***О рецепте смеси для ММ «Своими руками»***

Ну вот из последнего убийства фризера (чей-то рецепт, который работал на российском древнем фризере, но иногда применяется на других) пропорции выработки высчитывать придется самостоятельно:

**Продукты:**

1. Молоко — один стакан;
2. Жирные сливки (до 35%) — один стакан;
3. Яичные желтки – пять штук;
4. Сахар — 4 ст. ложки;
5. Ванилин — 1 пакетик.

**Приготовление:**

1. Кипятим молоко и охлаждаем до комнатной температуры.

2. Тщательно перетираем желтки с сахаром и ванилином до полного растворения. Раз уж так яростно готовы к экспериментам, то замените сахар на пудру в соответствующем эквиваленте.

3. В полученную смесь, все время помешивая, доливаем медленно теплое молоко. И это все ставим на маленький огонь, не переставая мешать, до тех пор пока смесь немного не загустеет, ни в коем случае не кипятить.

4. После этого кастрюлю с готовым сырьем опускаем в емкость с холодной водой и помешиваем содержимое ложкой, для быстрого охлаждения ставим в холодильник.

5. Взбиваем сливки до тех пор, как они почти перестанут стекать с вилки или венчика. Чем лучше взбиты сливки, тем большая гарантия получения воздушного мороженого. Этот пункт можно перенести на фризер, но шнеки не так взбивают, как рукоприкладство отдельно чисто по сливкам. Можно попробовать немного поблендерить, но тот может переусердствовать в виду отсутствия пониженных оборотов в большинстве случаев. В этом моменте может оказаться чрезмерное отвердевание сырья и трудности дальнейшего смешивания при заморозке в цилиндре, а куски сливок могут не пройти через трубку гастроемкости, особенно через отверстие помпы.

6. Достаем кастрюлю с сырьем из холодильника и добавляем постепенно сливки, взбивая венчиком. Масса должна быть однородной, не теплой.

Себестоимость таким образом возрастает не знаю во сколько раз, но если сложить расходы хотябы на половину десятка яиц и жирные сливки, уже получается почти половина стоимости килограмма смеси, из которой потом получится 4кг мягкого мороженого. Что-то мне подсказывает, что из двух стаканов жидкости не получится и четверти от объема, заявленного производителем сухой смеси. Хотя может у кого-то есть возможность получать такие продукты дешево.
Остается другой вопрос — реакция фризера на стадии заморозки (+нагрузка на двигатель, если густота на ранней стадии заморозки уже будет трудновращаемой) и еще один интересный — очистка фризера. Нет никакой уверенности, что что-то из ингредиентов не останется в системе навсегда. Дерзайте. Пока результаты в основном плачевные, но некоторым удается, особенно на старой старой Советской технике, дожившей до наших дней.

P.s.: Кстати вкусовая гамма, равно как и консистенция будут простоянно разными, как один и тот же торт, приготовленный одним и тем же человеком много раз — всегда по-разному получается. Управлять корректно вкусом не получится. Время на приготовление смеси тоже не забывайте в расходы себе включить.