

梦幻冰淇淋

(英) 劳伦斯·吉普
赵敏翔 译

辽宁科学技术出版社

沈阳

TS277.4-64

2

梦幻

冰淇淋

(英) 劳伦斯 著

赵敏超 译



辽宁科学技术出版社

沈阳

Copyright © Amnass Publishing Limited, U.K. 1998

Copyright © Chinese translation, Liaoning Science & Technology Publishing House, China, 2003

本书合同登记号 06-2003-93



图书在版编目 (CIP) 数据

梦幻冰淇淋 / (英) 劳伦斯 (Laurens, J.) 著; 赵敏
超译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2003.7

ISBN 7-5381-3976-1

I. 梦... II. ①劳... ②赵... III. 冷冻食品—制作—
欧洲 IV. TS277. 4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 033144 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 200mm × 210mm

印 张: 2.5

字 数: 30 千字

印 数: 1 ~ 4 000

出版时间: 2003 年 7 月第 1 版

印刷时间: 2003 年 7 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 袁 菽

版式设计: 于 浪

责任校对: 周 文

定 价: 15.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



目录 Contents



制作基础知识

简易沙司调味料的制作/4

梦幻小装饰的制作/5

小材料的制作技巧/6

经典冰淇淋

香草冰淇淋/9

巧克力冰淇淋/10

榛果冰淇淋/11

黑面包冰淇淋/12

什锦冰淇淋/13

蜜饯冰淇淋/14

菠萝冰淇淋/16

椰子冰淇淋/17

夏日水果沙拉冰淇淋/18

薄荷冰淇淋/20

岩石路冰淇淋/22

咖啡山核桃冰淇淋/24

凉爽冰沙

芒果沙司冰沙/27

西瓜冰沙/28

黑醋栗冰沙/29

红果巧克力冰沙/30

冰冻橘子/32

酸橙芒果冰沙/33

大黄橘子刨冰/34

时尚冰点

炸馄饨冰淇淋/37

果仁糖篮冰淇淋/38

陶罐冰镇苹果黑莓/40

冰冻果仁蛋糕/42

黑森林圣代冰淇淋/44

巧克力薄荷冰淇淋派/46

冰淇淋草莓脆饼/47

黑莓苹果布丁/48

樱桃布丁/50

营养美味冰饮

咖啡雪冰/53

咖啡格兰尼塔冰糕/54

薄荷巧克力冰饮/56

红粉椰奶/58

后记/60



简易沙司调味料的制作

杏味沙司

将杏酱225克与60毫升水混合加热，开锅后煮10分钟，一边煮一边不断地搅拌，然后用过滤网过滤到耐热碗中。加入柠檬汁，以增加味道，如果喜欢，还可加入少许橙味利口酒，在温热时将此款沙司浇在冰淇淋上。

奶油沙司

将50克黄油与115克咖啡糖搅拌均匀，与50克糖浆一同放入厚底锅中，用中火加热，加热过程中要不断地搅拌，直至沸腾。然后改文火慢煮，至金黄色时关火，趁热将此款沙司浇在冰淇淋上。

巧克力沙司

将150毫升高脂鲜奶油、50克黄油丁、50克细白砂糖一起放在大锅中，用文火加热，并不断地搅拌，直到熔化为止。冷却后将175克巧克力碎片或黑巧克力块均匀搅入溶液中，完全融化后趁热食用。也可使用175克白巧克力替换。

黑莓沙司

将225克黑莓果汁、50克冰糖、30毫升橙汁放入果汁机或果蔬机中搅拌，然后过滤装入碗中，祛除黑莓籽。根据喜好，还可放入草莓白兰地汁，食用时，滴淋在冰淇淋上即可。



柠檬与酸橙沙司

将1个柠檬和2个酸橙去皮，将果肉放入果汁机或果蔬机中榨汁。将果皮放入锅中，用水淹没煮沸。用过滤网滤干，保留果皮。将50克细白砂糖与25毫升竹芋粉混合于碗中，加入少许水，搅拌成均匀糊状。将175毫升水加热，倒入竹芋粉糊，要不断地搅拌至沸腾均匀时为止。调入15毫升糖、柑橘汁和之前留下的果皮，趁热食用。可以将甜点表面撒上新鲜薄荷，作为装饰。

梦幻小装饰的制作

巧克力脆

将融化的巧克力涂在冷却平滑的工作台上，涂好后，立即用菜刀的刀背以 45° 角在巧克力涂层上平拉，形成羽毛状巧克力刨花。



巧克力叶片

用融化的巧克力涂抹在清洁干燥的玫瑰花叶片背面，定型后，将巧克力面向下，放在不粘烘焙纸上，然后将玫瑰花叶片移走，留下巧克力叶片。



水果霜冻

准备一小束葡萄、红醋栗或带茎的樱桃。在水果表面涂上水，在细白砂糖中滚蘸，完全风干后可以作为装饰。

玫瑰花瓣

周围用玫瑰花瓣装饰的蜜饯冰淇淋是一款充满异国情调的甜点，看起来非常可爱。制作花瓣时，将少量玫瑰花蕾刷上少许蛋清，在细白砂糖中滚蘸，风干后食用。

烤杏仁

将杏仁片单层摆放在烤盘中，用中火烘烤，至金黄色时为止。烤的时候要不断地晃动烤盘，随时观察杏仁的颜色，因为杏仁很容易被烤焦。

圣代佳品

装饰圣代的小材料，你的确可以去商店购买。如果汁软糖、扇形薄饼、巧克力薄块和蜜饯等到处都可以买到。

柑橘皮

在柑橘冰沙的表面放上薄薄的橘子、柠檬或酸橙皮。在处理水果时，切记去掉味道苦涩的柑橘内膜。将果皮放在沸水中去皮，沥水晾干后食用。

小材料的制作技巧

冰沙用糖浆

刨冰和冰沙最初都只是简单的浆汁。将糖浆和水放在厚底锅中，用中火加热，并不断地轻轻搅拌，将糖全部溶解，沸腾 2 分钟即可。



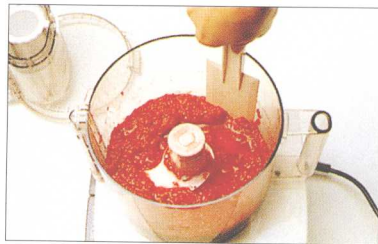
搅打蛋清

冰沙加入搅匀的蛋清后会变得清亮起来，蛋清搅打可以放在干净无油的碗中，或用打蛋器、电动果汁机将蛋清搅打至浓稠均匀为止。



水果果汁

水果果汁是制作冰沙和甜点调味沙司的重要材料。将水果和少量的糖（如果需要，还可以放些水）一起煮，当水果变软，糖完全溶解后，去掉果核，放入果汁机或果蔬机中榨汁。



水果去核

很多配料都需要去核水果，即去掉果核和果皮。对于坚硬的水果，如苹果，就应在去核前先煮软再榨汁。将煮出的果汁用过滤网过滤到大碗中，同时用木勺挤压果汁，直到完全过滤。对于软水果，如黑莓，可以直接去核，用木勺直接挤压过滤。



冰碗的制作

将冰淇淋和冰沙放在冰碗中效果更佳。选择两个耐冻碗，其中一个要比另外一个直径大7.5厘米。在大碗中倒入2/3冷水，然后将小碗放在水中央，用胶带固定。如果需要，可将水加满，然后冷冻。根据喜好，还可在半冷冻时，加入鲜花或叶片。冻实后，将小碗小心移走，取出冰碗，放在电冰箱中备用。



制作小贴士

- 冰淇淋冷冻得越快，形成的冰晶就越少，因此应在制作前1小时，将冷冻器调至最冷，或选用快速冷冻设备。
- 一次不要制作太多。制作的时间太长，会形成更大的冰晶。
- 在冰淇淋机中不断搅拌，可以使冰淇淋更加浓稠顺滑。但是在冰晶开始形成时，手工搅拌，并在冷冻过程中搅拌一次或两次，也会有相同效果。
- 家庭自制冰淇淋通常都很坚硬，在食用前可以放软一些。这样不仅易于舀起，还可以让香味更加醇厚。
- 可以在冰淇淋开始部分冷冻或快要融化的时候，放入味道浓郁的调味沙司，如姜末、坚果或巧克力碎片。
- 可以将勺子或搓球器放在微温的水中，这样在盛取冰淇淋时，更易成型，或用两个甜点调羹做成鹅卵形。

经典
冰淇淋



香草冰淇淋

材 料

高脂鲜奶油	300 毫升
香草豆荚	1 枚
或香草精	2.5 毫升
鸡蛋	2 个
细白砂糖	50 克
黑莓沙司	(可选)

4 人份

制作方法：

1. 将奶油放入厚底锅中，如果愿意加入香草豆荚，可同时加入锅中。将混合液加热至将沸状态，取出香草豆荚，冷却。

2. 将鸡蛋液和糖放入耐热碗中，悬于沸水锅上，不断地搅拌，直到溶液颜色变浅，浓稠时为止。用力搅动，将奶油均匀倒入其中，待开始浓稠时，继续搅动。



3. 如果使用香草精，则在此时加入香草精搅动。冷却后，用勺子舀入适当容器中冷冻。



在边缘开始形成冰晶时，开始搅动，直至均匀，然后再次冷冻。

4. 将以上步骤重复 1~2 次，然后冻实。有冰淇淋机的可以用冰淇淋机代替以上步骤，按照制造商的说明进行操作即可。在用勺子盛取冰淇淋前，让冰淇淋轻微软化。此时，可以加入水果沙司。

其他做法：

用脱脂乳替代高脂鲜奶油，用 30 毫升清蜜替代砂糖，可以使冰淇淋更加清爽。

巧克力冰淇淋

材 料

黑巧克力（切成方形）	225 克
鲜奶	750 毫升
香草豆荚	1 枚
蛋黄	4 个
砂糖	115 克

4~6 人份

制 作 方 法：

1. 将半锅水煮沸后停止加热，将巧克力放入耐热碗中，悬于锅上加热。待巧克力融化后，取下搅拌。



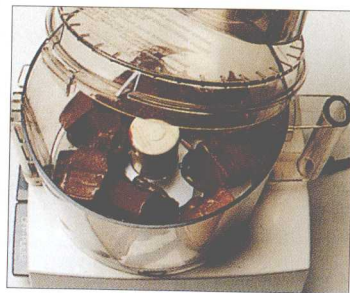
2. 将鲜奶倒入厚底锅中，加入香草豆荚，小火慢煮，使混合液煮至将沸状态。取出香草豆荚。

3. 将蛋黄放入耐热大碗中，放入砂糖搅拌，然后加入融化的巧克力。将碗放于将沸的水锅上，搅拌至巧克力蛋羹轻微浓稠时为止，冷却。



4. 用汤匙将混合液放入适当的容器中冷冻，当容器边缘形成冰晶时，搅拌混合液，使其均匀。重复此过程 1~2

次，然后将混合液冻实。如果使用冰淇淋机，则需要按照制造商的说明进行操作。在食用前将冰淇淋轻微软化。



榛果冰淇淋

材 料

榛果	75 克
砂糖	75 克
鲜奶	475 毫升
香草豆荚	1 枚
蛋黄	4 个

4~6 人份



制作方法：

1. 将榛果铺在烘焙盘中，用中火烘焙5分钟，经常晃动烤盘，以使榛果烤得均匀，直到榛果烤熟。稍微冷却后，用清洁的餐巾擦去榛果的外皮，剁碎，或在果蔬机中磨碎，然后加入30克砂糖。

2. 将鲜奶倒入厚底锅中，加入香草豆荚，将混合液加热至将沸状态，取出香草豆荚。

3. 将蛋黄放入耐热碗中，加入剩余的糖进行搅拌，然后加入热奶。将碗悬于将沸状态的水锅上，加入粉碎后的榛果颗粒，搅拌至蛋羹轻微浓稠时为止，冷却。

4. 用汤匙将混合液放入适当的容器中冷冻，当容器边缘形成冰晶时，搅拌混合液使其均匀。重复此过程1~2次，然后将混合液冻实，或者使用冰淇淋机，按照制造商的说明进行操作。食用前将冰淇淋轻微软化。



黑面包冰淇淋

材 料

榛果（烘烤磨碎，见榛果冰淇淋）	50 克
新鲜全麦面包屑	75 克
咖啡糖	50 克
蛋清	3 个
细白砂糖	115 克
高脂鲜奶油	300 毫升
香草精	少许
新鲜薄荷枝	用于装饰

调味沙司

黑醋栗（预先解冻）	225 克
细白砂糖	75 克
黑醋栗甜酒	15 毫升

6 人份

制 作 方 法：



1. 将磨碎的榛果和面包屑铺在烘焙盘中，撒上咖啡糖，用中火烘焙榛果，直到混合液干脆成褐色时为止，冷却。

2. 蛋清放在无油的碗中搅拌，直到可以形

成坚实的峰尖时为止，然后慢慢搅入糖，使其浓稠均匀。搅打奶油，使其可以形成柔软的峰尖，将其放入蛋清和糖及面包屑的混合液中，加入香草精。用勺子将其盛入大的盘中，将表面抹平，加盖冷冻。

3. 同时制作调味沙司。将黑醋栗放入糖碗中，轻轻搅拌，加盖放置 30 分钟。然后放入果汁机或果蔬机中搅打成酱，用尼龙滤网过滤到碗中，加入黑醋栗甜酒，冷冻。食用时将冰淇淋切片，加上调味沙司，用新鲜的薄荷枝装饰。



什锦冰淇淋

材 料

罐装炼乳	400 毫升
蛋清	3 个
冰糖	350 克
豆蔻粉	5 毫升
玫瑰露	15 毫升
开心果 (剁碎)	175 克
杏仁片	75 克
无核葡萄干	75 克
糖衣樱桃 (对切)	25 克

4~6 人份



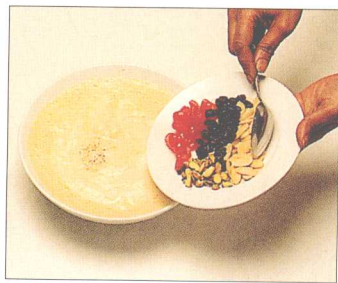
制作方法:

1. 撕去炼乳罐标签, 将炼乳罐平放在锅中, 加水至罐 3/4 处, 加盖慢煮 20 分钟闭火, 让密封的炼乳罐在水中冷却, 取出放置在电冰箱中 24 小时。



2. 蛋清放在无油碗中搅打, 直到可以形成尖挺的峰尖。打开炼乳罐, 将其倒入冷藏过的碗中。搅打至体积增至原来的两倍时为止, 加入蛋清和冰糖。

3. 缓缓加入豆蔻粉、玫瑰露、坚果、无核葡萄干和樱桃, 将碗加盖冷冻, 当碗的边缘开始形成冰晶时, 用叉子搅拌, 重新放入电冰箱, 再次冷冻。在食前, 将其稍微软化。



蜜饯冰淇淋

材 料

鲜奶	300 毫升
蛋黄	4 个
细白糖	115 克
玫瑰露拌砂软糖（切碎）	175 克
水	30~45 毫升
玫瑰露	15 毫升
高脂鲜奶油	300 毫升
薄杏仁饼干	（可选）

6 人份

制作方法：

1. 将鲜奶放在大厚底锅中煮沸，将蛋黄和细白砂糖在耐热碗中搅打，然后倒入热奶。



2. 将碗悬于将沸状态的水锅上，不停地搅拌，直到奶油蛋羹开始浓稠时，停止加热，用防油纸（防止形成奶皮）盖住奶油蛋羹，使其慢慢冷却。

3. 同时，用一只小锅加热放入细白糖和

水，当大多数混合液开始熔化，只剩少数块状物体时，加入冷却后的奶油蛋羹、玫瑰露和高脂鲜奶油不停地搅拌。

4. 用汤匙将混合液放入适当的容器中冷冻，当容器边缘形成冰晶时，倒入碗中，充分搅拌混合液，然后，再次放入冷冻



容器中。重复此过程1~2次，然后将混合液冻实，或者使用冰淇淋机，使用时要按照制造商的说明进行操作。在食用前将冰淇淋轻微软化，可以与薄杏仁饼干一同食用。



制作小贴士

如果用粉色玫瑰花瓣装饰在冰淇淋周围，可以带来意外的效果。



菠萝冰淇淋

材 料

鲜奶油	600 毫升
冰糖	25 克
鸡蛋	8 个
细白砂糖	115 克
香草精	2.5 毫升
罐装菠萝罐头	425 克
开心果	75 克
威化饼干	若干

8~10 人份

制作方法：

1. 将奶油和冰糖放入碗中搅打，直至可以形成柔软的峰尖时为止。将蛋黄、糖和香草精放入另外一只碗中搅打，直至混合液搅打至浓稠浅色为止，然后加入鲜奶油。



2. 将蛋清放在无油的碗中搅拌，使其可以形成尖挺的峰尖，用金属匙缓缓将蛋清全部加入奶油混合液中。



3. 将菠萝切成小碎块放入盆中，加入开心果碎块搅拌至均匀为止。用匙将混合液放入适当的容器中冷冻。当容器边缘形成冰晶时，搅拌混合液使其均匀。重复此过程 1~2 次，然后将混合液冻实，或者使用冰淇淋机，按照制造商的说明进行操作。在食用前将冰淇淋轻微软化，可以与威化饼干一同食用。

