ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ

Φτιάχνω μόνος μου παγωτά και γρανίτες

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΑΛΟΥ

ΑΦΙΕΡΩΣΗ

Το βιβλίο αυτό το αφιερώνω στον φίλο μου, Ηλία Ζαχαριάδη. Αυτός μου χάρισε την πρώτη παγωτομηχανή που έμελλε να είναι το εισιτήριο για ένα υπέροχο ταξίδι στον κόσμο του παγωτού. Είναι το ελάχιστο που μπορώ να κάνω για έναν άνθρωπο που αφιέρωσε τη ζωή του στο να θεραπεύει ψυχές και να καλλιεργεί υγιείς προσωπικότητες.

Παγωτό είναι μια λέξη
Εί'ν' γεμάτο όμως γεύση
Καλοκαίρι το ζητάμε
Πάντα όμως τ' αγαπάμε
Εμπειρίες μάς χαρίζει
Αναμνήσεις μάς γεμίζει
Παγωτάκι μόνη γεύση
Που μπορεί να μας μαγέψει!..

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ ΣΤ΄ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ 11
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ 23
ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ 45
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ 63
ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΑΓΩΤΩΝ 69
- Παγωτό βανίλια 71
- Παγωτό καϊμάκι 72
- Παγωτό βανίλια αμυγδάλου 74
- Dondurma 76
- Παγωτό φιστίκι 78
- Παγωτό παρφέ αμυγδάλου 79
- Παγωτό μαστίχα 80
- Παγωτό κρέμα βανίλια 82
- Παγωτό κρέμα-βανίλια oriental 84
- Παγωτό περγαμόντο 85
- Παγωτό μιλφέιγ 86
- Παγωτό ροδάκινο 89
- Παγωτό φράουλα 90
- Παγωτό σύκο 92
- Παγωτό βύσσινο 93
- Παγωτό χαλβάς 94
- Παγωτό πορτοκάλι-Grand Marnier 96
- Παγωτό δαμάσκηνο 97
- Παγωτό λουκούμι 98
- Παγωτό τσάι 100
- Παγωτό χαμομήλι-ματζουράνα 101
- Παγωτό φραγκόσυκο 103
- Παγωτό ακτινίδιο 105
- Παγωτό μπανάνα 107
- Παγωτό μάνγκο 108
- Παγωτό λεμόνι 110

Παγωτό παρφέ κεράσι 111
Παγωτό παρφέ μελιτζανάκι 113
Παγωτό ρόδι 114
Παγωτό φιστίκι Αιγίνης 116
Παγωτό καρύδα (Α) 117
Παγωτό καρύδα (Β) 118
Παγωτό κάστανο 120
Παγωτό ντοματάκι 122
Παγωτό μέντα 124
Παγωτό καννέλα 126
Παγωτό της λησμονιάς 128
Παγωτό πεπόνι 129
Παγωτό καραμέλα (Α) 131
Παγωτό καραμέλα (Β) 133
Παγωτό καραμέλα (Γ) 135
Παγωτό παρφέ με καραμελωμένα καρύδια 136
Παγωτό με σταφίδες και ρούμι 138
Παγωτό stracciatella 140
Παγωτό τριαντάφυλλο 142
Παγωτό μπισκότο καννέλας 143
Παγωτό oreo 144
Παγωτό μπισκότο 145
Παγωτό cookies 146
Παγωτό ρυζόγαλο 148
Μουστοπαγωτό 149
Παγωτό κανταΐφι 151
Παγωτό τσιζ κέικ 153
Παγωτό με στέβια & goji berries 154
Παγωτό tropical express 156
Παγωτό light 157
Παγωτό με γάλα σόγιας & κράνμπερις 158
Παγωτό με γάλα ρυζιού 160
Παγωτό με γάλα γαϊδούρας 161
Παγωτό χωρίς παγωτομηχανή 163
Παγωτό κακάο 164
Παγωτό παρφέ σοκολάτα 165

Παγωτό σοκολάτα-φουντούκι 167
Παγωτό σοκολάτα-πραλίνα-φουντούκι 168
Παγωτό με σοκολατούχο γάλα 170
Παγωτό σοκολάτα γάλακτος 171
Παγωτό ουράνια σοκολάτα 172
Παγωτό σοκολάτα-πορτοκάλι 174
Παγωτό σοκολάτα-μέλι-πορτοκάλι 175
Παγωτό σοκολάτα-κεράσι 177
Παγωτό σοκολάτα-μπανάνα 178
Παγωτό σοκολάτα-μέντα 180
Παγωτό σοκολάτα-φράουλα 181
Παγωτό σοκολάτα με περγαμόντο και κάρδαμο 182
Παγωτό σοκολάτα-κυδώνι-αρμπαρόριζα 184
Παγωτό σοκολάτα-καραμέλα 186
Παγωτό σοκολάτα-καρύδα 187
Παγωτό σοκολάτα-καρώτο-καρύδα-μαύρο ρούμι 188
Παγωτό κακάο-πετιμέζι 190
Παγωτό σοκολάτα-καραμέλα γάλατος-ουίσκι 191
Παγωτό σοκολάτα bitter-Drambui 193
Παγωτό σοκολάτα bitter & πιπέρι Μαδαγασκάρης 194
Παγωτό σοκολάτα 90% & ουίσκι Malt 196
Παγωτό σοκολάτα-ροζ πιπέρι-τζίντζερ 197
Παγωτό σοκολάτα-δασμάκηνο 198
Παγωτό capuccino 200
Παγωτό σοκολάτα-μέντα-καρύδα 201
Παγωτό μόκα 202
Παγωτό caprice 203
Παγωτό ferrero roché 205
Παγωτό amaretti 206
Παγωτό τριλογία σοκολάτας 208
Παγωτό σοκολάτα μωσαϊκό 209
Παγωτό σοκολάτα-μπισκότο-μπανάνα 211
Παγωτό σοκολάτα σόγιας-μπανάνα 212
Παγωτό σοκολάτα-κουκουνάρι 213
Παγωτό λευκή σοκολάτα-βανίλια 215
Παγωτό λευκή σοκολάτα-καννέλα 216

Παγωτό λευκή σοκολάτα-cramberries 218
Παγωτό λευκή σοκολάτα-μάντολες 219
Freddoccino 220
Γρανίτα πορτοκάλι-λεμόνι 221
Γρανίτα πορτοκάλι 222
Γρανίτα φράουλα (A) 223
Γρανίτα φράουλα (B) 224
Γρανίτα μανταρίνι 224
Γρανίτα ρόδι 226
Γρανίτα καρπούζι 227
Γρανίτα φραγκοστάφυλο 228
Γρανίτα βύσσινο 229
Γρανίτα πετιμέζι 230
Γρανίτα βερίκοκο (A) 231
Γρανίτα βερίκοκο (B) 232
Γρανίτα μήλο (A) 233
Γρανίτα μήλο (B) 234
Γρανίτα εξωτικά φρούτα-ρούμι 235
Γρανίτα ανανάς 236
Γρανίτα βατόμουρο 237
Γρανίτα mango 238
Γρανίτα πορτοκάλι-γρεναδίνη 239
Γρανίτα σταφύλι 240
Γρανίτα γκρέιπ-φρουτ 241
Γρανίτα τσάι με λεμόνι 242
Γρανίτα τσάι ερλ γκρέι 243
Γρανίτα σουμάδα 244
Γρανίτα λάιμ-τζιν 245
Γρανίτα cola 246
Γρανίτα τομάτα 247
Γρανίτα Vinsanto 248
Γρανίτα Sangria 249
Γρανίτα Cuba libre 250
Γρανίτα Campari 251
Γρανίτα σαμπάνια 252
Γρανίτα Batida de coco 253

Γρανίτα freddo 254
Γρανίτα ούζο 255
Σορμπέ 256
Σορμπέ capuccino 256
Σορμπέ μπανάνα 257
Σορμπέ σοκολάτα-φράουλα 258
Σορμπέ γιαούρτι 259
Σορμπέ πορτοκάλι 260
Σορμπέ φράουλα 261
Γιαουρτοπαγωτό 262
Γιαουρτοπαγωτό με μέλι 263
Γιαουρτοπαγωτό βερίκοκο 264
Γιαουρτοπαγωτό smarties 265
Γιαουρτοπαγωτό πεπόνι 266
Γιαουρτοπαγωτό mango 267
Γιαουρτοπαγωτό μπισκότο 268
Γιαουρτοπαγωτό μπισκότο καννέλας 269
Γιαουρτοπαγωτό καρώτο 270
Γιαουρτοπαγωτό δαμάσκηνο 271
Γιαουρτοπαγωτό με γεύση μηλόπιτα 272
Γιαουρτοπαγωτό goji-berries 274
Γιαουρτοπαγωτό μαστίχα 275
Γιαουρτοπαγωτό σοκολάτα 276
Παγωτό χωνάκι βανίλια soft 277
Παγωτό soft σοκολάτα 278

ΠΕΡΙΞ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ 279
Φυσική βανίλια αποξηραμένη 281
Βουβαλίσια κρέμα γάλακτος 281
Καϊμάκι 282
Εκμέκ το αυθεντικό 283
Παντεσπάνι πορτοκάλι 285
Παγωτό cassato 286
Μαρέγκα ιταλική 287
Κομπόστα ροδάκινο-βερίκοκο 288
Σάμαλι πολίτικο 289
Κυδώνια ψητά 290

Γλυκό κουταλιού καρώτο 291
Σιρόπι γρεναδίνης 292
Σιρόπι Vinsanto 293
Καννελάδα 294
Σιρόπι σοκολάτας 295
Σάλτσα λευκής σοκολάτας 296
Σιρόπι καραμέλα 297
Σιρόπι καρύδα-ανανά 298
Σιρόπι δαμάσκηνο 299
Σιρόπι φράουλα 300
Βυσσινάδα και γλυκό κουταλιού βύσσινο 301
Λικέρ περγαμόντο 302
Φραπέ παγωτό 303
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ 305
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ 308
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ 309

ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

Κλασικό και διαχρονικό παγωτό με εξαιρετική υφή και υπέροχο άρωμα βανίλιας.

Υλικά

500 ml γάλα πλήρες, παστεριωμένο ή μακράς διαρκείας
500 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
160-180 γρ. ζάχαρη άχνη
3 πρέζες φυσική βανίλια αποξηραμένη (βλ. σελ. 281)
1 πρέζα αλάτι
1 σφηνάκι ποτού kirsch ή βότκα ή τσίπουρο
½ κουταλάκι γλυκού κόμμι γκουάρ (προαιρετικά)

Εκτέλεση

1. Βάλτε σε ανοξείδωτο λεκανάκι τη μισή ποσότητα από το γάλα, ρίξτε το κόμμι γκουάρ και χτυπήστε τα με το μίξερ χειρός στη δυνατή ταχύτητα (για 1-2 λεπτά), μέχρι να λιώσει το κόμμι γκουάρ, να φουσκώσει το μίγμα και να αποκτήσει μια ελαφρώς κολλώδη υφή.

2. Ρίξτε και το υπόλοιπο γάλα συνεχίζοντας το χτύπημα για 30 δεύτερα μέχρι το μίγμα να διπλασιαστεί σε όγκο.

3. Ρίξτε τη ζάχαρη συνεχίζοντας την ανάδευση με το μίξερ για ένα λεπτό ακόμα.

4. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, τη βανίλια, το αλάτι και το σφηνάκι με το kirsch (θα το βρείτε σε κάβες ή στα supermarket). Χτυπήστε για 2 λεπτά και το μίγμα σας είναι έτοιμο.

Έτσι θα έχετε πετύχει τη σωστή ομογενοποίηση των υλικών και η κρέμα θα έχει πάρει τον αέρα που χρειάζεται για να έχει καλύτερη υφή το παγωτό σας.

5. Βάλτε το μίγμα στην κατάψυξη μέχρι να ετοιμάσετε την παγωτομηχανή σας (είτε λειτουργεί με πάγο και αλάτι, είτε είναι ηλεκτρική, είτε αυτοσχέδια). Αν στο μεσοδιάστημα δείτε ότι το μίγμα σας ξεφούσκω-

σε ελαφρώς, χτυπήστε το για 1 λεπτό στο μίξερ και στη συνέχεια αδειάστε το στον κάδο της μηχανής.

6. Ξεκινήστε την ανάδευση και σε 20-30 λεπτά το παγωτάκι σας είναι έτοιμο. Βάλτε το στην κατάψυξη για 2-3 ώρες να σφίξει λίγο ακόμα και είστε έτοιμοι για σερβίρισμα!

ΚΑΤΙ ΑΚΟΜΑ...

Το κόμμι γκουάρ το χρησιμοποιούμε για να δώσουμε μαστιχωτή υφή στο παγωτό μας – αν δεν μας αρέσει, το παραλείπουμε.

Χρησιμοποιούμε τα 160 γρ. ζάχαρη, δοκιμάζουμε το μίγμα μας πριν το βάλουμε στην παγωτομηχανή και, αν το θέλουμε πιο γλυκό, προσθέτουμε 20-30 γρ. επιπλέον.

Εάν θέλουμε το παγωτό μας να έχει λιγότερα λιπαρά, αντικαθιστούμε τα 250 ml κρέμα γάλακτος με 250 ml γάλα. Έτσι, όμως, θα υστερεί λιγάκι στην υφή και θα χρειαστεί να το βγάλετε 15 λεπτά από την κατάψυξη πριν το σερβίρετε.

ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ

Αγαπημένο παγωτό «εξ Ανατολής», δροσιστικό, ενεργειακό για την υγεία και άριστο χυνεντικό.

Υλικά

750 ml γάλα πλήρες, παστεριωμένο ή μακράς διαρκείας
250 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
180 γρ. ζάχαρη άχνη (+ 2 κουτ. σούπας κρυσταλλική)
1 κουτ. σούπας κοφτή σαλέπι (20 γρ.)
2-3 γρ. μαστίχα (1 κουτ. γλυκού κοφτό)
1/2 κουτ. γλυκού κόμμι γκουάρ (προαιρετικά)
1/4 κουτ. γλυκού καννέλα
1/2 σφηνάκι λικέρ μαστίχα

Εκτέλεση

1. Σε ένα κατσαρολάκι ρίξτε τα 250 ml απ' το γάλα και το σαλέπι. Βάλτε το σε χαμηλή φωτιά και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να διαλυθεί καλά το σαλέπι. Προσέξτε να μη σας πιάσει το γάλα στο κάτω μέρος.

2. Όταν φουσκώσει το γάλα, σβήστε τη φωτιά και αν δείτε ότι έχουν σχηματιστεί μικροί σβόλοι από το σαλέπι, χτυπήστε το μίγμα με το μίξερ χειρός μέχρι να διαλυθούν.

3. Σε μια μεγαλύτερη κατσαρόλα με χοντρή βάση ρίξτε το υπόλοιπο γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη άχνη, την καννέλα και τη μαστίχα, που, προηγουμένως, θα έχετε χτυπήσει στο γουδί με την κρυσταλλική ζάχαρη.

4. Βάλτε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά και όταν ζεσταθεί λίγο το μίγμα προσθέστε το αρχικό μίγμα με το σαλέπι, περνώντας το από σουρωτήρι για να αποφύγετε τυχόν σβόλους που δεν έχουν λειώσει. Ανακατεύετε συνεχώς και κάθε λίγο παίρνετε με μια κουτάλα λίγο από το μίγμα και το αφήνετε να τρέξει από ψηλά μέσα στην κατσαρόλα. Με αυτό τον τρόπο θα πετύχετε στο τέλος ένα πιο μαστιχωτό αποτέλεσμα. Συνεχίστε τη ίδια διαδικασία για περίπου 20 λεπτά, χωρίς να αφήσετε το μίγμα να πάρει βράση.

5. Σβήστε τη φωτιά και αδειάστε το μίγμα σ' ένα μεταλλικό μπολ. Τοποθετήστε το μπολ μέσα σε μια λεκάνη με κρύο νερό και παγάκια και ανακατεύετε το μίγμα απαλά, μέχρι να κρυώσει.

6. Σκεπάστε το μπολ με ένα καπάκι και βάλτε το στην κατάψυξη για 1 ώρα, μέχρι να κρυώσει καλά, αλλά να μην παγώσει.

7. Ετοιμάστε την παγωτομηχανή. Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη, προσθέστε το κόμμι-γκουάρ (προαιρετικά) και χτυπήσε με το μίξερ χειρός για να διαλυθεί και το μίγμα να γίνει κολλώδες. Αδειάστε το μίγμα στον κάδο της μηχανής και βάλτε τη να λειτουργήσει.

8. Όταν το παγωτό έχει μισοπαγώσει, ρίχνετε και το λικέρ μαστίχα. Μετά από μερικά λεπτά, το καϊμάκι σας θα είναι έτοιμο. Βάλτε το σε δοχείο που κλείνει καλά και αφήστε το στην κατάψυξη για 2-3 ώρες προτού το δοκιμάσετε.

ΚΑΤΙ ΑΚΟΜΑ...

Αν παραλείψετε το κόμμι-γκουάρ, το καϊμάκι σας θα είναι λιγότερο μαστιχωτό, αλλά εξίσου γευστικό. Το κόμμι-γκουάρ θα το βρείτε σε όλα τα καταστήματα μπαχαρικών.

Αν σας ενοχλεί το σαλέπι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μισή ποσότητα, αλλά τότε είναι προτιμότερο να προσθέσετε το κόμμι-γκουάρ για να μη χάσει το παγωτό τη μαστιχωτή του υφή.

Για να πετύχετε την τέλεια μαστιχωτή υφή, θα πρέπει να είστε τυχεροί και να διαθέτετε χειροκίνητη παγωτομηχανή με πάγο και αλάτι. Όταν σφίξει το παγωτό σας, συνεχίστε να γυρίζετε τη μανιβέλα της μηχανής για 10 λεπτά ακόμα, όσο πιο γρήγορα μπορείτε. Έτσι, το καϊμάκι σας θα αποκτήσει τέλεια «κόρδα», που έλεγαν και οι «παλιοί».

Το καϊμάκι συνοδεύεται υπέροχα από σιρόπι βύσσινο και συνδυάζεται με το εκμέκ ή πολίτικο ραβανί (δείτε τις συνταγές στο κεφάλαιο Πέριξ του παγωτού σελ. 279).

Όταν βγάλετε το καϊμάκι από την παγωτομηχανή, μπορείτε να προσθέσετε 80-100 ml βυσσινάδα, να το ανακατέψετε ελαφρά και στη συνέχεια να το βάλετε στην κατάψυξη.

ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Η διακριτική μυρωδιά της βανίλιας και το τραγανό αμύγδαλο σε κερδίζουν με την πρώτη κουταλιά.

Υλικά

1 λίτρο κρέμα γάλακτος light 20% λιπαρά
180 γρ. ζάχαρη άχνη
150 γρ. αμύγδαλα με τη φλούδα τους, ωμά
1 κουτ. γλυκού (5 γρ.) ζελατίνη σε σκόνη ή αγάρ-αγάρ
1 πρέζα αλάτι
1 σφηνάκι λικέρ AMARETO ή 1 κουτ. γλυκού εσάνς πικραμύγδαλου
2 πρέζες φυσική βανίλια αποξηραμένη (βλ. σελ. 281).

Εκτέλεση

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 150°C και ψήστε σε ένα ταψάκι τα αμύγδαλα για 20 λεπτά περίπου. Προσέξτε να μη σας καούν γιατί μετά το παγωτό σας θα πικρίζει.

2. Βάλτε μια κατσαρόλα με χοντρή βάση σε χαμηλή φωτιά και προσθέστε τα 500 ml κρέμα γάλακτος. Όταν ζεσταθεί λιγάκι, ρίξτε μέσα τη ζάχαρη άχνη, τη ζελατίνη και μετά τη βανίλια. Ανακατεύετε συνεχώς με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να ομογενοποιηθεί καλά η ζελατίνη.

3. Αφήστε το μίγμα στη φωτιά για 15-20 λεπτά, προσέχοντας να μη βράσει (δηλαδή να μην ξεπεράσει τους 80-85°C). Στη συνέχεια, σβήστε τη φωτιά.

4. Σε ένα μπολ, ρίξτε τα υπόλοιπα 500 ml κρύα κρέμα γάλακτος και το ζεστό μίγμα για να κρυώσει πιο γρήγορα. Βάλτε το μπολ μέσα σε μια μεγάλη λεκάνη με παγωμένο νερό και παγάκια.

5. Ανακατέψτε με το σύρμα απαλά για να κρυώσει η κρέμα και, στη συνέχεια, βάλτε τη στην κατάψυξη για 1 ώρα περίπου, μέχρι να κρυώσει καλά, αλλά όχι να παγώσει.

6. Ετοιμάστε την παγωτομηχανή σας. Βγάλτε το μπολ με την κρέμα από την κατάψυξη και ρίξτε μέσα τα ψημένα αμύγδαλα, αφού πρώτα τα θρυμματίσετε, καθώς και το αλάτι. Ανακατέψτε καλά το μίγμα σας.

7. Ρίξτε το μίγμα στον κάδο της μηχανής και βάλτε τη σε λειτουργία. Στα μέσα περίπου της διαδικασίας, προσθέστε το λικέρ ή την εσάνς πικραμύγδαλου και μετά από 15 λεπτά το παγωτάκι σας θα είναι έτοιμο. Βάλτε το στην κατάψυξη για 2-3 ώρες να σφίξει και στη συνέχεια απολαύστε το.

ΚΑΤΙ ΑΚΟΜΑ...

Τη ζελατίνη σε σκόνη και το αγάρ-αγάρ τα βρίσκετε σε όλα τα καταστήματα μπαχαρικών. Όποιο από τα δύο και αν χρησιμοποιήσετε, θα έχετε το ίδιο αποτέλεσμα. Αυτά τα υλικά δίνουν βελούδινη υφή στα παγωτά και δεν τα αφήνουν να σκληρύνουν πολύ στην κατάψυξη.

Το καπάκι του δοχείου που περιέχει το παγωτό πρέπει να κλείνει καλά, για να μην απορροφηθούν μυρωδιές από την κατάψυξη.