

«Холодное наслаждение» от ТЗН



Только для самых искушенных зрителей, открывших для себя, не только «Низкотемпературные чудеса», но и другие тайны нашего сайта, Театр Занимательной Науки рассекречивает два самых скрываемых бескрайними просторами Интернета рецепта получения в домашней лаборатории чудеснейшего блюда «Холодное наслаждение».

Если Вы готовы рискнуть приготовить этот кулинарный шедевр ПЕРВЫМ СПОСОБОМ, Вам потребуется:

- 2 литра молока,
- 3 стакана сахара,
- 1,5 стакана свежевыжатого лимонного сока,
- 1 столовая ложка лимонной цедры.

Всё это, кроме сока, необходимо смешать в металлической миске. Затем вылить туда же лимонный сок и медленно, помешивая деревянной ложкой, добавить последний штрих: самый низкотемпературный ингредиент – жидкий азот. Доливать его в миску стоит тоненькой струйкой, тщательно перемешивая, до момента загустения.

Наверняка в процессе приготовления Вы догадались, что наиболее точное название этому любимому всеми лакомству – «Лимонное мороженое».

ВТОРОЙ СПОСОБ сотворения ещё более восхитительного сливочного изыска потребует:

- 500 мл сливок жирностью 35%,
- 10 куриных яиц,
- 250 г сахарной пудры,
- 2 г ванилина.

Необходимо отделить желтки от белков и разложить их в две миски. В желтки добавить сахарную пудру, сливки, ванилин и взбить миксером желательно до состояния крема. Белки взбить с небольшим

количеством сахарной пудры отдельно. Две смеси вылить в металлическую миску и, перемешивая деревянной ложкой, добавить самый подходящий для этого случая хладагент – жидкий азот. Доливать его в миску стоит тоненькой струйкой, тщательно перемешивая, до момента загустения.

Конечно же, настоящее имя родившемуся творению – «Сливочный пломбир».

При изготовлении мороженого главное – не переморозить смесь, чтобы она не превратилась в ледяную глыбу, которую потом ещё длительное время придётся размораживать.

Оба эти рецепта пользуются огромной популярностью у сотрудников ТЗН, и именно это таинство (первым или вторым способом) свершается после показа представления «Низкотемпературные чудеса», если у нас остаются излишки жидкого азота.

Проверив лично, и не один раз, превосходное качество и замечательный результат этой вкуснейшей криотехнологии, желаем и Вам получить «Холодное наслаждение».

Р. С. Внимание!!! Работа с жидким азотом разрешается только с соблюдением [техники безопасности](#).

