

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

ALEXANDRE DUMAS

BRRR! ÎNGHEȚATA!

150 de rețete celebre

Traducerea, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

Selecție de texte din:

ALEXANDRE DUMAS

Larousse gastronomique

H.P. PELLAPART

L'art culinaire modern

E.M. BERGER – GROH, K. MOHR

Gastronomische Enzyklopädie

© Editura VENUS, București, 2001

Toate drepturile asupra versiunii de față sunt rezervate Editurii
VENUS. Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar și a unor
fragmente din acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită
conform legii nr. 8/96.

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 2001

AFINE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

Un glob înghețată de vanilie (*vezi rețeta*), 30 ml sirop de vanilie, 30 ml lapte, 2 cuburi gheață, sifon

Se agită, într-un shaker, înghețata, siropul, laptele și gheața, apoi se strecoară, printr-o strecurătoare fină (reține bucățile mici de gheață), într-un pahar. Se umple paharul cu sifon și se servește cu un pai.

BANANE

2 globuri înghețată de banane (*vezi rețeta*), 20 ml lichior de banane, 80 ml suc natural de banane, 10 ml suc de rodii, sifon

Într-un pahar, se pun înghețata cu lichiorul, apoi suc de banane și de rodii; se amestecă totul și se completează cu sifon.

BISHOF GLACE

300 g apă, o portocală, 2 lămâi, 300 g zahăr, șampanie

Se fierbe apa cu portocala și lămâia, tăiate felii subțiri, și cu zahărul, până se face un sirop. După ce siropul s-a răcit se adaugă șampania. Se strecoară în mașina de înghețată. Nu se obține o înghețată prea tare, ea rămâne ca orice înghețată de fructe. Se servește în pahare, picurând, deasupra, șampanie.

BOMBĂ MALTEZĂ

Înghețată de portocale (*vezi rețeta*), 250 g frișcă

Se pune înghețata de portocale într-o formă sferică specială. Cu un cuțit, se face în mijlocul ei o gaură care se umple cu frișcă bătută cu zahăr. Apoi se pune deasupra o hârtie subțire și se închide ermetic capacul, lipind marginile cu aluat. Se scufundă bomba într-un vas cu gheață pisată și cu sare, unde se lasă două-trei ore. Se servește, tăind felii rotunde, care au mijlocul alb ca frișca. (*Se prepară în mașina de înghețată manuală.*)

BOMBE DE CIOCOLATĂ CU PORTOCAL

Înghețata de ciocolată: 125 ml lapte, un gălbenuș, un zahăr vanilat, 4 linguri zahăr, 75 g ciocolată, 100 g frișcă, o linguriță cafea instant

Înghețata de portocale: 2 portocale, o jumătate lămâie, 2 ouă, 50 g zahăr brun, 50 g zahăr alb, 100 g frișcă, un vârf de cuțit sare, 100 g frișcă acrișoară, 2 linguri lichior de portocale

Pentru servire: ciocolată amăruie, 200 g frișcă, lichior de portocale, ciocolată sub formă de coajă de copac, rulouri de napolitană cu ciocolată, 50 g zahăr

Înghețata de ciocolată se pregătește cu o zi înainte. Se fierbe laptele. Se bate bine gălbenușul cu zahărul vanilat și cu zahărul, pus puțin câte puțin. Se amestecă în continuare cu telul și se toarnă foarte încet laptele fierbinte. Se lasă pe foc mic până se îngroașă. Se lasă să se răcească.

Ciocolata se topește la bain-marie cu trei linguri de frișcă și cafeaua instant. Apoi se amestecă în compoziția de gălbenuș cu lapte. La urmă se adaugă frișca rămasă, se amestecă bine și se lasă la frigider cel puțin o oră.

Acest amestec se omogenizează din nou și se pune, în mașina de înghețată, pusă mai înainte în priză, cam 20 de minute, până îngheață.

Înghețata de portocale: Se rade coaja portocalelor și li se stoarce sucul. Ouăle se bat spumă cu zahărul și apoi se amestecă bine cu sucul de portocale. Frișca, bătută cu sare, se încorporează în compoziția anterioară. Se lasă în mașina de înghețată, în priză, timp de 30 de minute. Cu puțin timp înainte de expirarea termenului de înghețare se adaugă lichiorul de portocale.

Pe farfuria de desert se toarnă ciocolata topită, peste care se așează două globuri mijlocii de înghețată de portocale și un glob mare de înghețată de ciocolată. Farfuria se ornează cu fâșii de coajă de portocală, file de miez de portocale, ciocolată sub formă de coajă de copac, rulouri de napolitane cu ciocolată și cu frișcă. Zahărul se caramelizează într-o tigaie și aranjamentul se îmbracă în fire de zahăr caramelizat. *(Se prepară în mașina electrică de făcut înghețată.)*

BOMBE DE MENTĂ

200 g frișcă, 2 gălbenușuri, 1-2 linguri zahăr pudră, un vârf de cuțit sare, 50 g sirop de mentă, 100 g ciocolată amăruie menaj

Frișca se încălzește. Gălbenușurile se bat spumă cu zahărul pudră și cu sarea, treptat se adaugă siropul de mentă, iar la urmă și frișca încălzită. Acest amestec se încălzește cu grijă până ce se îngroașă ușor. Totul se lasă să se răcească o jumătate de oră, apoi se pune în frigider pentru încă o jumătate de oră. Compoziția răcită se amestecă încă o dată, se pune în mașina de înghețată în priză și se lasă la înghețat aproximativ 15 minute.

Înghețata se pune într-un vas și se lasă în congelator aproximativ cinci ore. Se pune la răcit și un fund de lemn.

Ciocolata de menaj se topește. Cu o lingură dozatoare se fac globuri de înghețată și se așează pe fundul de lemn răcit. Unul câte unul, globurile se scufundă în ciocolata topită și se pun înapoi pe fundul de lemn. Ciocolata se întărește imediat. *(Se prepară în mașina electrică de înghețat, apoi se trece și în congelator.)*

BOMBE DE STAFIDE CU MALAGA

80 g stafide, 400 ml lapte, un vârf de cuțit sare, 4 gălbenușuri, 2 prafuri zahăr vanilat, 130 g zahăr, o lingură zahăr pudră, 200 g frișcă, 2 lingurițe crocant (alune, nuci, migdale...), 100 g struguri cu boabe mici, fără sâmburi, 3 linguri zahăr, o lingură amidon alimentară, 200 ml vin Malaga

Stafidele se lasă peste noapte în vinul de Malaga, să se pătrundă. Laptele se fierbe împreună cu sarea. Gălbenușurile, bătute spumă cu zahărul, se amestecă împreună cu laptele și se lasă pe foc mic, amestecând mereu, până se îngroașă. Se adaugă 70 ml Malaga. Compoziția obținută, după răcire, se lasă la frigider pentru o oră.

Frișca se bate spumă și se încorporează în înghețata pregătită, după care se pune totul la înghețat, timp de 45 de minute în congelator. După 30 minute se adaugă atât stafidele înmuiate în vin cât și crocantele.

Boabele de struguri se taie în două. Zahărul se încălzește cu o mică cantitate de vin (cam 50 ml) și se lasă să caramelizeze ușor. Se toarnă restul de vin de Malaga, se lasă totul să se răcească, se adaugă, prin amestecare, amidonul alimentar, jumătățile de boabe de struguri și se fierbe încă o dată compoziția. Se pun câte două sau trei globuri de înghețată, luate cu o lingură-cupă specială, într-o cupă mică de sticlă, iar deasupra se toarnă sosul. (*Se prepară la congelator.*)

BOMBE CU TRANDAFIR CU MARȚIPAN

Înghețata de trandafir: 6 plicuri ceai de nalbă, 60 g zahăr, 2 lingurițe rachiou de trandafiri, un albuș, 2 linguri miere, o lingură suc de lămâie, 125 g brânză de vaci, 50 g frișcă

Înghețata de marțipan cu mac: 50 g marțipan crud, 50 g amestec de mac (ca pentru cozonac), un ou, 25 g zahăr pudră, o lingură rachiou de trandafiri, 125 g brânză de vacă, 200 g lapte bătut, un albuș, o linguriță suc de lămâie, un vârf de cuțit de sare

Sosul: 2 linguri zahăr, o lingură amidon alimentar

Înghețata de trandafir. Se prepară, cu o zi înainte, un ceai din 330 ml apă cu plicurile de nalbă. Plicurile de ceai se presează cu grijă, cu o furculiță, și se pun la o parte 200 ml ceai pentru sos. În restul de ceai se dizolvă zahărul

și se adaugă rachiul de trandafir. Ceaiul rece se lasă la frigider pentru o oră. Albușul se bate cu mierea și cu suc de lămâie până se obține o cremă. Se amestecă brânza de vaci cu frișca, cu ceaiul și cu albușul bătut spumă. Compoziția se pune în mașina de înghețat, pusă în priză, și se lasă 10-20 minute, până îngheață. Înghețata de trandafir se pune într-un vas și se păstrează în congelator.

Înghețata de marțipan cu mac. Aluatul de marțipan se taie, cuburi mici și se amestecă bine cu oul, amestecul de mac, rachiul de trandafir și cu o lingură de zahăr praf. Se adaugă brânza de vacă, laptele bătut și se amestecă energic, compoziția, până la dizolvarea completă a marțipanului și a zahărului. Totul se pune în frigider pentru o oră. Albușul bătut spumă tare cu restul de zahăr și cu suc de lămâie se încorporează în compoziția de marțipan și se pune la înghețat, în mașina de înghețată, pusă în priză, 15 minute.

Sosul. Se dizolvă zahărul în restul de ceai de nalbă, se adaugă amidonul alimentar, se încălzește până la fierbere.

Din fiecare fel de înghețată se aranjează câte două globuri pe farfurii de desert, și peste ele se toarnă sos cald. Se poate decora cu petale de trandafir sau de nalbă și cu frișcă bătută cu zmeură. (*Se prepară în mașina de înghețată electrică.*)

BRANDY CU ÎNGHEȚATĂ DE CAISE

Gheață zdrobită, 2 globuri înghețată de caise (vezi rețetă), 30 ml brandy de caise, 30 ml suc natural de caise, 20 ml lapte, o lingură sirop de zahăr, 2 caise, ciocolată-scoarță