  . Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки .

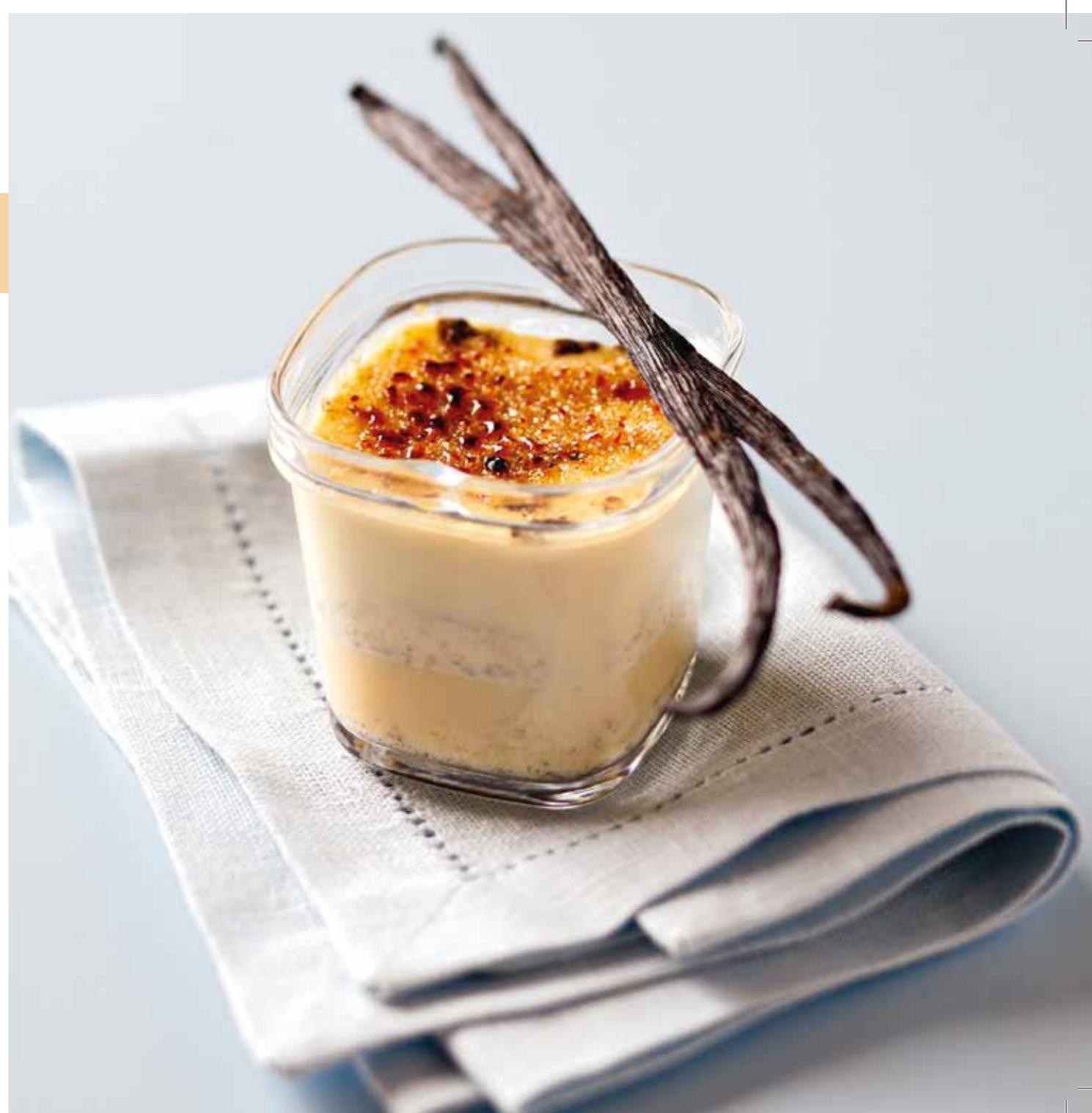
3. Дайте полностью остыть. Перед подачей на стол, посыпьте крем-брюле коричневым сахаром и превратите его в карамель при помощи какого-либо портативного направленного нагревательного устройства или в гриле Вашей духовки.



Полезные советы

Крем-брюле невероятно вкусный, когда его подают еще теплым!

💧 Не забудьте залить воду на дно йогуртницы



Миндальный крем

Время подготовки: 10 минут **Время приготовления:** 25 минут для модели с 6 СТАКАНЧИКАМИ, 30 минут для модели с 12 СТАКАНЧИКАМИ

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

100 мл молока
60 г сахара
1 целое яйцо
350 мл взбитых сливок
2 яичных желтка
Цельный миндаль
5 одинаковых столовых ложек миндального порошка (без горки)

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

150 мл молока
120 г сахара
2 целых яйца
700 мл взбитых сливок
4 яичных желтка
Цельный миндаль
10 одинаковых столовых ложек миндального порошка (без горки)

1. Смешайте целые яйца, желтки и миндальный порошок, затем добавьте сахар. После этого добавьте молоко и сливки, а затем перемешайте все еще раз.
2. Разлейте получившуюся смесь по стаканчикам. После этого разрежьте цельный миндаль вдоль на две половинки и разложите его по стаканчикам.
3. Залейте воду на дно йогуртницы до максимальной отметки.
4. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления десерта , а затем нажмите кнопку . Установите время приготовления от 25 до 30 минут при помощи кнопок . Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки .
5. Оставьте охлаждаться и замораживаться.

💧 Не забудьте залить воду на дно йогуртницы



Полезные советы

Для приготовления кофейного крема используйте вместо миндального порошка 20 г растворимого кофе.

Заварной крем

Natilla: натуральный, ванильный или с корицей

Время подготовки: 15 минут Время приготовления:
25 минут для модели с 6 СТАКАНЧИКАМИ, 35 минут
для модели с 12 СТАКАНЧИКАМИ

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ	МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ
----------------------------	-----------------------------

2 целых яйца	4 целых яйца
1 яичный желток	2 яичных желтка
100 г сахара	200 г сахара
500 мл взбитых сливок	1 л взбитых сливок

1. Смешайте яйца, яичные желтки и сахар. Добавьте сливки и продолжайте помешивать до получения однородной массы. Разлейте получившуюся смесь в стаканчики.

2. Залейте воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления десерта , а затем нажмите кнопку . Установите время приготовления от 25 до 35 минут при помощи кнопок  . Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки .

3. Оставьте охлаждаться и замораживаться.

 Не забудьте залить воду на дно йогуртницы



Полезные советы

Вы можете приготовить натуральный заварной крем natilla или же добавить 1 стручок ванили или щепотку корицы во время подготовки и перед приготовлением. Вы также можете добавить твердое, тонкое, круглое бисквитное печенье на дно горшочков перед приготовлением.



Крем из манной крупы с изюмом

Время подготовки: 15 минут
 Время приготовления: 15 минут для модели с 6 СТАКАНЧИКАМИ, 15 минут для модели с 12 СТАКАНЧИКАМИ

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

70 г золотистого изюма
 50 мл коричневого рома
 0,5 л молока
 60 г сахара
 1 стручок ванили
 70 г мелкой или средней манной крупы
 2 целых яйца
 Жидкая карамель

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

150 г золотистого изюма
 100 мл коричневого рома
 1 л молока
 120 г сахара
 1 стручок ванили
 150 г мелкой или средней крупы манки
 3 целых яйца
 Жидкая карамель

1. Вымочите изюм в роме. Нагрейте в кастрюле на медленном огне молоко, сахар, ванильный стручок, очищенный и расщепленный вдоль. Добавьте манную крупу и в течение 10 минут непрерывно мешайте до тех пор, пока масса не загустеет.

2. Оставьте смесь охлаждаться и добавьте в нее слегка взбитые яйца и изюм, предварительно удалив из него излишки рома. Слегка побрызгайте жидкой карамелью в каждый из горшочков, а затем разлейте в них полученную манную смесь до уровня 2 см от края.

3. Залейте воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления десерта , а затем нажмите кнопку . Установите время приготовления на 15 минут при помощи кнопок . Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки .

 Не забудьте залить воду на дно йогуртницы



Полезные советы

Вы можете наслаждаться этим десертом как в холодном, так и в горячем виде!

Вместо ванили Вы также можете добавить корицу.

Шоколадный крем «по бабушкиному рецепту»

Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 25 минут для модели с 6 СТАКАНЧИКАМИ, 30 минут для модели с 12 СТАКАНЧИКАМИ

МОДЕЛЬ С 6 СТАКАНЧИКАМИ

120 г кондитерского шоколада с 52% содержанием какао
30 г сливочного масла
350 мл взбитых сливок
2 яичных желтка
30 г сахарной глазури
20 г горького какао-порошка

МОДЕЛЬ С 12 СТАКАНЧИКАМИ

245 г кондитерского шоколада с 52% содержанием какао
60 г сливочного масла
700 мл взбитых сливок
4 яичных желтка
60 г сахарной глазури
40 г горького какао-порошка

1. Порезьте масло на маленькие кусочки и дайте ему размякнуть в плошке при комнатной температуре. Затем размельчите шоколад и высыпьте его в плошку.
2. Разогрейте половину сливок. Вылейте их поверх шоколада, а затем добавьте масло. Подождите 2 минуты, а затем перемешайте эту смесь лопаточкой.
3. В другой емкости смешайте яичные желтки, сахар и какао. Затем смешайте эту смесь с шоколадной заготовкой, яичными желтками и остающимися взбитыми сливками. Разлейте полученную смесь по стаканчикам.
4. Залейте воду на дно йогуртницы до максимальной отметки. Включите йогуртницу в сеть, выберите режим приготовления десерта , а затем нажмите кнопку . Установите время приготовления на 30 минут при помощи кнопок  . Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки .
5. Оставьте охлаждаться и замораживаться.

 Не забудьте залить воду на дно йогуртницы



Полезные советы

Добавьте несколько вишеноч в сливки перед приготовлением, а затем, когда лакомство готово, посыпьте полученный десерт перед подачей на стол крошками миндального печенья. Эти изысканные ингредиенты еще больше подсластят этот насыщенный шоколадный десерт...

Вы также можете уменьшить количество какао в два раза и добавить 1 или 2 столовые ложки растворимого кофе, который Вы можете растворить в подогретых сливках.





Index...

PRODUITS

B	Basilic	P. 15, 29
	Beurre	P. 20, 42
C	Cacao amer	P. 42
	Cannelle	P. 20
	Carambars®	P. 19
	Caramel liquide	P. 37
	Chocolat pâtissier	P. 34, 42
	Citron (jus de)	P. 24, 27, 29, 30, 41
	Confiture	P. 16
	Crème liquide	P. 20, 27, 34, 38, 42
F	Farine	P. 41
	Fécule de maïs	P. 37, 38
	Fraise	P. 15



	Fromage blanc	P. 24, 27, 29, 30
G	Gélatine (feuille)	P. 37
H	Huile d'olive	P. 29
	Huile de tournesol	P. 41
L	Lait	P. 34, 37, 38
	Lait de chèvre	P. 12
	Lait de soja	P. 12
	Lait entier	P. 12, 15, 16, 19, 20, 24, 27, 29, 30, 44
	Levure	P. 41
M	Mascarpone	P. 15, 44
	Menthe	P. 30
	Miel	P. 30
N	Noix	P. 29

P	Parmesan	P. 29
	Pâte de tandoori	P. 29
	Pignon de pin	P. 29
	Pomme	P. 20
R	Riz rond	P. 44
	Roquefort	P. 29
S	Sucre glace	P. 42
V	Vanille (gousse)	P. 44

Представление
обязательных экземпляров
печатной продукции:
3 квартал 2011 г.

ISBN : 978-2-84123-390-8

Copyright Lec. 2011

Кулинарные Издания
(Les Éditions Culinaires)

64 рю дю Ранелаг
(rue du Ranelagh)

75016 Париж

www.cookboutic.fr

© Copyright SEB 2011

www.seb.fr

Директор коллекции: Эммануэль Жиру-Нажу (Emmanuel Jirou-Najou)

Ответственный выпускающий: Алис Гуже (Alice Gouget)

Ассистент выпускающего: Клер Дюпюи (Claire Dupuy)

Создание рецептов: Стефании Бито

Фотографии: Франсуаза Николь (Françoise Nicol) и
Мастерская Демулен (фотографии продуктов), Images &
Associés

Дизайн: Виржини Мишлен (Virginie Michelin)

Разработка макета: Soro

Верстка и фотогравюра: Nord Compo

Ответственный за отношения с партнерами:

Алис Вассёр (Alice Vasseur)

alice.vasseur@alain-ducasse.com