



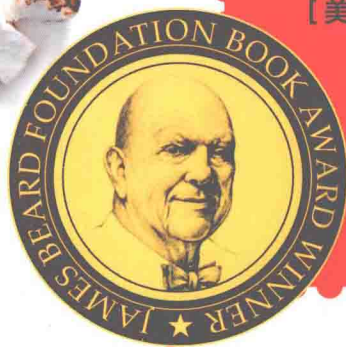
jenis

SPLENDID ICE CREAMS
在家做出真正好吃的冰淇淋

超100款
让人上瘾的
手工冰淇淋

我爱 冰淇淋

[美] 詹妮·布里顿·保尔◎著 李姝颖◎译



持续畅销美国、德国、加拿大
荣获詹姆斯·比尔德大奖



jenis

SPLENDID ICE CREAMS

在家做出真正好吃的冰淇淋

我爱 冰淇淋

[美] 詹妮·布里顿·保尔◎著

李姝颖◎译

JENI'S SPLENDID ICE CREAMS AT HOME

by JENI BRITTON BAUER

Copyright © 2011 BY JENI'S SPLENDID ICE CREAMS, LLC

This edition arranged with Straus Literary

through Big Apple Agency, Inc., Labuan, Malaysia.

Simplified Chinese edition copyright © 2015 Beijing Science and Technology Publishing Co., Ltd.

All rights reserved.

著作权合同登记号 图字：01-2015-1162

图书在版编目 (CIP) 数据

我爱冰淇淋 / (美) 保尔著; 李姝颖译. —北京: 北京科学技术出版社, 2015.7

ISBN 978-7-5304-7755-7

I. ①我… II. ①保… ②李… III. ①冰淇淋—制作 IV. ①TS277

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第101451号

我爱冰淇淋

作 者: [美] 詹妮·布里顿·保尔

策划编辑: 赵丽娜

责任印制: 吕 越

出 版 人: 曾庆宇

社 址: 北京西直门南大街16号

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkj@bjkjpress.com

经 销: 新华书店

开 本: 787mm×1092mm 1/16

版 次: 2015年7月第1版

ISBN 978-7-5304-7755-7/T·818

译 者: 李姝颖

责任编辑: 赵丽娜

图文制作: 艺典华章

出版发行: 北京科学技术出版社

邮政编码: 100035

0086-10-66113227 (发行部)

网 址: www.bkydw.cn

印 刷: 北京印匠彩色印刷有限公司

印 张: 8.25

印 次: 2015年7月第1次印刷

定价: 39.80元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

特别说明

为使这本从美国引进的冰淇淋书更好地为中国读者所利用，编者将如下事项做特别说明。



1. 关于制作冰淇淋所用的称量工具

大勺，英文 tablespoon，有些地方也称为“汤匙”，1 大勺的容积为 15 毫升。

小勺，英文为 teaspoon，有些地方也称为“茶匙”，1 小勺的容积为 5 毫升。

杯，英文为 measuring cup，分为液体量杯和固体量杯。液体量杯带有漏嘴，而固体量杯的外形近似量勺的外形。1 液体量杯和 1 固体量杯的容积均为 250 毫升。（更多内容见第 15 页。）

2. 在冰淇淋制作过程中提到的两种加热状态

完全沸腾，英文 rolling boil，即锅中开始咕嘟咕嘟冒大泡的状态。

即将沸腾，英文 simmer，即锅边开始冒小泡的状态。

3. 关于书中所用的鲜奶油

在本书中作者制作冰淇淋用的是国外常见的“heavy cream”，书中译为“动物性高脂鲜奶油”，其乳脂含量为 36% ~ 40%。但国内这种鲜奶油并不常见，一般制作者可以直接采用国内常见的动物性淡奶油，乳脂含量为 35%。这也是国外大多数烘焙和其他甜点配方引进国内后经常采用的改良方案。

4. 关于冰淇淋分层放置其他食材的方法

文中反复提到的在冰淇淋上分层放置其他食材的方法，请参考第 11 页，即放一层冰淇淋、放一层其他食材，依次交替。

5. 书中一些原材料和工具的中英文对照

动物性高脂鲜奶油 heavy cream

浅色玉米糖浆 light corn syrup

低脂纯酸奶 plain low-fat yogurt

酪乳 buttermilk

淡炼乳 evaporated milk

黄糖 light brown sugar

红糖 dark brown sugar

黑糖 muscovado sugar

赤砂糖 turbinado sugar

糖蜜 molasses

黑糖蜜 blackstrap molasses

焦化白巧克力 caramelized white chocolate

单品黑巧克力 single-origin dark chocolate

苦甜味黑巧克力 bittersweet chocolate

糖姜 candied ginger

越橘 lingonberry

黄油蛋糕 gooey butter cake

约 4 升大的汤锅 4-quart saucepan

双层锅 double boiler

过滤纱布 cheesecloth

厨师机 stand mixer

喷火枪 blowtorch



CONTENTS

目录

承诺	1
詹妮的故事	3
快速入门	8
原料与工具	13
冰淇淋工艺	16

春 21

烤草莓酪乳冰淇淋	24
萨凡纳奶油薄荷冰淇淋	25
炒米冰淇淋	26
伯爵红茶冰淇淋	27
甘菊霞多丽冰淇淋	28
烤开心果冰淇淋	29
烤大黄酸奶冰淇淋	30
百香果酸奶冰淇淋	31
柠檬酸奶冰淇淋	32
柠檬蓝莓酸奶冰淇淋	33
菠萝加法国红椒雪芭	33
大黄派圣代	34
马卡龙冰淇淋三明治	37

夏 39

甜玉米黑覆盆子冰淇淋	42
科纳咖啡黑啤冰淇淋	43
山羊奶酪冰淇淋	44

山羊奶酪冰淇淋加干邑白兰地无花果	45
芫荽冰淇淋	45
甜菜冰淇淋	46
后院薄荷冰淇淋	47
西芹冰淇淋	48
甜罗勒和蜂蜜松子冰淇淋	49
黄瓜蜜瓜辣味酸奶冰淇淋	50
流行艺术推推乐冰淇淋	52
巧克力脆皮蛋筒冰淇淋	53
酸啤酒雪芭	54
黑布林和黑加仑兰比克雪芭	54
樱桃兰比克雪芭	54
桃子兰比克雪芭	55
西瓜柠檬汁雪芭	55
农贸市场圣代	56
白朗姆果仁糖酱圣代	57

秋 59

世上最浓郁的巧克力冰淇淋	62
可可金黛尔冰淇淋	63
黑巧克力薄荷冰淇淋	63
雷司令煮梨雪芭	63
海盐焦糖冰淇淋	64
碎石路冰淇淋	65
烤苹果雪芭	65

七叶树州冰淇淋·····	66
八角冰淇淋·····	67
五香烤南瓜冰淇淋·····	68
橄榄油冰淇淋·····	69
干邑白兰地冰淇淋·····	70
朗姆酒冰淇淋加烤椰子·····	71
波本威士忌冰淇淋加黄油烤山核桃·····	71
蔓越莓皇家雪芭·····	71
枫糖冰淇淋·····	72
黑糖蜜果仁糖冰淇淋·····	73
黑布林布丁冰淇淋·····	73
橡河谷嫩高德奶酪冰淇淋·····	74
戈贡佐拉甜奶酪冰淇淋·····	75
分层冰淇淋·····	77
甜薯冰淇淋·····	78
青柠小豆蔻酸奶冰淇淋·····	79
奥斯陆仙品圣代·····	80
托斯卡纳圣代·····	81

冬····· 83

最炫的鸡尾酒·····	88
乌干达香草荚冰淇淋·····	89
浆果酥粒冰淇淋·····	89
香蕉冰淇淋·····	90
古驰穆穆袍·····	91

奶香最浓的巧克力冰淇淋·····	92
罗克斯伯里路冰淇淋·····	92
牛奶巧克力冰淇淋加糖渍金葡萄干·····	93
抗流感雪芭·····	93
皇后城辣味冰淇淋·····	94
黑咖啡冰淇淋·····	95
黄油蛋糕冰淇淋·····	96
曼谷花生冰淇淋·····	97
顶级黑核桃冰淇淋·····	98
葡萄柚木槿花酸奶冰淇淋·····	99
烤布里欧修冰淇淋·····	100
三奶冰淇淋·····	101
柠檬奶油冰淇淋·····	102
褐色黄油大杏仁脆糖冰淇淋·····	103
野莓薰衣草冰淇淋·····	104
黄油冰淇淋加蜂蜜山核桃果仁糖·····	105
橙花冰淇淋加黑巧克力碎·····	105
依兰冰淇淋加丁香和蜂窝糖·····	105
巧克慕圣代·····	106
曼谷一夜圣代·····	107
烤阿拉斯加派·····	109

基础技法·····	111
材料来源·····	127



承 诺

美式手工冰淇淋由上好的原料制作而成，它味道独特，且具有足够的硬度，这使其不仅可以被舀进蛋筒里，而且可以在一年中最热的天气里尽情享用。其乳脂含量高，空气含量低，是非常难得的美味。



书中的配方既重视冰淇淋的味道和浓稠度，又兼顾它的口感和回味。之前，我从来都不喜欢“家庭自制”的冰淇淋，因为它们通常有冰渣、很腻、不成形、口感发脆、有鸡蛋味且奶油味太重。于是，多年前我开始尝试开发一些更适合家庭厨房的冰淇淋配方。如今，我将它们呈现在这本书中。

各位家庭厨师，照着这本书（利用很容易找到的设备）做出来的冰淇淋将使你成为家宴上的明星、邻居间津津乐道的人物以及节日的主角。各位餐厅主厨，我知道在闷热的厨房里制作冰淇淋是多么困难，但按我的方子做的冰淇淋具有可以保持超过一

轮班（甚至可以超过一天）的足够的硬度，从而可以让你们创造出口味百变的冰淇淋。你是否需要一些山羊奶酪冰淇淋来搭配你的香烤酸樱桃？或者需要一些极好的单品黑巧克力冰淇淋来搭配你的萨摩蜜柑苏芙蕾？又或许需要白巧克力焦糖冰淇淋来搭配你的热小香蕉千丝卷？所有你需要的这些，在这本书里都会呈现！

本书中的配方只用家用设备就可以制作，并且经过了无数次的家庭制作测试。我在本书中提供了关于设备、原料和技巧的详细信息，有了它们，你便可以轻松制作出绝妙的冰淇淋。





詹妮的故事

我是 1996 年开始做冰淇淋的，那时候我 22 岁，染着粉红色的头发，充满了激情和梦想，却没什么商业头脑。我开了我的第一家店，取名为“尖叫”（Scream），它位于俄亥俄州哥伦布市区北面一个有着 175 年历史的市场。这个历史悠久的市场棒极了，它为我制作冰淇淋的新口味提供了无尽的灵感。市场中的商人售卖各地的风味小吃、异国香料，以及地道的巧克力、奶酪和红酒，这些世界上最好的食材，都被我用进了我的冰淇淋中。从那时起，我就一直在完善我的冰淇淋配方。现在，我们已经在哥伦布地区开了七家冰淇淋店（分店的数量还在增加），每天供应这些可口的冰淇淋，另外还提供圣代、阿拉斯加派、蛋糕以及冰淇淋三明治，它们完全是在我们日益壮大的厨房中手工制作的。



我是怎样开始做冰淇淋的？或者更重要的问题是，我是怎么发现这些口味的？其实，正是对味道的探索引导我制作冰淇淋的。

从高中到大学，我一直在位于俄亥俄州一家名为 La Châtelaine 的法式糕点店工作。在那里，按照古老的法国传统，所有东西都是从零开始制作。在这个热闹的厨房里，所有的人都说法语，无论是来自里昂和巴黎的甜点主厨，还是来自塞内加尔的助理厨师或者洗碗工。正是在那里我学会了享受食物的原汁原味。那里的甜点都采用天然材料制作，如新鲜的浆果、纯正的黄油和香草荚，并且这些甜点相比我习以为常的美式甜点含糖量更低。

当我悄悄地看厨师给泡芙、拿破仑酥和挞皮注入奶油馅时，或者把新鲜的牛角面包扭成各式各样的形状时，厨房里的每一天都带给我在味道和技巧上的新体验。那些年，我在那儿学到了许多宝贵的经验。我看到了老板如何处理店铺经营上的各种挑战，我学到了食品安全的重要性和安全生产的标准，还学到了如何管理厨房员工，以及怎样订购原材料和盘点货物。这些细节尽管枯燥无味，却是每个店铺运营的基础，它们要么成就店铺，要么摧毁它。你的店里可能有最可口和最有新意的产品，但如果没有忠诚且勤劳的员工，如果他们不了解保持产品品质稳定的重要性，不能坚持日复一日严格按照配方生产，你的生意从一开始就已经毁了——这是我在我的事业中不止一次遇到的教训。

整个高中和大学时代，我都尽情地享受着在糕点店的每一刻，并尽全力地工作。在糕点店的工作经历，加上平时看的烘焙书籍，以及想要去糕点学

校学习的念头，启发我开始在家里做起了自己的甜点。作为一个法国艺术专业的学生，我沉迷于所有法式的东西，但我又强烈渴望与自己出生的美国中西部有所联系。我非常喜欢位于我的第一家乡伊利诺伊州皮奥里亚的一家糕点店崔芙格（Trefzger's）家的甜点，他家的甜品一点儿也不像那些迷人的法式挞那般高深，店里有超大的拇指印曲奇，中间的馅料很甜且颜色鲜明，还有覆盖着枫糖核桃或者是糖渍水果的丹麦面包，还有各式各样的派以及装饰得很甜美的圆顶状蛋糕，这些都是能够代表美国中西部特色的美味。于是我就想到，为什么不用我学到的一些法式技巧来创办自己的美式风格的糕点店呢？我从蛋糕、派和布丁开始，在我的公寓的小厨房里开始了尝试。但得到的结果并不让我满意，我总觉得好像缺少了点什么东西。

然后有一天，当我把注意力转向了冰淇淋，事情便有了改变。我做冰淇淋的第一次大胆尝试是在买来的巧克力冰淇淋里简单地加入了辣椒精油。我在派对上拿出来给客人们吃，大家都为之疯狂：又冰又辣，根本吃不够。

从那以后，我便一发而不可收。我迫不及待地做了自己的第一批手工冰淇淋。从法国人那里我学会了用海盐焦糖，还有最好的、最黑的（可可含量最高的）巧克力，以及法式 Plugra 黄油（一款乳脂含量很高的黄油）。从我们当地的农贸市场或我家的花园里我得到了味道一流的蜂蜜、调味植物和水果。放眼之处都有我探索新味道的绝好机会，我充分利用这些机会，创造了各种令人兴奋的、想法大胆的冰淇琳口味。并且，我得到了来自本地主厨和爱好



美食的朋友的鼓励。

首次尝试成功的6个月后，我和一个朋友做起了生意。那是1996年的8月，现在想想，当时的我真是有太多需要学习的。在北部市场那个名叫“尖叫”的小店里，我用一个只有2加仑（约7.6升）大的冰淇淋凝冻机（batch freezer）来做冰淇淋。每个冰淇淋都是我亲手做的，几乎每位顾客也都由我亲自接待。这样做是有一些好处的，早期的顾客许多都成为了我的最热情和忠诚的支持者和朋友，他们从我早期的探索阶段就一直陪伴着我，他们承受了我的失败，哀叹过第一家店的倒闭，并庆祝我再次回归。

在和专业的食品供应商合作，以及来自世界各地的爱发问的顾客交流的过程中，我从来不缺少想法和乐观精神。慢慢地，我找到了自己的节奏，冰淇淋也越做越好了。但我需要的不只是好的产品。我开始专心研究关于成功经营店铺的复杂学问。我是一个对做冰淇淋富有激情的艺术专业毕业的人，做生意对我来说完全是另外一个领域的事，在我的意识中，它陌生得犹如古拉丁文。在市场里我从那些对这方面在行、有着许多回头客的商人那里学到怎么为顾客服务。

我也读遍了手头关于冰淇淋制作的科学原理的所有书籍，从而得知，只有理解了制作流程背后的科学，我才能把冰淇淋做得更好，才能更自由地发挥原料的价值。我联系到俄亥俄州立大学的乳业科学系的人，他帮我联系到一些科学家和技术人员，最终，我在宾州州立大学学习了著名的冰淇淋短期课程。这些课程帮我梳理了这些年所学到的东西，并让我在理论上得以提高。我学会把冰淇淋看作是蛋白质、糖、乳脂、空气以及其他成分以一种特殊的方式互相作用的成果。根据处理方式的不同，这些成分每个都有自己的小任务，可能是单独发挥作用，也可能是和其他成分组合发挥作用。在制作冰淇淋的道路上，我完全变成了一个科学狂热者，在慢慢地揭开冰淇淋的神秘面纱。

在“尖叫”我得到的最深刻的一个教训是：无论一个人的出发点是多么美好，无论他有多么有热情或多么坚定，要想做好生意的话，一定得有个合伙人。在刚开始做生意的时候，我曾说服一个朋友

跟我合伙，但事实上我们并不合适，所以最终我不得不选择了放弃。

在“尖叫”关门之后，我强烈地认为我的冰淇淋生意应该和我们的社区建立密切的联系，一方面有效地为社区服务，另一方面满足我想要探索和改变的需求，满足维持生意所需要的稳定性，能培养足够的回头客。我决定为买一台价值1200美元的带有操作台的意大利不锈钢冰淇淋机而存钱。不过，就算它要花掉我12000000美元，我也要买。我坚定地认为我一定会做回我的生意——无论此刻的我过得有多么落魄。

为了不让自己时时刻刻想着冰淇淋，在之前工作过的那家法式糕点店里，我又投身于做牛角面包的挑战中去了。接下来的一年，我在那家店的一个不起眼的角落里一周上千个地做着牛角面包。我把它们做成各种非传统的形状，并使用了各式各样的注心。那可是我做过最困难的工作了，湿度、气压甚至月相都影响着牛角包的成品质量。我每天的工作时间从未低于10个小时，只有当所有的牛角包都做好了，一天的工作才算结束，绝对不可能早一刻下班。但是在那个厨房学到的经验教训也是我为之骄傲的，并且在以后的工作中一直对我有帮助。

在糕点店工作一年之后，我开始为莱特一家工作。他们真是棒极了，我逐渐和他们亲密起来，并告诉了他们关于“尖叫”的事和我接下来的生意打算。我感觉如果他们能够尝一尝我的海盐焦糖味或罗勒蜂蜜松子味冰淇淋，或是我的皇牌（El Rey）单品巧克力冰淇淋的话，他们有可能会为我的生意投

资。但是我还没有存上足够的钱来购买意大利冰淇淋机，无法证明我的观点，所以也不能证实这个推测了。

关于查理。他出色、幽默、有学识、帅气又有点古怪。相识后的那几年，我们住在短北区的一间老城区住宅里。短北区是一个改造的步行城市街区，那里有很多当地的画廊、商店、小饭馆和很棒的酒吧。在2001年12月的某天晚上，当查理带回了我做梦都想买的那台意大利冰淇淋机的时候，我就知道一切都将实现。我知道我将重回我的事业，并且无论过程好与坏，查理都会陪在我身边，和我一同从事这项冰淇淋冒险。我为此心花怒放，而他对我的想法也有信心，这让我备受鼓舞。这些都使我更加努力地工作。

我决定举办一场大型聚会，我把自己亲手雕刻的木版印刷的请帖发给北部市场里每一个打过照面的人。结果让人振奋，特别是考虑到那晚可是一年中最新冷的时候——来了一百多个客人，其中很多都是我的老顾客。莱特一家五口也来了。那个夜晚，餐厅的小冰柜里不停地有冰淇淋舀出，看到我的冰淇淋如此受欢迎，我重回事业的信念就变得无比坚定了。

聚会上有几位特殊的客人。汤姆·鲍尔，查理的哥哥，他从纳什维尔来这里度假。他为我们冰淇淋欢欣鼓舞，却没有想到很快他就要搬来哥伦布，成为我们的生意合伙人。我们的“律师朋友”约翰·洛维也在场。那场聚会距今已有十年。后来汤姆把我们送货上门和网上的业务做得风生水起。约翰曾在早期帮我们架构了我们的有限责任公司，当时的回报是一瓶啤酒和冰淇淋。聚会七年之后，他已经成为通用电气公司的总经理。直到有一天，我和查理在深夜打电话给他，叫他来哥伦布当我们的首席执行官。每个成功的故事都有幸运的突破——这队人马终于和我们站在了一起。

那次聚会后不久我就开始在自己的厨房做起了冰淇淋并开始贩卖。查理常常发现自己连星期六下午的电视足球比赛都看不清，只因在我工作的时候，总有急切上门买冰淇淋带走的顾客。每周我都做不同口味的冰淇淋放在可降解的盒子里，有茼蒿覆盆子味、樱桃拉比克啤酒味、培根果仁糖味（灵感来源于查理最爱的早餐——热培根盖海盐焦糖冰淇淋），还有许多海盐焦糖味的。

在两个月的时间里，我一有空就想我的生意计划。当我给莱特一家展示了我的计划后，他们深为

震动。实际上，他们是愿意资助我开这家公司的。但同时，他们还提出了一个中肯的建议。杰伊·莱特说：“不要接受这笔钱。如果我给你钱，我就会想要一些回报。你应该靠自己的力量来完成它。钱一直都在这里给你留着的，就当它是一笔应急基金吧。”再一次受挫后，我一路哭着回家告诉了查理，我知道杰伊说的都是对的，但我还是感到失落。

正是那个时候查理决定参与进来了。如果说阴阳两极中我代表阳的话，查理就是阴。他不像我什么都不管就一头扎进去，从而承受一些不必要的风险；相反，他是一个深思熟虑、很有逻辑的人。在我挣扎着重拾事业的时候，和我一起合作这个念头一定常常划过他的脑海，最终他还是下定决心和我合作，于是我们起草了另外一份商业计划，决定于2002年的春天开店。但是银行不怎么配合，我们不得不反复申请至少三次才拿到买设备的小额贷款。在这笔贷款到账的两周后，在十一月下旬，詹妮绝妙冰淇淋店就开张营业了。店里有一台全新的意大利冰淇淋机和两个巨大闪亮的冰淇淋展示柜，这都是使我们能在顾客面前做出美丽冰淇淋的必需设备。

这一次开店我做了很大的改变。我买了两个冰淇淋展示柜：一个用来放招牌口味（如海盐焦糖冰淇淋，每天都有回头客要这个口味，而在之前的店里我们从来没有持续不断地供过这种口味）；另外一个用来放时令口味，它们是用市场上当天贩卖的原料做成的。夏天的时候，每周六我都会去农贸市场采购原材料然后做成各种口味的冰淇淋，如烤草莓酪乳冰淇淋、黄瓜法式鲜奶油冰淇淋以及后院薄荷冰淇淋。每逢节日，我会从香料商那里买西贡肉桂、中国五香粉、胡椒莓（spicebush berry），从卖奶酪的伙计那儿买戈贡左拉奶酪和马斯卡彭奶酪，还要从酒商那儿买酒来做成有温暖的节日气息、适合冬季聚会的冰淇淋。在漫长的冬季，我也会从其他商人那儿得到灵感：受巧克力商人举办的展览的启发，我做了松露巧克力冰淇淋；受烘焙师艾米的启发，我做了奶油焦糖可可冰淇淋（最先是一种布丁）；受爱尔兰商人的启发，我做了黑面包糖蜜冰淇淋；受拉杰和宾兰的印度风味的启发，我做了甜咖喱冰淇淋；受黎巴嫩饭馆的启发，我做了石榴黑糖蜜冰淇淋。只要是市场里有卖的，我都会试试，有时候甚至会用肉或者鱼来做冰淇淋或雪芭，如烟熏三文鱼黄瓜雪芭、覆盆子小牛肉半冰沙司，以及用布鲁斯奎克农场的



在“尖叫”，我曾是一个古怪的留着粉红色头发的 22 岁艺术学生，而这次，我把头发剪得很短并保持它自然的棕色，我每天都穿戴着洗得干干净净的白衬衫和围裙，以给顾客留下一个专业的店主形象——这就像让我穿上了戏服，我就找到了我的角色。最开始我不愿意把店名叫作詹妮的店，因为太过平凡，但是莱特一家鼓励我说：“你的所有顾客都已经把你的冰淇淋称为詹妮的冰淇淋了，所以无论如何他们以后还是会以此代指你的冰淇淋。”所以，最终我接受他们的建议，不久后我便发现这个决定是明智的。每当我筋疲力尽、只想洗个热水澡再来一杯酒的时候，或是当我为了多睡一个小时而产生放弃做海盐焦糖冰淇淋这个念头的时候，我只需要想想小店上方飘扬着的纸质招牌上写着：詹妮绝妙冰淇淋，就会来了干劲。每当完成了一个 12 ~ 18 个小时的轮班回到家，我已经筋疲力尽，却仍然兴奋地期待着明天的重复，这种兴奋感到今天仍然持续着。

2002 年 11 月我们开店的那天，正是密歇根州对俄亥俄州足球比赛的星期六。在哥伦布，那意味着几乎每个人都在观看这场对战狼獾队的比赛，是的，确实是每个人，整个镇突然停了下来。于是，我们认为这是一个开张的好日子，我们可以利用这种假日的气氛来试试水。在一个晴朗、安静的日子里，向哥伦布居民贩卖蛋筒冰淇淋，这和他们对于七叶树队的狂热并不冲突。那时我们尚未雇人，但我们认为这也还好，因为其实我们并没有奢望有人会来。不过我们也曾向一些粉丝告知过，令人惊奇和欣慰的是，那一整天都有人排队购买我们的冰淇淋。我记不起那天卖了多少钱了，但肯定很多——特别是在我们预计销售额甚至不能抵消成本的心理对比下。这简直是振奋人心。

如今在詹妮绝妙冰淇淋店里，那种兴奋感仍然是发自肺腑的。从我们的冰淇淋到店面每一季的装修设计，每样东西仍然靠自家手工制作。和刚开店时一样，每个冰淇淋盒子上都是手写的名称（甚至是在一天要包装 4000 个冰淇淋的时候），标签上是我们的签名。我们以冰淇淋为媒介建立了一个把大伙儿都聚集起来的社区，它包含我们的顾客、来自当地或世界各地的农户、供应商、我们的雇员（厨房团队、我们自己的设计部门、文案以及摄影师）。我们店在各方面力求创新，不受任何老规矩的限制，这正是我喜欢的。

冰淇淋聚会

1

2

2

9

0

1



美式
冰淇淋

雪芭

意大利
冰淇淋

整个晚上

带上红酒和白酒

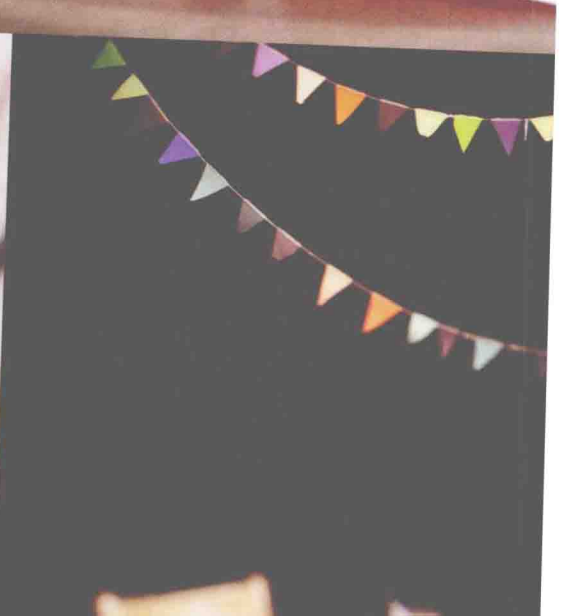
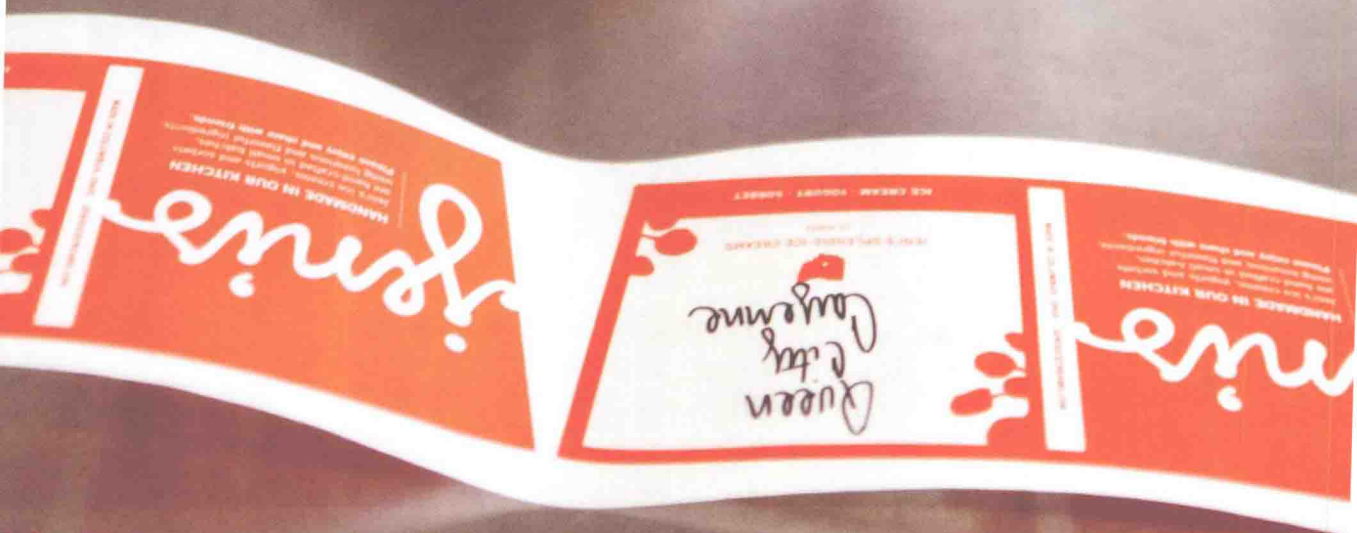
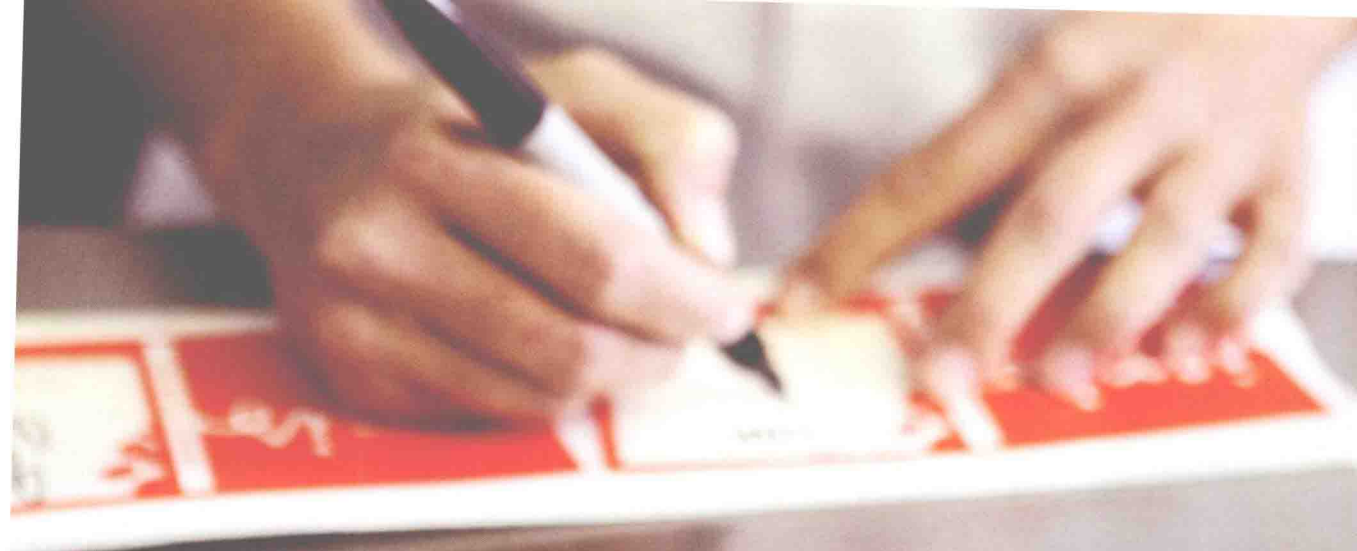
在詹妮家

第一大街 2 号 95

291-6157

晚上 7 点

培根和红糖做成的人气培根果仁糖冰淇淋。商家们都十分欢迎我再次光顾，我也同样感激有这样的机会。这是一个人能遇上的最好的厨艺探险了，而我尽情地享受着这个过程的每分每秒。



快速入门

为了让大家在制作之前做到心中有数，我先概括介绍一下制作本书中所有口味的冰淇淋都会涉及的四个步骤。



提前准备工作 在做一些冰淇淋时，你会用到需要提前制作好的材料。制作烤果仁、酱汁、糖果和蛋糕的方法请见基础技法部分（见第 111 页）。另外，在使用这些配料之前要先将它们冷却。

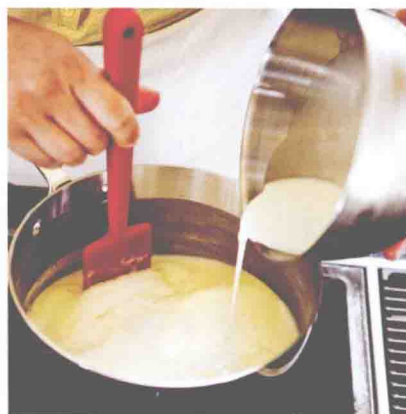
制作酸奶冰淇淋前，需要将酸奶脱水 8 小时左右。这个简单的步骤能使酸奶冰淇淋的口感更细腻丝滑。在碗上放置一个筛子，在筛网上面铺两层过滤纱布，将约 1 升的低脂酸奶倒上去，然后整体放置于冰箱冷藏 8 小时左右即可。

提前 24 小时 在做冰淇淋之前，先把冰淇淋机的冷冻桶洗干净、晾干，并放置于冰箱冷冻室最冷的部分，直到需要倒入冷却的冰淇淋液时再把它拿出来。

步骤



准备 3 个碗 在小号碗里，加入玉米淀粉和 2 大勺牛奶，搅拌均匀至浓稠、顺滑。在中号碗里，加入盐和放置为室温的奶油奶酪，并不断搅打至无块状物。在大号碗里，放入冰水混合物（冰要多一些），做成冰块浴待用。



制作 将牛奶、奶油、糖和玉米糖浆倒入汤锅内，放到火上煮至沸腾，然后继续煮 4 分钟，最好定好计时器，将煮的时间保持为刚好 4 分钟——时间起着决定性的作用。关火，然后一边搅拌一边向锅内加入小号碗中的牛奶和玉米淀粉的混合物。之后再次开火煮至沸腾，并不断搅拌直到锅内的混合物略微变稠后关火。



冷却 将锅中的热牛奶混合物分次倒入中号碗中，与其中的奶油奶酪混合，要一边倒一边搅拌，并且一次少倒一些，这样可以将奶油奶酪中可能存留的小块完全搅散。将混合好的热冰淇淋液倒入密保诺 (Ziploc) 食品密封袋封好。将密封袋浸入大号碗的冰块浴中直至冰淇淋液变得非常冰冷。



冷冻 将密封袋的一角剪掉，将冷却的冰淇淋液倒入冰淇淋机，然后开机。机器完成工作后，将里面的冰淇淋转移到一个保鲜盒内，然后冷冻至冰淇淋变硬，冷冻的时间约为 4 小时。



怎么知道冰淇淋做好了 关于冰淇淋：当冰淇淋机不再使冰淇淋冻结的那一刻，冰淇淋便做好了；然后冰淇淋会慢慢从冷冻桶壁上脱离下来（耗时约 25 分钟）；如果关机过早，冷冻桶壁上就会留下一层薄的、浓稠的冰淇淋（如图）。关于雪芭（Sorbet）：当雪芭达到浓稠的思慕雪的那种稠度时，雪芭就做好了；雪芭应该冻结到刚刚不能被倒出来的状态，如果将雪芭完全冻结，就会有过多的空气进入其中，导致成品稀松、口感变脆。



添加装饰和储存冰淇淋 如果要在冰淇淋中加入酱汁（或加颜色），可以一层冰淇淋配一层酱汁地交替添加，用酱汁点缀冰淇淋。要确保在容器底部放些酱汁，并留一些放在冰淇淋顶部。如果要加入固体，就请一层冰淇淋配一层固体地均匀码放即可。

动作要快一些，迅速地将冰淇淋装进保鲜盒内，盖上烘焙纸或蜡纸以隔绝空气，放入冰箱冷冻室最冷的位置冷冻至少 4 小时，这个过程中冰淇淋会变硬，同时味道会变得更加浓郁。

装盘 把冰淇淋从冷冻室中拿出来，先放置 5 ~ 10 分钟，然后再舀出装盘——并不需要使其融化，但需要稍稍解冻。理想状态下，装盘时的冰淇淋应该有足够的硬度但同时又是柔韧的，可以被轻松地卷成球状。舀好冰淇淋后应立即把剩下的放回冷冻室，如果冰淇淋在室温下融化过多，重新冷冻起来的冰淇淋会有很多冰渣。