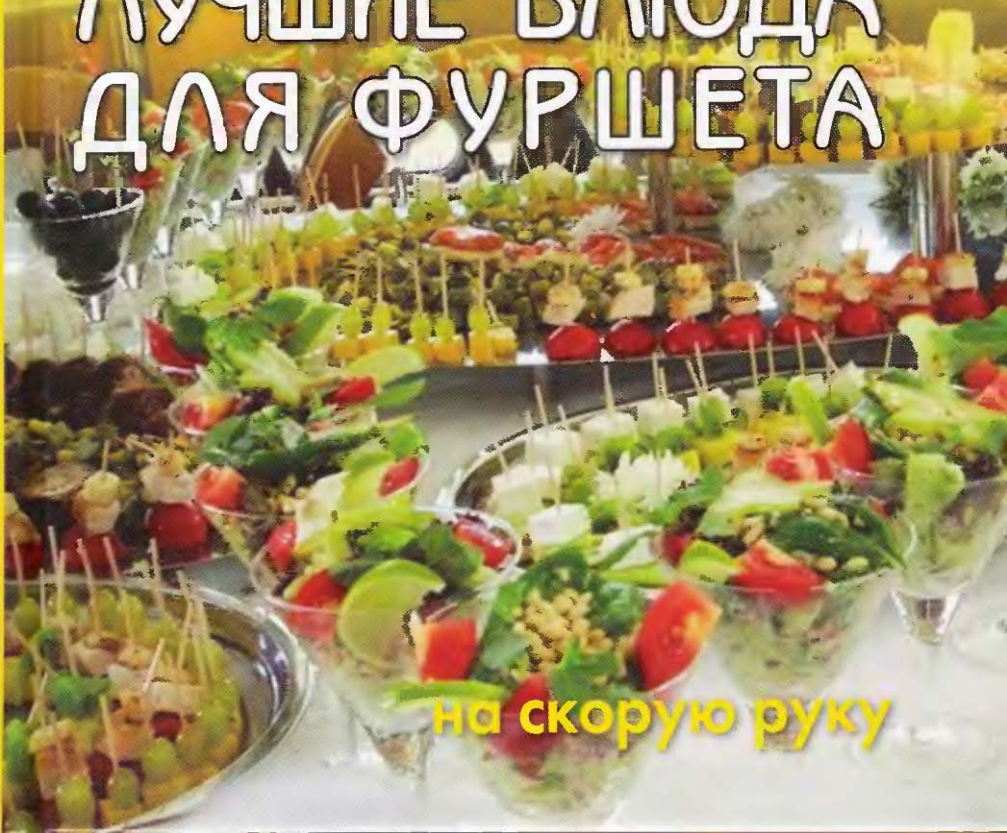




ЛУЧШИЕ БЛЮДА ДЛЯ ФУРШЕТА



на скорую руку

ЛУЧШИЕ БЛЮДА ДЛЯ ФУРШЕТА

н а с к о р у ю р у к у



МИР КНИГИ

УДК 641/642
ББК 36.997
Л87

*Издано при участии
Издательства «Ниола-Пресс»*

Л87 **Лучшие блюда для фуршета на скорую руку.** – М.: ООО ТД
«Издательство Мир книги», 2009. – 96 с., цв. ил.

Застолье – настоящее искусство, которое, чтобы получился истинный шедевр, требует тщательной и кропотливой подготовки. Угостить на славу, удивить и порадовать необычными блюдами своих гостей мечтает любая хозяйка. Фуршет – идеальная возможность для этого. Вы можете принять и вкусно попотчевать большую шумную компанию или всего нескольких близких людей. Подготовка фуршета позволит вам проявить оригинальность, вкус, фантазию в выборе меню, в украшении и подаче блюд, к тому же не отнимет много времени. Наши рецепты канапе, волованов, бутербродов, закусок, салатов, десертов и напитков помогут вам устроить настоящий праздник и порадуют вас и ваших гостей.

ББК 36.997

ISBN 978-5-486-03118-2
(ООО ТД «Издательство Мир книги»)
ISBN 978-5-366-00469-5
(ООО Издательство «Ниола-Пресс»)

© ООО ТД «Издательство
Мир книги», 2009

Ждете гостей, чтобы отметить важное событие, или собираетесь провести вечеринку с друзьями? Хотите пригласить на неформальный ужин партнеров или же устроить небольшой «перекус» перед основным застольем? Будет много людей или компания самых близких? В любом случае угостить всех приглашенных без долгой и кропотливой подготовки вам поможет



фуршет. В переводе с французского это означает «на вилку». Из всех столовых приборов главный – именно вилка. Сервировка фуршета не требует обилия столовых приборов, а большинство блюд можно брать руками. Стол, накрытый скатертью, стопка тарелок, вилки, бокалы – вот, пожалуй, и вся сервировка.

Канапе, шпажки, волованы, ароматные пряные закуски, бутерброды, разнообразие салаты, легкие или сытные, любимые десерты и напитки. Изысканно украшенные, эти яства доставят удовольствие вашим гостям и создадут настоящий праздник. Количество блюд для фуршета ограничивается только вашими возможностями и фантазией. К тому же их приготовление не отнимет много времени, а результат приведет в восторг вас и ваших гостей. Начнем с маленьких бутербродов. ■

Канопе



Канопе – это маленькие бутерброды (от французского «сапаре» – «крошечный»). Их основой могут быть кусочки свежего или подсушенного хлеба, печенье (крекеры, галеты), даже блины, на которые кладется великое множество разнообразных продуктов: кусочки сыра, ветчины, осетрины, овощи и многое другое. К фуршету можно подготовить пять–шесть видов канопе, закрепить шпажками или не скреплять. Во второй части фуршета можно подать горячие канопе. Мы предлагаем вам несколько самых распространенных рецептов маленьких бутербродов, а дальше – фантазируйте! ■

Канопе с сыром

100 г подсушенного пшеничного хлеба, 50 г тертого сыра, 30 г сливочного масла, 20 г томатной пасты.

1. На кусочек подсушенного хлеба круглой формы маслом прикрепить ломтик сыра такой же формы и размера.
2. В центр ломтика сыра из фасонной трубочки аккуратно выдавить небольшую горку сливочного масла, смешанного с томатной пастой.
3. Посыпать тертым сыром.



Канопе из черного хлеба с килькой

Черный хлеб, 5 яиц, сваренных вкрутую, 3–4 огурца, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. горчицы, банка кильки, 1 ст. л. рубленой зелени.

1. Хлеб нарезать на кусочки толщиной около 1 см, каждый из них слегка смазать сливочным маслом и чуть зарумянить в духовке. Вырезать из кусочков кружочки, равные в диаметре кружочку вареного яйца.
2. Каждый кружок хлеба намазать маслом, растертым с горчицей,

сверху положить кружочек яйца, на яйцо – кружочек огурца, а сверху – свернутое в рулетик очищенное филе кильки.

3. На бока хлеба и на кружочек огурца выдавить тонким узором оставшееся горчичное масло. Украсить маленькими букетиками рубленой зелени.

Канане из черного хлеба с ветчиной

Черный хлеб, 2 ст. л. топленого масла, 100 г сливочного масла, 200 г ветчины, 5 яиц, сваренных вкрутую, 1 ст. л. горчицы, зелень укропа или петрушки.



1. Из мякоти черного хлеба острым ножом нарезать палочки шириной 1 см и длиной 6–7 см.
2. Обжарить их в топленом масле, остудить, смазать со всех сторон сливочным маслом, растертым с горчицей.
3. Яйца измельчить, ветчину пропустить через мясорубку. Палочки обвалять с двух сторон в рубленых яйцах, а две другие стороны – в измельченной ветчине.
4. Украсить зеленью укропа или петрушки.

Канане со спаржей и сыром фета

20 ломтиков белого хлеба без корок, 100 г сыра фета, 200 г сливочного сыра, 1 яйцо, 20 кусочков консервированной спаржи, растопленное сливочное масло.

1. Кусочки хлеба раскатать скалкой.
2. Смешать 2 вида сыров с яйцом и намазать на хлеб.
3. Положить по 1 стрелке спаржи и закатать рулетом.
4. Обмакнуть каждый рулетик в растопленном масле. Выложить на доску и заморозить.
5. Затем нарезать на маленькие кусочки и запекать в духовке при 200°C в течение 20 мин.



Канане с тыквой и говяжьим языком

100 г белого хлеба, 20–35 г сливочного масла, 40–50 г тыквенного пюре, 6–8 ломтиков отварного говяжьего языка, шпажки.

- | | |
|--|--|
| 1. Хлеб нарезать на кусочки, намазать их маслом. | трубочку ломтики языка и закрепить шпажкой. |
| 2. Тыквенное пюре аккуратно выложить на хлеб. | Дополнительно: в этом рецепте хлеб можно заменить сухим печеньем (крекером). |
| 3. Сверху уложить свернутые в | |

Канане из грейпфрута

100 г черного хлеба, 100 г адыгейского сыра, 1 грейпфрут, 1 помидор, оливки без косточек, зелень для украшения, шпажки.

- | | |
|--|--|
| 1. Грейпфрут очистить от кожуры и аккуратно удалить все белые пленки, дольки нарезать. | 3. На хлеб выложить кусочки сыра, помидора, грейпфрута, половинку оливок, проколоть шпажкой. |
| 2. Помидоры, сыр, хлеб нарезать кусочками, оливки – пополам. | 4. Украсить канане зеленью. |



Овощные канапе

Одна треть французского батона, 2 помидора, зеленый салат, 1 огурец, 30 г сливочного масла, маслины, зелень для украшения.

1. Батон нарезать тонкими ломтиками и намазать маслом.
2. На хлеб положить листик зеленого салата, сверху – кружок помидора и огурца; маслину нанизать на шпажку и закрепить ею овощи.
3. Украсить канапе зеленью.



Канапе из слоеного теста с сыром и ветчиной

Эти маленькие пирожки можно приготовить за день до приема гостей и хранить в холодильнике, накрыв пленкой. Перед подачей к столу смазать яйцом, посыпать пармезаном и запекать в духовке.

12 порций мягкого сыра с травами и чесноком, 12 ломтиков ветчины, 380 г слоеного теста, 1 яйцо, растительное масло, 2 ст. л. тертого пармезана.

1. Разогреть духовку до 200°C. Раскатать тесто в форме прямоугольника 30х40 см. Порезать на квадраты стороной 10 см.
 2. Положить по кусочку сыра и ветчины в центр каждого квадрата, смазать края взбитым яйцом, чтобы они легче «склеивались», и завернуть конвертиком, закрепляя края.
 3. Разложить на противне, смазанном маслом, на большом расстоянии друг от друга. Смазать яйцом, посыпать тертым пармезаном.
 4. Поставить на 15 мин в холодильник, затем запекать вверх духовки 12–15 мин до золотистой корочки.
- Дополнительно: можно приготовить рулетики с сыром и ветчиной.



Канопе с авокадо и беконом

8 кусков белого хлеба, 1 долька чеснока, 1 ст. л. оливкового масла, 8 тонких полосок бекона, 3 ломтика авокадо, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. нарезанного укропа, черный перец по вкусу.

1. Куски хлеба подсушить с обеих сторон, с одной стороны натереть чесноком и смазать оливковым маслом.

2. Бекон обжарить на среднем огне 3–4 мин, вынуть из сковоро-

ды и положить на плотное бумажное полотенце.

3. Сбрызнуть авокадо лимонным соком и красиво выложить на кусочках хлеба, затем бекон. Приправить перцем и посыпать укропом.



Канопе с салатом из сельдерея

700 г белого хлеба, 20–30 г сливочного масла, лимонный сок, 100 г салата из сельдерея, орехи, яблоки, майонез или сметана.

1. Хлеб нарезать на небольшие ломтики, намазать маслом, сбрызнуть лимонным соком.

2. Вареный сельдерей нарезать маленькими кубиками, перемешать с толчеными орехами, заправить майонезом или сметаной.

3. Салат горкой выложить на бутерброд, украсить ломтиком яблока и толчеными орехами.

Дополнительно: чтобы нарезанное сырое яблоко сразу не потемнело, его следует сбрызнуть свежевыжатым лимонным соком.



Канопе с сыром и виноградом

100 г белого хлеба, 20–30 г сливочного или сырного масла, 80–100 г сыра (на выбор), зеленый или красный виноград.

1. Подсушенный и смазанный маслом белый хлеб нарезать равными кусочками.

2. На каждый кусочек положить треугольный кусок сыра, а сверху – виноградину и закрепить шпажкой.



Канопе с осетриной

100 г пшеничного или ржаного хлеба, 60 г слабосоленой осетрины, 30 г сливочного масла, 5 г тертого хрена, 15 г томатной пасты, 10 г майонеза.

1. Из хлеба сделать гренки прямоугольной формы, намазать сливочным маслом, смешанным с хреном и томатной пастой. Сверху разложить ломтики осетрины.

2. По краям сделать бордюр из того же масла, выложить кусочки осетрины, украсить майонезом, листиками зелени и кусочками маслин.



Канопе с жареными помидорами

1 большой помидор, ржаной или белый хлеб, 2 ст. л. легкого майонеза, 1 яйцо, 1 кусочек бекона, 4 помидора черри (для украшения), 4 листика базилика, пшеничная мука, панировочные сухари, растительное масло, красный молотый перец, паприка, соль.

1. Хлеб нарезать ломтиками, вырезать 4 кружочка диаметром чуть больше окружности помидора. Это легко сделать с помощью чайной чашки или стакана.
2. Поджарить хлеб в духовке или на сковороде (без добавления масла) с обеих сторон до появления золотистой корочки.
3. Взбить яйцо, посолить.
4. Помидор нарезать толстыми ломтиками. Запанировать в муке, взбитом яйце и сухариках. Обжарить в большом количестве

растительного масла около 3 мин. Выложить на пергаментную бумагу.
5. Поджарить бекон и разделить его на 4 части. Смешать майонез с паприкой и острым красным перцем.
6. Каждый кусочек хлеба смазать майонезом. Сверху положить поджаренный ломтик помидора, украсить листиком базилика.
7. Разложить канопе на блюдо, украсить кусочками бекона и дольками помидора черри.



Канопе с зернистой икрой

100 г пшеничного хлеба, 100 г зернистой икры, 50 г сливочного масла, 3 яйца, сваренных вкрутую, перышки зеленого лука.

1. Из хлеба сделать круглые гренки.
2. Маслом прикрепить к ним кружочки сваренного вкрутую яйца, по краю которого маслом же сделать бортик высотой 5–6 мм.
3. В получившуюся форму аккуратно выложить горкой зернистую икру.
4. Украсить перышками зеленого лука.

Канопе с запеченными помидорами и орегано

1 багет, 3–4 помидора, 3 ст. л. оливкового масла, орегано.

1. Багет нарезать на 12 тонких диагональных кусочков. Сбрызнуть оливковым маслом и поставить в горячую духовку на 2 мин.
2. Помидоры аккуратно нарезать на небольшие кусочки.
3. Положить их на противень и побрызгать оливковым маслом. Запекать в горячей духовке 10 мин.
4. Подавать по 2 кусочка помидора на кусочке хлеба, украсив листиками орегано.



Канопе с зеленым салатом

100 г свежего или подсушенного хлеба, 20–30 г сливочного масла, 80–100 г зеленого салата; для украшения: килька, кусочки ветчины, помидоры, зелень.

1. Хлеб нарезать на кусочки, намазать маслом.
2. Сверху уложить кусочки листьев салата.
3. Украсить каким-либо подходящим по вкусу продуктом (килькой, ветчиной, яйцом, помидором, зеленью и др.).

Шпажки



Вместе с канапе для фуршетного стола можно приготовить шпажки. На специально приготовленные для этого шпажки или обычные зубочистки насаживают маленькие кусочки сыра или брынзы, ветчины, красной рыбы, креветки, маслины, виноградины, киви – выбор ингредиентов и возможность для сочетания огромны. Шпажки выкладываются на блюдо или из них делаются затейливые фигуры. Они и сами могут служить украшением стола. ■

Тарталетки



Приготовив канапе и шпажки, самое время перейти к тарталеткам и волованам. Красивые и сытные изделия порадуют ваших гостей и дадут им возможность отведать изысканные начинки. Начнем с тарталеток.

Это небольшие корзинки из песочного, сметанного, слоеного или творожного теста, которые наполняют различными начинками: икрой осетровых рыб, овощами, сыром. Второй вариант тарталеток сложнее – их запекают вместе с начинками мясным или сырным фаршем, жульеном и т. д. Таким образом, тарталетки можно считать холодными и горячими закусками. Тарталетки можно приготовить самим, а можно приобрести уже готовые. Самый простой способ их оформления: в каждую тарталетку выложить по чайной ложке икры, украсить сливочным маслом, зеленью, кусочком лимона или маслинкой. ■



Тарталетки из песочного теста

3 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны или 180 г воды, 1 яйцо, 2 щепотки разрыхлителя, соль по вкусу.

1. Порубить муку с маслом, чтобы получилась крошка. Добавить яйцо, разрыхлитель.
2. Добавить смешанную с солью сметану, быстро замесить тесто, скатать его в шар. Накрыв салфеткой, поставить на холод на 1 час.
3. Раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки и выложить в смазанные жиром формочки-корзиночки, чтобы тесто покрывало дно и бока формочек. Выпекать 18–20 мин при температуре 200°С. Остудить.



Тарталетки из сметанного теста

1,5 стакана пшеничной муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 1 яйцо, соль по вкусу, черный перец.

1. Муку соединить со сметаной и яйцом, добавить соль, черный перец и нарезанные кусочками масло или маргарин. Тесто тщательно вымесить и поставить на холод на 30 мин.
2. Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, нарезать квадраты и уложить в смазанные жиром формочки.
3. Выпекать при температуре 200°С 15–20 мин.



Тарталетки из слоеного теста

500 г пшеничной муки (2,5 стакана), 250–300 г сливочного масла или маргарина, 1 неполный граненый стакан воды, 1 яйцо, 1 ч. л. уксуса, 1/2 ч. л. соли.

1. Масло или маргарин порубить вместе с мукой, сделать углубление, влить воды, добавить соль и яйцо.
2. Замесить тесто, скатать его в шар и, накрыв салфеткой, поставить на 1 час в прохладное место.
3. Приготовить маленькие металлические формочки в виде корзиночек. Тщательно вымыть каждую, смазать их внутри маслом или маргарином.
4. Тесто тонко раскатать и вырезать кружочки несколько большего размера, чем диаметр формочки.

5. Наложить кружок на форму и обмять ее по краям, подровнять сверху. Выпекать 15–20 мин.
6. Готовые корзиночки вынуть из формочек, охладить.



Тарталетки из творожного теста

200 г маргарина, 200 г нежирного творога, 200 г муки, соль по вкусу.

1. Все ингредиенты тщательно перемешать. Тесто раскатать, вырезать кружочки и выложить в формочки.
2. Выпекать при температуре 150°C 15–20 мин. Тарталетки готовы. Можно наполнять их различными начинками.



Тарталетки с грибами

Тарталетки, 300 г грибов (шампиньоны, белые, сыроежки), 3 яйца, 100 г майонеза, 1 луковица, 50 г растительного масла, соль по вкусу, немного сыра и листики петрушки для украшения.

1. Грибы отварить, порезать, обжа- рить с мелко нарезанным луком.
2. Яйца сварить вкрутую. Белки по- тереть на крупной терке, смешать с грибами и майонезом, посолить.
3. Полученной смесью наполнить тарталетки.
4. Сверху потереть желтки, укра- сить тертым сыром и листиками петрушки.

Тарталетки с сардинами

8 тарталеток, 500 г помидоров, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 г сардин в масле, 40 г маслин без косточек, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока, соль, перец черный, зелень по вкусу.

1. Помидоры очистить от кожицы, удалить семена, нарезать ломтиками.

2. Мелко рубленые лук и чеснок пассеровать в масле, добавив томатную пасту.

3. Сардины размять вилкой, маслины мелко нарезать, добавить к

пассерованному луку и чесноку, тушить 5 мин. Добавить сахар, лимонный сок, соль, перец и перемешать. Охладить.

4. Полученным фаршем наполнить тарталетки, сверху положить ломтики помидоров. Украсить зеленью.

22

Тарталетки с муссом из лосося

12 тарталеток, 100 г филе копченого лосося, 200 г плавленого мягкого сыра, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. мелко нарубленной петрушки, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. лососевой икры, черный молотый перец по вкусу.



1. Филе лосося мелко нарезать и взбить миксером с сыром, лимонным соком, перцем и рубленой зеленью до пышной массы.

2. Выложить полученный мусс с помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой в тарталетки.

3. Украсить икрой и петрушкой.

Тарталетки с овощами

Тарталетки, 500 г рагу из овощей, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. острого соуса, 2 ст. л. лимона, мелко нарубленная зелень по вкусу.

1. Тарталетки разогреть на сухом противне в духовке при температуре 150°C.

2. Сливочное масло смешать с зеленью. В овощи добавить соус,

сок лимона, масло, зелень и все хорошо перемешать.

3. Полученной смесью наполнить тарталетки.

4. Подавать, украсив зеленью.



23

Горячие тарталетки из песочного теста с куриным мясом и помидорами

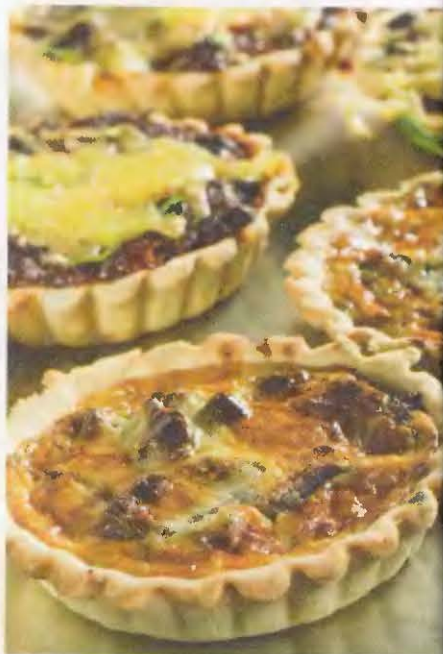
ДЛЯ ТЕСТА:

300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 3 желтка, соль по вкусу.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 г мяса вареной курицы, 5–6 помидоров, 4 яйца, 1 ч. л. мелко нарубленного укропа, черный перец, соль по вкусу.

1. Приготовить песочное тесто и распределить его по формочкам.
2. Каждую формочку с тестом на 3/4 заполнить начинкой и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда края теста начнут подрумяниваться, уменьшить нагрев, выпекать при 150 °С.
3. Приготовление начинки.
Куриное мясо нарезать мелкими кубиками.
4. Помидоры очистить от кожицы и семян, обсушить, нарезать кубиками.
5. Растереть желтки с солью, перцем и укропом, перемешать с мясом и помидорами, соединить со взбитыми белками.
6. Полученным фаршем наполнить тарталетки и подержать несколько минут в остывающей духовке.



Тарталетки с салатом из креветок

12 тарталеток, 200 г креветок, 100 г картофеля, 100 г свежих или соленых огурцов, 50 г зеленого консервированного горошка, 60 г майонеза, соль по вкусу, зелень для украшения.

1. Отварить и охладить картофель, очистить от кожицы.
2. Отварить креветки, очистить, мелко нарезать.
3. Вареный картофель и огурцы нарезать кубиками, соединить с зеленым горошком, креветками и частью майонеза, посолить.

4. Приготовленным салатом наполнить тарталетки, заправить оставшимся майонезом и украсить зеленью.
Дополнительно: для улучшения вкуса креветок можно при варке добавить в воду корень петрушки, морковь, лавровый лист, зелень укропа и петрушки.

Тарталетки с сыром и беконом

30 тарталеток, 150 г тертого сыра, 100 г бекона, 1 помидор, 1 яйцо, 5 ст. л. майонеза, 1 ч. л. семян тмина, перец красный острый молотый по вкусу, мелко нарубленная зелень.

1. Сыр, бекон и помидор нарезать мелкими кубиками.
2. Взбить яйцо, добавить майонез, тмин, перец, соединить с сыром, беконом и помидором.
3. Разложить начинку в тарталетки, поставить их на противень,

покрытый пергаментом, и запекать в духовке при 180 °С около 15 мин.

Дополнительно: эти тарталетки можно подавать как горячими, так и холодными, украсив зеленью.



Тарталетки из песочного теста со шпротами и томатом

ДЛЯ ТЕСТА:

300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 3 желтка, соль по вкусу.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 банка шпрот, 100 г сыра, 1 ст. л. томатной пасты, 3 яйца, 1 ст. л. муки, соль и черный перец по вкусу.

1. Приготовить тесто, уложить в формочки для тарталеток, поместить в хорошо нагретую духовку. Когда тесто начнет румяниться сверху у краев, вынуть из духовки, начинить фаршем и снова поставить в духовку, но с легким жаром, чтобы на поверхности фарша появилась золотистая корочка.
2. Приготовление начинки. Шпроты размять вилкой в однородную массу. Добавить натертый сыр, перемешать и выложить в тарталетки, заполнив их только на 1/3.
3. Желтки растереть с томатной пастой, поперчить и посолить по вкусу, всыпать 1 ст. л. муки и осторожно перемешать с белками, взбитыми в крутую пену.
4. Массу выложить на фарш из шпрот, наполнив формочки на 3/4. Выпекать на слабом огне.



Волованы



Волован (от французского «взлетать в воздух») – небольшого размера «стаканчики» или «башенки» из слоеного теста, которые заполняются различными мясными, рыбными, овощными или грибными начинками. Готовятся они так: из пласта слоеного теста вырезается несколько кружков небольшого размера, один кружок откладывается в сторону под дно волована, а у остальных вырезается внутренний круг, чтобы получились кольца. Кольца прикрепляются к кружку-дну с помощью взбитого белка. Маленький внутренний кружок служит впоследствии крышечкой волована. В духовке слоеное тесто поднимается и обретает форму цилиндрического стаканчика. Также волованы могут быть квадратными, овальными, шестигранными, прямоугольными, в зависимости от той формы, в которой они были выпечены. Готовые волованы наполняют холодной или горячей начинкой или же запекают их вместе с фаршем. ■

Волованы из слоеного теста

1. Готовое слоеное тесто раскатать толщиной 0,5 см.
2. Круглой выемкой вырезать кружки диаметром 4–6 см.
3. Половину кружков выложить на лист, смоченный водой, смазать желтком, отступив на 0,2 см от
- края. У другой половины вырезать середину выемкой меньшего диаметра и уложить кольца на кружки так, чтобы края их совпали.
4. Смазать поверхность волованов желтком. Выпекать 25–30 мин при 250°C. Охладить.





Волованы с курицей и шампиньонами

8 Волованов, 150 г куриного мяса, 100 г шампиньонов, растительное масло, зелень для украшения.

1. Из слоеного теста приготовить волованы.
2. Куриное мясо отварить, отделить от костей, мелко нарезать; оставить немного бульона.
3. Шампиньоны спассеровать в небольшом количестве масла, чуть припустить в курином бульоне.
4. Смешать мясо и грибы, потомить в бульоне на небольшом огне.
5. Остудить, выложить в волованы, сверху положить крышечку, выпеченную из слоеного теста.
6. Подавать на фуршетный стол, украсив зеленью.

Волованы с лососем

Волованы, 1 банка консервированного лосося, 2 яйца, 2 ст. л. соуса (хрен с уксусом), красный молотый перец и тертый мускатный орех по вкусу, веточки зелени.

1. Лосось из банки тщательно размять вилкой, добавить тертый мускатный орех, рубленые вареные яйца и соус.
2. Начинку с горкой выложить в волованы.
3. Подавать на блюде, украсив веточками зелени.



Волованы с петушиными гребешками и шампиньонами

8 волованов, 150 г петушиных гребешков, 40 г шампиньонов, 10 г сливочного масла, 150 мл яично-масляного (масло, желтки, сок 1/4 лимона) соуса, лимонная кислота, мелко нарезанная зелень.

1. Обработанные петушиные гребешки припустить в крепком курином бульоне с добавлением сливочного масла, лимонной кислоты, соли и после охлаждения нарезать кубиками.
2. Припущенные шампиньоны нарезать тонкими ломтиками,

прогреть с петушиными гребешками, добавить яично-масляный соус и размешать.

3. При подаче в готовые волованы положить подготовленный фарш, сверху шляпку шампиньона, полить яично-масляным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Горячие волованы с индейкой

16 волованов, 600 г филе индейки, 150 г ветчины, 370 г шампиньонов, 250 г густых сливок, 150 г густой сметаны, 3 луковицы, 3 ст. л. топленого масла, 4 ст. л. крахмала, 4–5 ст. л. коньяка, 1 ч. л. лимонного сока, мелко нарубленная петрушка, перец черный молотый, соль по вкусу.

1. Лук, нарезанный кубиками, обжарить на части топленого масла, добавить крупно нарезанные грибы и тушить, пока жидкость не выпарится.
2. Снять со сковороды и поставить в теплое место на несколько минут.
3. Ветчину и филе индейки, нарезанные мелкими кубиками, обвалить в крахмале, обжарить

на оставшемся масле и смешать с грибной смесью.

4. Добавить сливки, сметану, сбрызнуть коньяком, заправить солью, перцем, лимонным соком и перемешать.
5. Волованы подогреть в духовке, наполнить их приготовленной начинкой.
6. Подать горячими, посыпав зеленью петрушки.



Бутерброды



Пожалуй, на фуршете трудно обойтись без привычных и хорошо знакомых бутербродов. Тут фантазия хозяйки тоже не сдерживается никакими границами. Вы можете сделать самые обычные бутерброды, оригинально украсив их зеленью, овощами или фруктами, а можете пофантазировать, поиграть, посочетать ингредиенты. Кстати, очень вкусны и сытны горячие бутерброды, их уместно подавать не сразу, а во второй части фуршета. Но начнем с самых простых рецептов – кусочки белого хлеба (лучше батона) смазываете маслом, выкладываете на них по чайной ложке икры или розочку, сделанную из полоски красной рыбы, украшаете бутерброд кусочком лимона и веточкой зелени. Лакомство готово! ■

Бутерброды с ветчиной и инжиром

16 кусочков ржаного хлеба, 16 ломтиков ветчины, 30 г легкого майонеза, 5–6 шт. большого свежего инжира, веточки петрушки.

1. Намазать кусочки хлеба майонезом.
2. Инжир промыть, просушить, нарезать на ломтики.
3. Разложить на кусочки хлеба ветчину, а сверху – ломтики инжира.
4. Бутерброды выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки.



Бутерброды с сырным маслом и помидорами

12–16 кусочков белого хлеба (батона), 100 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 4 крупных помидора, 1 сладкая луковица, немного оливкового масла, зелень для украшения, соль, перец по вкусу.

1. Сливочное масло растереть с сыром до однородной массы.
2. Помидоры и лук нарезать кубиками, смешать, посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом.

3. Полученную смесь выложить на предварительно намазанные сырным маслом кусочки хлеба.
4. Бутерброды разложить на блюде, подать на фуршетный стол, украсив зеленью.



Бутерброды из черного хлеба с рыбой и маслинами

300 г черного хлеба, 300 г копченой рыбы (лучше не жирной), оливковое масло, листья салата, маслины без косточек, лимон и зелень для украшения.

1. Хлеб нарезать на кусочки, сбрызнуть оливковым маслом.
2. Рыбу нарезать тонкими ломтиками, выложить на кусочки черного хлеба.

3. Маслины нарезать кружочками, выложить на бутерброды.
4. Каждый бутерброд выложить на блюдо на лист салата, украсить кусочками лимона и зеленью.

Бутерброды с ветчиной и фруктами

8 кусочков белого пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 200 г ветчины, 200 г сыра, 300 г фруктов (яблок, груш или абрикосов).

1. Кусочки хлеба намазать маслом, положить на них ломтики ветчины, сверху выложить кусочки очищенных от кожицы яблок, или половинки груш, или абрикосы без косточек.
2. Посыпать тертым сыром.
3. Выложить бутерброды на смазанный жиром противень и запекать в духовке, пока сыр не подрумянится.
4. Подавать горячими.



Бутерброды с беконом и соевым соусом

12 ломтиков пшеничного хлеба (батона), 12 ломтиков бекона, 250 г тертого сыра, 2 яйца, 1 ч. л. соевого соуса, 1/2 ч. л. горчицы, зелень петрушки.

1. Яйца взбить, смешать с тертым сыром, соевым соусом и горчицей.
2. Намазать полученной массой ломтики хлеба, сверху выложить кусочки бекона.
3. Бутерброды запекать в духовке при 240 °С, пока бекон не станет хрустящим.
4. Подать на фуршетный стол, украсив зеленью петрушки.

Бутерброды с брынзой и картофелем

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г брынзы, 20 г сливочного масла, 1 шт. вареного картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, листья зеленого салата, перец черный молотый, мелко порубленная зелень укропа.

1. Брынзу растереть, смешать с маслом, нарубленным луком.
2. Картофель натереть на крупной терке, добавить в брынзу.
3. В полученную массу вбить яйцо, поперчить.
4. Намазать ею хлеб, поместить в разогретую до 200°С духовку и запекать до получения золотистой корочки.
5. Подать на листьях салата, украсив зеленью.

Бутерброды со сладким перцем

4 ломтика белого хлеба, 2 шт. репчатого лука, 2–3 сладких перца, 4 ломтика твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. лимонного сока, щепотка сахара, красный молотый перец, соль по вкусу.

1. Лук и сладкий перец нарезать кольцами и обжарить в масле.
2. Для маринада: смешать лимонный сок, кетчуп, сахар, соль, молотый перец. Обжаренные лук и сладкий перец залить маринадом и оставить на ночь.
3. Обжарить ломтики белого хлеба, разложить на них маринованные лук и сладкий перец, сверху выложить по ломтику твердого сыра.
4. Поместить бутерброды в горячую духовку и слегка запечь.



Бутерброды со скумбрией, яйцами и сыром

4 ломтика белого хлеба (можно батона), 230 г скумбрии в масле консервированной, 2 яйца, 40 г твердого сыра, 1/2 шт. репчатого лука, 2 ст. л. майонеза, 2 зубчика чеснока, перец черный молотый, соль по вкусу, зелень для украшения.

1. Скумбрию измельчить вилкой, добавить мелко рубленые вареные яйца, половину нормы тертого сыра, мелко нашинкованные чеснок, лук и зелень. Все заправить майонезом и перемешать.
2. Выложить полученную массу на ломтики батона, посыпать оставшимся сыром и запекать в разогретой до 180–200 °С духовке 2–3 мин.
3. Подать, украсив зеленью.



Бутерброды с тунцом

8 ломтиков пшеничного батона, 2 банки (по 250 г) консервированного тунца, 200 г тертого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1 ч. л. лимонного сока, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый по вкусу.

1. Тунца размять, смешать с мелко нарезанным луком, майонезом, перцем, лимонным соком.
2. Ломтики батона натереть зубчиком чеснока, выложить на них приготовленную смесь и посыпать сыром. Запекать бутерброды в духовке при 220 °С до образования золотистой корочки.
3. Подать на стол, украсив зеленью.

Бутерброды с сардинами, бананом и сыром

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г консервированных сардин, 4 ломтика твердого сыра, 1 банан, 2 ч. л. сливочного масла, 2 ч. л. майонеза, 2 ч. л. мелко нарубленной зелени.

1. Хлеб обжарить на масле. Половину банана нарезать ломтиками.
2. Сардины измельчить, смешать с майонезом и зеленью.
3. На гренки выложить ломтики бананов, сверху – рыбную пасту.
4. Накрывать бутерброды сыром, запекать в духовке 10 мин или в микроволновой печи при полной мощности 1 мин.
5. Выложить бутерброды на блюдо, украсив кружочками банана, сардинами и зеленью.



Салаты



Салаты – неотъемлемая часть любого застолья, и фуршетное меню ни в коем случае без них не обойдется. Вы можете предложить своим гостям ваши фирменные салаты, но подать их не в салатнике, как обычно, а выложив в тарталетки или соусники и необычно украсив. А можете выбрать новые рецепты, специально подобранные для фуршетов.

Подают салаты на фуршетный стол обычно в блюдах или глубоких тарелках, с ложкой. Но изысканно и привлекательно будут смотреться салаты в тарталетках, волованах, на листьях зеленого салата или в порционных соусниках или небольших чашках. Все зависит от вашего желания и возможностей. За дело! ■

Салат овощной

4 шт. картофеля, 1 морковь, 1 яблоко, 1 соленый огурец

ДЛЯ СОУСА:

3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. готового хрена, 2 яичных желтка,

2 ст. л. смеси яблочного и огуречного отвара, соль по вкусу.

1. Очищенный картофель отварить и охладить.

2. Картофель, морковь, яблоки и огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать и заправить соусом.

3. Для приготовления соуса в яичный желток добавить хрен, соль и, взбивая, постепенно влить

растительное масло. В конце взбивания в соус ввести отвар из кожицы яблок и огурцов.

4. Для получения отвара кожицу яблок и огурцов залить половиной стакана горячей воды, готовить в течение 15–20 мин, затем отвар процедить и остудить.



Салат из кабачков

1–2 кабачка среднего размера, 2–3 помидора, 4–5 зубчиков чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, зелень укропа, соль по вкусу.

1. Кабачки вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать ломтиками или кубиками.

2. Чеснок очистить, растереть с солью.

3. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить. Смешать

растительное масло, лимонный сок, добавить чеснок и укроп.

4. Полученной заправкой залить кабачки и выложить на красивое блюдо.

5. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и разложить вокруг кабачков.



Салат «Весенний»

1 кочан капусты средних размеров, 12 крабовых палочек, 4 помидора, 4 свежих огурца, 6 небольших редиса, зелень укропа, растительное масло, перец и соль по вкусу, 100 г мягкого сыра для украшения.

1. Капусту промыть, нашинковать. Огурцы и помидоры нарезать соломкой, редис – ломтиками.

2. Крабовые палочки тщательно измельчить. Мелко нарезать зелень укропа.

3. В большое блюдо выложить капусту, не приминать. Далее выложить все остальные ингредиенты, заправить маслом, солью и перцем.

4. Подавать на фуршетный стол, украсив кусочками мягкого сыра.



Салат «Пастуший»

1 кг помидоров, 5 шт. сладкого перца, 5 перьев зеленого лука, 500 г свежих огурцов, 4 редиса, мелко порубленная зелень петрушки, маслины, оливки.
ДЛЯ СОУСА:

1 стакан оливкового масла, 1 ст. л. винного уксуса, соль.

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян и мелко нарезать.
2. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать кубиками.
3. Зеленый лук мелко нарезать.
4. Огурцы вымыть, очистить, разрезать каждый на четыре

дольки, а потом нарезать их небольшими кусочками.

5. Все ингредиенты соединить и перемешать.
6. Приготовить соус, соединив масло, уксус и соль. Заправить им салат.
7. Украсить ломтиками редиса, маслинами и оливками.

Салат из кабачков, грибов и курицы

4 кабачка, 1 стакан консервированных грибов, 200 г куриного мяса, 3 соленых огурца, 2 помидора, 6 ст. л. майонеза, 4 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. муки, мелко нарубленная зелень укропа, перец и соль по вкусу.

1. Кабачки вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кружочками, посолить, обвалить в муке и обжарить на растительном масле.
2. Грибы, куриное мясо, помидоры и очищенные от кожицы огурцы пропустить через мясорубку.

3. Все, кроме кабачков, смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом.

4. Небольшое количество полученной смеси выложить на каждый кружочек кабачка и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.



Салат с куриной печенью

1 банка белой фасоли, 1 пучок зеленого лука, 250 г помидоров черри, 1 луковичка, по 30 г базилика и петрушки, цедра 1 лимона, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. бальзамического уксуса, 7 ст. л. оливкового масла, 400 г куриной печени, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. портвейна.

1. Фасоль откинуть на дуршлаг. Зеленый лук очистить и порубить. Помидоры вымыть и разрезать пополам.
2. Лук и чеснок очистить и нарезать кубиками. Петрушку и базилик вымыть, порубить.
3. Перемешать все с лимонным соком, цедрой, уксусом, солью и молотым черным перцем. Влить растительное масло и приправить маринад специями.

4. Смешать с фасолью, зеленым луком и помидорами и настаивать 15 мин.
5. Куриную печень обвалять в муке, обжарить в сливочном масле, посолить по вкусу и выложить.
6. Оставшийся на сковороде сок развести портвейном, положить печень и слегка припустить.
7. Подать с фасолью, разложив получившийся салат по соусникам.



Салат из креветок и помидоров

500 г очищенных креветок, 350 г зеленой фасоли, 4 помидора, 4 огурца, 1 лимон, 2 ст. л. оливкового масла, зеленый лук, зелень орегано, 1 ст. л. сладкой горчицы, 1/2 ч. л. сахара, 100 г брынзы, соль по вкусу.

1. Креветки сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Выложить креветки в большую салатницу.
2. В сковороду налить воду (примерно на 2 см), довести до кипения. Добавить зеленую фасоль и соль и варить 5 мин. Откинуть фасоль на дуршлаг и промыть холодной водой.

3. Выложить фасоль, помидоры и огурцы в салатницу.
4. Для приготовления соуса в небольшой миске соединить 3 ч. л. сока лимона, цедру, оливковое масло, зеленый лук, орегано, горчицу, сахар, перец, соль.
5. Смешать креветки и овощи с получившимся соусом и измельченной брынзой.



Салат с креветками и мандаринами

300 г креветок, 100 г мандаринов, 100 г яблок, 100 г сельдерея, 40 г сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, листья зеленого салата, зеленый лук, зелень петрушки, перец белый молотый и соль по вкусу.

1. Креветки отварить в воде с добавлением лимонного сока, зелени петрушки, перца.
2. Дольки мандарина очистить от белых пленок.
3. Яблоко очистить от кожуры и нарезать брусочками.
4. Сельдерей нарезать мелкими кубиками.

5. Приготовление соуса: из части мандарина выжать сок и смешать его со сметаной.
6. Подготовленные ингредиенты перемешать, добавив заправку.
7. Блюдо подавать на фуршетный стол на листьях салата, украсив зеленью петрушки и стрелками зеленого лука.

Салат из сельди с лимонным соусом

200 г филе малосольной сельди, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 веточка тимьяна, 1/4 ч. л. молотого кориандра.

1. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать полукружиями. Лук очистить, нарезать кольцами.
2. Филе сельди нарезать небольшими кусочками.
3. Приготовление соуса: вымыть веточку тимьяна, оборвать листики

и измельчить их в блендере, добавив растительное масло, лимонный сок и кориандр.

4. На плоское блюдо выложить кусочки сельди и овощи, полить приготовленным соусом. Подавая на стол, украсить зеленью.



Закуски



Закуски – очень существенное дополнение фуршетного стола. Они должны быть сытными, потому что во многом играют роль основных блюд застолья, и в то же время легкими, чтобы гости могли отведать все разнообразие вашего меню. Рецептов различных закусок насчитывается очень много, но в российской «застольной» традиции уже давно определились явные фавориты: помидоры, баклажаны и картофель. Именно из этих овощей мы представляем основные рецепты, которые вы сможете варьировать по желанию. ■

Помидоры с сыром

5–6 помидоров, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 3–4 зубчика чеснока, зелень для украшения.

1. Сыр растереть со сливочным маслом до получения однородной массы, добавить в нее размельченный в блендере или чеснокодавкой чеснок.

2. Помидоры нарезать на круглые ломтики, выложить на блюдо.

3. На каждый ломтик помидора небольшой горкой выложить сырную массу, украсить зеленью.



Помидоры по-милански

8 помидоров, 250 г риса, 800 г шпината, 2 луковицы, 200 г тертого сыра, 5–6 зубчиков чеснока, 2 луковицы, 5–6 ст. л. творога, 500 мл мясного бульона, 50 г поджаренных кедровых орешков, 20 г сливочного масла, 1/2 стакана белого вина, 4 ст. л. оливкового масла.

1. Срезать «крышечку» у помидоров, вынуть мякоть и отложить в сторону.

2. Лук нарезать кубиками, чеснок измельчить. Потушить в сливочном масле лук, 2 зубчика чеснока и рис. Влить вино, бульон, накрыть и тушить 25 мин.

3. Перемешать с рисом сыр и творог и начинить смесью помидоры.

4. Выложить их на противень, накрыть и запекать 15 мин при 175 °С.

5. Шпинат потушить в оливковом масле с оставшимся чесноком и мякотью помидоров около 5 мин. Посолить, поперчить и выложить на блюдо.

6. Выложить на шпинат помидоры и подавать, посыпав орешками.



Помидоры с сыром моцарелла

2–3 крупных помидора, 300 г сыра моцарелла, оливковое масло, листики базилика.

1. Помидоры вымыть, нарезать круглыми ломтиками, разложить по одному в соусники.
2. Моцареллу нарезать крупными

кружочками, выложить по одному на помидоры.
3. Сбрызнуть оливковым маслом, украсить листиками базилика.

Фаршированные баклажаны

3–4 баклажана, 2–3 помидора, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. толченых грецких орехов, легкий майонез, растительное масло, зелень для украшения.

1. Баклажаны вымыть, нарезать на продольные пластинки, каждую обжарить в масле до появления золотистой корочки. Остудить.
2. Чеснок измельчить, смешать с 50 мл воды и полученной смесью пропитать пластинки баклажанов.
3. Помидоры нарезать на дольки. Каждую дольку, обмакнув в майонезе, завернуть в пластинку баклажана.
4. Получившиеся рулетики можно скрепить шпажками, выложить на блюдо, посыпать толчеными орехами, украсить зеленью.



Баклажаны с брынзой и анчоусами

2 крупных баклажана, 100 г брынзы, 50 г филе анчоуса, зеленый лук, 2 ст. л. винного уксуса, 6 ст. л. оливкового масла, черный молотый перец и соль по вкусу, листики базилика для украшения.

1. Баклажаны нарезать ломтиками толщиной в палец. Посолить и оставить на 20 мин.

Жидкость слить и слегка обжарить баклажаны в 4 ст. л. оливкового масла до появления золотистой корочки.

2. Уксус смешать с перцем и 2 ст. л. оливкового масла.

3. Филе анчоуса мелко порубить и перемешать с мелко нарезанным зеленым луком. Посолить.

4. Разложить баклажаны на блюде, выложить на них филе анчоуса с луком, покрошить сверху брынзу. Полить заправкой и подавать, украсив листиками базилика.

56

Баклажаны по-египетски

850 г баклажанов, 120 г сливочного масла, 1–2 моркови, 120 г корня сельдерея, 4 помидора, 2 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, зелень петрушки и соль по вкусу.

1. Баклажаны разрезать пополам, отделить ножом мякоть от кожицы.

2. Спассеровать на оливковом масле мелко нарубленный лук, добавить нарезанные чеснок, морковь, вареный сельдерей и вынутую из баклажанов мякоть. Все перемешать.

3. Полученным овощным фаршем наполнить половинки баклажанов и разложить их на смазанном маслом противне. Поверх каждой половинки положить по ломтику помидора и посыпать зеленью петрушки.

4. Выпекать в духовке при 200 °C 20 мин. Подавать холодными.

Баклажаны, маринованные с сыром

2 баклажана, 100 г сыра пармезан, базилик или другая зелень по вкусу.

ДЛЯ СОУСА:

3 зубчика чеснока, сок и цедра двух лимонов.

1. Вымыть баклажан, высушить его кухонным полотенцем, нарезать тонкими ломтиками. Хорошо посолить и оставить на 15 мин. Обжарить на оливковом масле с двух сторон.

2. Помыть и обсушить базилик, оставить несколько листиков для украшения. Остальные листики нарезать тонкими полосками.

3. Приготовление соуса: мелко порубить чеснок и перемешать его с нарезанным базиликом, соком и цедрой лимона.

4. Полить соусом еще горячие ломтики баклажана и оставить на 15 мин. Выложить на блюдо. Посыпать сыром пармезан и украсить листиками базилика или другой зелени.



57



Фаршированный картофель

4–5 шт. картофеля, 4–5 яиц, 100 г красной зернистой икры, 50 г сливочного масла, веточки зелени для украшения.

1. Картофель тщательно вымыть, разрезать поперек на 2 части, вырезать серединки, так чтобы получились маленькие корзиночки.
2. Запечь в духовке при 200 °С, пропитать внутри сливочным маслом.
3. Яйца сварить вкрутую, разрезать поперек на 2 части и вставить половинку яйца в половинку картофеля.
4. В получившиеся корзинки выложить икру.
5. Подавать теплыми на блюде, украсив зеленью.

Печеный картофель с начинкой из ветчины

5–6 шт. картофеля, оливковое масло, зелень для украшения, соль по вкусу.
ДЛЯ НАЧИНКИ:

100 г сметаны, 100 г нежирного творога, 50 г мелко порезанной ветчины (лучше копченой), 1 ст. л. сливок с добавлением хрена, 50 г лука-порей.

1. Картофель вымыть, обсушить, завернуть в фольгу и испечь в духовке при температуре 200°С.
2. Вынув из духовки, сделать в каждой картофелине глубокий крестообразный надрез.
3. В картофель выложить начинку.
4. Картофель подавать в соусниках или небольших пиалах.
5. Перед подачей на фуршетный стол украсить зеленью.



Шарики картофельные с тмином

300 г картофеля, 150 г творога или мягкого сыра, 2 яйца, 1 ч. л. сушеного тмина, 1–2 ст. л. панировочных сухарей, 1–2 ст. л. ржаной муки, растительное масло.

1. Картофель отварить «в мундире», очистить, пропустить с творогом через мясорубку. Одно яйцо соединить с полученной массой и тмином.
2. Сформовать шарики, обвалять их в ржаной муке. Взбить оставшееся яйцо, обмакнуть в него шарики, обвалять их в панировочных сухарях и быстро обжарить в масле. Обсушить на бумажном полотенце.
3. Подавать на листьях салата или наколоть на шпажки.

Десерты



Любой праздничный стол завершается десертом – сладкие блюда всегда очень популярны и бесконечно разнообразны. У каждой хозяйки есть свои фирменные рецепты приготовления сладостей, но фуршетное меню предусматривает их особое оформление – можно приготовить фруктовые канапе на основе бисквитного печенья, вместо традиционного пирога или торта испечь пирожные или профитроли – маленькие круглые булочки (примерно 2–4 см в диаметре) из заварного теста, которые можно начинить кремом, взбитыми сливками, мороженым, джемом; рогалики или эклеры. Очень красиво и аппетитно будут смотреться на вашем фуршетном столе тарталетки с фруктами, ягодами, кремом, джемом, а также муссы, мороженое, фрукты и ягоды в желе... Погрузитесь в мир сладких фантазий. ■

Тарталетки с фруктовой или ягодной начинкой

12–16 тарталеток, 750 г любых ягод или 1 кг любых фруктов, 3 ст. л. сахара, 250 мл белого вина или виноградного сока, 1 пакетик желатина.

1. Ягоды перебрать, промыть, пересыпать сахарным песком (1 ст. л.) и оставить на 10 мин.
2. Сцедить сок и смешать его с вином или виноградным соком.
3. Тарталетки аккуратно наполнить ягодами.
4. Вино или сок размешать с сахаром (2 ст. л.) и желатином и, все время помешивая, довести до кипения, затем остудить и залить ягоды.
5. Оставить тарталетки до полного застывания желе.



Тарталетки по-французски

12–16 тарталеток

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 вариант – ягодный джем или мармелад, 1 взбитое яйцо; 2 вариант – кислое варенье или разваренная курага, 1 яйцо, 125 г сахара, 125 г растертых грецких орехов, свежие ягоды для украшения.



1 вариант

1. Горячие тарталетки наполнить ягодным мармеладом или джемом, сверху выложить решетку из тончайших полосок теста, смазать ее взбитым яйцом, посыпать сахаром.
2. Запекать при 190 °С около 20 мин.

2 вариант

1. Тарталетки до половины наполнить вареньем или разваренной курагой.
2. Смешать орехи, сахар и яйцо, выложить в тарталетки на варенье или курагу.
3. Выпекать тарталетки в духовке 15–20 мин.
4. Дать остыть, при подаче на фуршетный стол украсить сверху ягодами.

Тарталетки с яблоками

Тарталетки, 12 антоновских яблок, 450 г сахара, сливочное масло, корица по вкусу.

1. Яблоки очистить от кожицы, нарезать четвертинками, вычистить сердцевину, сложить в кастрюльку, всыпать сахар, немного корицы и, накрыв крышкой, потушить.
2. Тарталетки густо смазать холодным маслом, присыпать мукой.
3. Наполнить их тушеными яблоками и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 15 мин.
4. Сверху сделать из теста крышечки-звездочки.





Апельсиновые пирожные

4 крупных апельсина, 250 г сахара, 6 яиц, 250 г молотого миндаля, 1 ч. л. разрыхлителя, зерна 1 граната, 150 мл йогурта, листики мяты.

1. Апельсины вымыть, положить в кипящую воду и варить 90 мин. Вынуть, дать остыть, разрезать пополам, удалить косточки и сделать пюре.
2. Приготовить тесто. Смешать яйца, сахарный песок, миндаль и

- разрыхлитель. Добавить пюре из апельсинов. Перемешать.
3. Тесто выложить в формочки-корзиночки. Выпекать 40 мин при 200 °С.
 4. Заполнить каждое пирожное розочкой из йогурта, украсить зернами граната и листиками мяты.

Профитроли с клубникой

200 г муки, 100 г сливочного масла, 400 г клубники, 6 яиц, 3 ст. л. сахара, 2 ч. л. желатина, вода, разрыхлитель, соль, сахарная пудра.

1. В кастрюлю налить 250 мл воды, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, и соль, дать маслу растаять. Убавить огонь до минимума. Медленно, помешивая венчиком, всыпать муку. Вымешивать, не снимая с огня, до получения однородной массы.
2. Переложить массу в миску, добавить яйца, разрыхлитель, перемешать тесто деревянной ложкой, пока оно не станет однородным и блестящим.
3. Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом и слегка присыпать мукой. Тесто переложить в кондитерский мешок. Отсадить тесто из мешка на противень кружками размером с грецкий орех. Поставить противень в духовку. Выпекать 10 мин.
4. Увеличить температуру до 220 °С и готовить еще 10–15 мин. Когда профитроли будут готовы, вынуть из духовки, остудить.

5. Желатин замочить в 2 ст. л. теплой кипяченой воды. Клубнику промыть и измельчить в пюре. Добавить в пюре сахар и желатин, перемешать. Прогреть массу на сильном огне, но не доводить до кипения. Остудить.
6. В готовых профитролях сделать небольшие надрезы и наполнить их клубничным кремом. Сверху посыпать сахарной пудрой.



Профитроли с заварным кремом

Профитроли, сахарная пудра.

ДЛЯ КРЕМА:

2 яйца, 2 ст. л. муки, 1 стакан сливок или молока, 1 ст. л. сливочного масла, ванилин по вкусу.

1. Для крема яйца взбить с небольшим количеством молока, развести оставшимся молоком, вмешать муку, ванилин, сгустить на огне, не доводя до кипения,

добавить масло и взбить венчиком.

2. Начинить профитроли кремом, выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.



Профитроли с шоколадным муссом

200 г горькой шоколадной глазури, 125 мл сливок, 3 ст. л. рома, 1 щепотка соли, 50 г сливочного масла, 90 г муки, 2 яйца, сахарная пудра.

1. Шоколадную глазурь расплавить в сливках, добавить ром и посолить. Охладить.
2. Вскипятить 185 мл воды с маслом. Добавить муку и размешивать, пока на дне кастрюли не появится белый налет. Получившуюся массу выложить в миску, остудить. Затем массу смешать с яйцами до образования блестящего теста и положить его в кондитерский мешочек.

3. Противень покрыть бумагой и выложить на него мешочки с тестом в виде розочек размером с грецкий орех.
4. Выпекать профитроли при 225 °С в течение 15 мин. Разрезать по горизонтали и начинить предварительно взбитой шоколадной массой.
5. Готовые профитроли выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Бисквитные пирожные с вишней

200 г пшеничной муки, 60 г картофельного крахмала, 3 яйца, 120 г сахара, сливочное масло, ванилин, взбитые сливки, вишня.

1. Яйца взбить с сахаром до полного его растворения, добавить муку, смешанную с ванилином и крахмалом, перемешать.

2. Выложить тесто в квадратные формочки, смазанные маслом, или в прямоугольную форму.

3. Выпекать печенье 15 мин при 200 °С, остудить.

4. Выложить приготовленные печенье на блюдо (целый корж разделить на квадратики), украсить их сверху взбитыми сливками и вишней.



Яблоки в желе

300 г яблок, 75 г сахара, 375 г воды, 30 г рома или ликера, 5 ст. л. лимонного сока, 15 г желатина, 45 г варенья или мармелада, взбитые сливки и ягоды для украшения.

1. Яблоки нарезать пополам, очистить от кожицы и семян и отварить в сахарном сиропе. Вынуть и охладить.

2. На сиропе, в котором варились яблоки, приготовить желе: в горячий сироп ввести набухший желатин, добавить по вкусу

лимонный сок, ром или ликер и охладить.

3. Углубления половинок яблок заполнить вареньем или мармеладом, положить в вазочку и залить полужестким желе, охладить.

4. Подавать, украсив взбитыми сливками и ягодами.



Яблоки, запеченные с брусникой

600 г яблок, 150 г брусники, 150 г сахара, немного сахарной пудры и корицы.

ДЛЯ СИРОПА:

150 г брусники, 100 г сахара, 250 мл воды.

1. Яблоки вымыть и вырезать сердцевину. Бруснику перебрать, промыть, пересыпать сахаром и заполнить ею углубления в яблоках.
3. Яблоки запечь в духовке, положив в сотейник и залив небольшим количеством воды.

4. Сварить сироп на отваре из яблочных сердцевин и размятой брусники и залить им готовые яблоки.
5. Подавать в креманках, обильно посыпав сахарной пудрой и корицей.



Яблоки, фаршированные рисом и изюмом

7–8 яблок, 1/2 стакана сахарного песка, 2 ст. л. риса, немного изюма, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

1. Рис отварить, соединить его с промытым изюмом и припустить в небольшом количестве воды. Добавить сырое яйцо, сахар, сливочное масло и перемешать.

2. Из яблок удалить сердцевину, наполнить их фаршем и испечь в духовке.
3. Подавая на фуршетный стол, обсыпать сахарной пудрой.



Груши, фаршированные творогом

100 г творожной массы, 4 груши, 20 г меда, корица, листики мяты для украшения.

1. Груши разрезать пополам, удалить сердцевину.
2. Перемешать творожную массу и мед, наполнить ею половинки груш.

3. Сверху посыпать корицей, выложить на блюдо. Перед подачей на фуршетный стол украсить листиками мяты.

Лимонные корзиночки

ДЛЯ ТЕСТА:

2 лимона, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 250 г муки, разрыхлитель.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

100 г киви, 200 г клубники, 200 г винограда, сахарная пудра, лимонный сок, 250 г взбитых сливок.

1. Лимоны ошпарить кипятком. Натереть на терке верхний слой цедры, не затрагивая белую мякоть. Выжать из 1 лимона сок.
2. Сливочное масло комнатной температуры нарезать кусочками, переложить в миску, всыпать сахар. Взбить миксером в однородную кремообразную массу. Продолжая взбивать, добавить яйца и лимонную цедру. Постепенно ввести немного лимонного сока и 1 стакан теплой воды. Муку просеять, смешать с разрыхлите-

лем. Добавить мучную смесь в яичную массу и замесить тесто. Накрыть его и оставить на полчаса.

3. Фрукты вымыть и мелко порезать. Сахарную пудру смешать с соком лимона и пересыпать фрукты. Массу аккуратно перемешать.

4. Выпекать корзиночки в духовке при температуре 170 °C 20 мин. Остудить.

5. Наполнить корзиночки сначала взбитыми сливками, а потом фруктовой начинкой.



Корзиночки с фруктами

2 стакана муки, чуть больше 3/4 стакана сливочного масла, 1/2 стакана толченого миндаля, 1/3 стакана сахара, 2 желтка.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1/3 стакана воды, 350 г вишни без косточек, 350 г персиков или абрикосов, 230 г смородины, 230 г винограда, 250 г малины, 1/4 стакана сахара.

1. Из муки, сливочного масла, миндаля, сахара и желтков замесить тесто и поставить на 30 мин в прохладное место.
2. Испечь из него корзиночки (15–20 мин при температуре 150 °C). Охладить.
3. Приготовление начинки: смешать сахар с водой и варить до тех пор, пока сироп не начнет тянуться тонкой нитью. Вишню и

персики или абрикосы нарезать мелкими кубиками, положить в сироп вместе с остальными ягодами и варить 8–10 мин.

4. Вынуть кусочки фруктов и ягоды, а сироп продолжать варить до желеобразного состояния.
5. Наполнить корзиночки фруктово-ягодной смесью. Залить сверху желе и поставить на 30 мин в холодильник для застывания.

Апельсины с ликером

6 больших апельсинов без косточек, 3/4 стакана сахарного песка, 2–3 ст. л. ликера, взбитые сливки.

1. Один апельсин очистить от кожуры.
2. Разрезать кожуру на красивые дольки и залить кипящей водой. Оставить на 10 мин, затем высушить и отложить.
3. Очистить остальные апельсины. Нарезать апельсины на тонкие

дольки и выложить их на блюдо по кругу так, чтобы они перекрывали друг друга. Присыпать сахаром и полить ликером. Накрыть и оставить на ночь в холодном месте.

4. Перед подачей на фуршетный стол украсить взбитыми сливками.



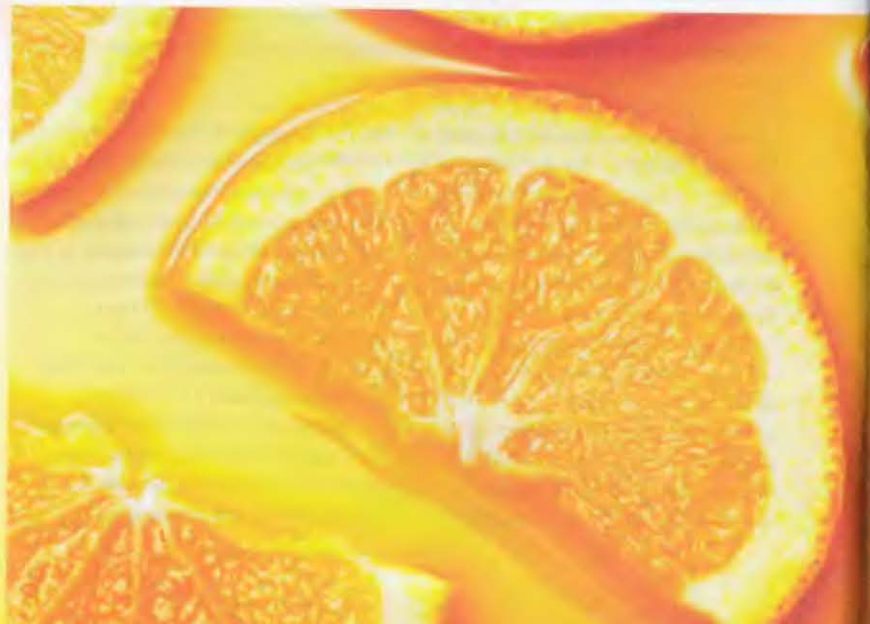
Летний фруктовый салат

1 дыня, 1 банан, 1 яблоко, сок 1 лимона, 1 киви, 1 персик, 2 абрикоса, 250 г зеленого винограда, 125 г вишни, 125 г клубники, 125 г малины, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 стакан вина (малаги, масеры или портвейна).

1. Срезать верхушку дыни (третью часть) и тщательно вынуть мякоть. Удалить зерна и нарезать мякоть кубиками. Край большой половины дыни вырезать зубчиками.
2. Очистить и нарезать ломтиками банан, тут же взбрызнув его лимонным соком.
3. Яблоко очистить, разрезать на 8 частей, вынуть сердцевину. Дольки яблока нарезать ломтиками и побрызгать их оставшимся лимонным соком.
4. Персик подержать недолго в горячей воде, снять с него

кожицу и нарезать мелкими кубиками.

5. Абрикосы мелко нарезать.
6. Вишню вымыть и вынуть из ягод косточки.
7. Киви очистить и порезать.
8. Сахарную пудру подмешать с десертным вином. Добавить в смесь фрукты. Дать фруктовому салату настояться в холодильнике в течение 1 часа.
9. Наполнить салатом подготовленную дыню. Фаршированную дыню подать к столу на измельченных кубиках льда.



Клубничный мусс

150 мл молока, 200 г клубники, 100 г сахарной пудры, 25 г желатина, Ванильный сахар.

1. Молоко подогреть, влить в него растворенный желатин.
2. Клубнику вымыть, подсушить и размять с сахарной пудрой.
3. В оставшееся молоко всыпать ванильный сахар и хорошо взбить.

В конце взбивания добавить размятую клубнику.
4. Когда масса станет густой, выложить в формочки и оставить в холодильнике на несколько часов.



Мусс из белого вина

4 желтка, 1 яйцо, 120 г сахара, 250 мл белого вина, Ванилин по вкусу.

1. Желтки, яйцо, сахар, ванилин взбить миксером, вылить в кастрюлю.
2. Поставить ее на водяную баню и медленно, порциями, влить белое вино.

При этом мусс надо периодически взбивать.
3. Когда мусс вспенится, разлить его по бокалам.
4. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.



Мусс из черной смородины

250 г черной смородины, 150 г сахара, 25 г желатина, фрукты и листики мяты для украшения.

1. Смородину перебрать, вымыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить 5–6 мин, затем процедить.
2. Всыпать сахар, ввести желатин и, помешивая, довести до кипения.

Сироп соединить с соком ягод, охладить, поставить на лед и взбить смесь венчиком до густой пены.
3. Разлить в формочки и охладить. При подаче украсить фруктами и листиками мяты.



Рисово-фруктовый мусс

78

125 мл молока, 85 г круглозерного риса, 40 г сахара, 100 мл сливок, 250 г разных фруктов, 250 г клубники, 1 ч. л. ванильного сахара, 3 ст. л. лимонного сока, 12 г желатина, вода, листики мяты для украшения.

1. Вскипятить молоко со 125 мл воды. Добавить рис, вскипятить и томить 30 мин. Добавить 10 г сахара, ванильный сахар и 3 ст. л. сливок. Дать каше остыть.
2. Вскипятить сок лимона с 2 ст. л. сахара.
3. Нарезать кубиками фрукты.
4. Желатин размочить, распустить и перемешать с кашей. Поставить на холод.

5. Взбить оставшиеся сливки и смешать с кашей вместе с лимонным сиропом и фруктами.
6. Разложить по формочкам и охладить.
7. Сделать пюре из клубники с сахаром. Разложить по тарелкам. Окунуть формочки в горячую воду и опрокинуть десерт на клубничный соус.
8. Украсить мятой и фруктами.

Ежевичный мусс

1 стакан ежевичного сока, 1 ч. л. лимонного сока, 1 стакан сахара, 1 стакан жирных сливок 33 %, 1 пакетик желатина, ванильный сахар.

1. В кастрюле соединить ежевичный и лимонный сок, сверху посыпать желатином. Постоянно помешивая, довести смесь до кипения и снять с огня.
2. Добавить сахар и вернуть на огонь. Проварить около минуты до растворения сахара.

Снять с огня и убрать в холодильник.

3. Взбить сливки с ванильным сахаром. По ложке переложить сливки в охлажденную ежевичную смесь, перемешать, разложить по креманкам и убрать в холодильник до готовности.



79

Напитки



80

К фуршетному столу подаются традиционные алкогольные и безалкогольные напитки, любимые вами и вашими гостями, но предполагаются и неожиданные сюрпризы. Вы можете приготовить необычные коктейли из привычных ингредиентов, а можете предложить новые напитки – крюшоны, пунши, муссы, которые легко и удобно располагать на фуршетном столе.

Итак, привычные безалкогольные напитки – соки, морсы, минеральная вода, сладкая газированная вода, фруктовые и ягодные компоты – подают обычно в бокалах или стаканах либо в бутылках или кувшинах (иногда на поддонах со льдом, чтобы оставались холодными). Алкогольные напитки – шампанское, вина, водку, коньяк, виски, ликеры – подают в бутылках либо в бокалах (правда, не забывайте следить, чтобы и бутылки, и бокалы не оставались пустыми).

А вот коктейли – и алкогольные (самые простые готовят из белого и красного столового вина с фруктовыми сиропами, соками и газированной водой), и безалкогольные (состоящие из молока, мороженого, фруктовых соков и сиропов) – подаются в бокалах емкостью 250 мл с соломинками, кусочками льда и иногда фруктов. Сами бокалы тоже можно украсить сахаром, фруктами, листиками мяты. Хотя крюшоны и холодные пунши можно разлить в большие кувшины со льдом и рядом выставить бокалы с трубочками. ■

Молочный коктейль

10 порций: 2 л молока, 500 г мороженого, сироп.

1. Молоко и сироп взбить в миксере до пышности, добавить мороженое, взбивать еще 1–2 мин.
2. Подавать в высоких стаканах, с соломинкой, украсив кусочками фруктов.

Коктейль из черной смородины

600 г молока, 250 г смородины, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. сахара, 1 яичный желток, листики мяты для украшения.

1. Смородину тщательно перебрать, помыть.
2. Смешать с сахаром и тремя частями молока до образования однородной массы.
3. Влить оставшееся молоко, добавить яичный желток, ванильный сахар, перемешать.
4. Коктейль разлить в бокалы, украсив смородиной или мятой.

81

Персиково-абрикосовый коктейль

500 мл молока, 500 мл жирных сливок, по 500 г персиков и абрикосов, 300 г сахара.

1. Персики и абрикосы очистить, удалить косточки, сварить в небольшом количестве воды до мягкости.
2. Откинуть на дуршлаг, протереть через сито, перемешать с сахаром до его полного растворения.
3. Молоко вскипятить и охладить, соединить со сливками, фруктовым пюре, добавить кусочки льда, перемешать, охладить.
4. Подавать в фужерах, с соломинкой.

Вишнево-банановый коктейль

10 порций: 10 бананов, 30 г вишен без косточек, 10 ст. л. какао, 1 л молока, 2 кг мороженого.

1. Бананы нарезать ломтиками.
2. Вишню соединить с ломтиками банана, какао, молоком и измельчить в блендере в однородную массу.
3. Добавить мороженое, перемешать.
4. Подавать в высоких бокалах, украшенных ломтиками банана и вишенкой.



Коктейль «Прохладные грезы»

10 порций: 400 мл виноградного сока, 600 мл апельсинового сока, 300 мл кокосового сиропа, кубики льда, веточки мяты для украшения.

1. Смешать соки с сиропом.
2. Разложить по бокалам кусочки льда, разлить коктейль.
3. Подавать в высоких фужерах с соломинкой, украсив веточками мяты.

Коктейль «Фризон»

10 порций: 400 мл грейпфрутового сока, 200 мл апельсинового сока, 200 мл лимонного сока, 200 мл сахарного сиропа, 1 л газированной минеральной воды, кусочки льда.

1. Смешать все ингредиенты, кроме минеральной воды, добавить лед.
 2. Добавить минеральную воду, разлить по бокалам.
 3. Украсить ломтиком лимона и апельсина, подавать с соломинкой.
- Дать смеси отстояться несколько минут.

Коктейль «Свежесть»

10 порций: 1 л минеральной воды без газа, 10 небольших кусочков огурца, сок 3 лаймов, веточки и листики мяты, сахар по вкусу.

1. Кусочки огурца, мяту измельчить в блендере, добавить лаймовый сок. Перемешать.
2. Вылить в емкость, добавить немного сахара и минеральную воду.
3. Полученный коктейль тщательно перемешать и процедить в бокалы.
3. Перед подачей на фуршетный стол украсить листиками мяты, кружками огурца или лайма (надрезав и закрепив на краю бокалов).



Крюшон «Клубничный»

10–12 порций: 1 кг клубники, 200 г сахара, 750 мл белого сухого вина, 750 мл красного сухого вина, 800 мл шампанского, кусочки льда.

1. Промытую клубнику положить в крюшонницу, засыпать сахаром, влить вина и оставить на час-полтора для настаивания.
2. Разлить смесь по бокалам, шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей к столу и положить в них лед.



Крюшон «Апельсиновый»

10–12 порций: 6 апельсинов, 150 г сахара, 100 мл коньяка, 200 мл апельсинового сока, 1,5 л сухого белого вина, 800 мл шампанского или газированной воды, пол-лимона, лед.

1. Очищенные от кожуры апельсины нарезать на кусочки, засыпать сахаром и влить коньяк, апельсиновый и лимонный соки и половину всего количества сухого вина.
2. Поставить в холодное место на 1–2 часа.
3. Перед подачей на фуршетный стол добавить остальные компоненты.

Крюшон «Фантазия»

10–12 порций: 400 г фруктовой смеси, 750 г белого портвейна, 800 мл десертного вина, 100 мл коньяка, 100 мл лимонного сока, 200 г сахара, 1 л газированной воды, лед.

1. Фруктовую смесь положить в крюшонницу, засыпать сахаром, влить вино, коньяк, лимонный сок и оставить на час-полтора для настаивания.
2. Разлить смесь по бокалам, газированную воду влить в бокалы непосредственно перед подачей к столу и положить в них лед.



Крюшон «Чайный»

10–12 порций: 1 л крепкого чая, 100 г сахара, 2 лимона, 100 мл рома, 800 мл шампанского, цедра лимона, лед.

1. В охлажденный чай влить сок одного лимона, положить мелко нарезанную цедру, засыпать сахар и добавить ром.
2. Добавить шампанское.
3. Подавать в бокалах со льдом, украшенных тонкими кусочками лимона.



Крюшон «Дынный»

10–12 порций: 1 спелая дыня, 200 г сахара, 1,5 л красного столового вина, 800 мл шампанского, лед, листики мяты для украшения.

1. Дыню очистить, нарезать кубиками, засыпать сахаром, залить красным вином, поставить в холодильник на 2–3 часа.

2. Разлить в высокие бокалы, добавить в них шампанское и лед, подавать с соломинкой и листиками мяты.

Крюшон «Вишневый»

10–12 порций: 1 кг вишни, 100 г сахара, 100 мл рома, 400 мл водки, 500 мл вишневого сока, 1,5 л красного столового вина, 800 мл шампанского, лед.

1. Вишни очистить от косточек, засыпать сахаром, залить ромом, водкой и вином. Убрать в холо-

дильник на 2–3 часа. Разлить крюшон в бокалы и добавить лед. Подавать с соломинкой.

Клубничный коктейль с вином

10 порций: 600 мл клубничного сиропа, 1 л белого вина, лед, листики мяты для украшения.

1. Сироп смешать с вином и хорошо охладить.

2. Подавать в бокалах со льдом, украсив листиками мяты.



Напиток клубничный с коньяком

10 порций: 1 кг клубники, 2 стакана воды, 2 стакана сахара, 6 рюмок коньяка, листики мяты для украшения.

1. Клубнику перебрать и промыть, залить водой и добавить сахар.

2. Смесь довести до кипения и немедленно протереть через сито.

3. Добавить коньяк и немного охладить.

4. Подавать в бокалах со льдом, украсив листиками мяты.

Малиновый коктейль с белым и красным вином

10 порций: по 2 стакана красного и белого вина, 1,5 стакана малинового сиропа, 1–2 бутылки газированной воды.

1. Тщательно смешать белое и красное вино и сироп, охладить.
2. Наполнить напитком бокалы на $\frac{3}{4}$ их объема и долить газированной водой.
3. По желанию можно положить ягоды свежей малины, клубники, дольки персиков, апельсинов, мандаринов и др.
4. Подавать с соломинкой.



Апельсиновый коктейль с белым вином

5–6 порций: 1 бутылка белого вина, 3 стакана апельсинового сока, сок 1 лимона, 4 ст. л. сахарной пудры, кружочки апельсина для украшения.

1. Все компоненты хорошо размешать. Смесь охладить.
2. Подавать в бокалах со льдом, украсив их кружочками апельсина.

Пунш ванильный



10 порций по 250 мл: 400 г льда, 300 мл лимонного сока, минеральная вода, сахарный сироп с содержанием 800 г сахара в 1 л: 50 мл сахарного сиропа, 60 мл ванильного ликера, 40 мл нарзана, 30 г фруктов.

1. В бокал выложить кусочки льда, ломтик лимона, апельсина, ананаса или другие фрукты.
2. Отжать лимонный сок или влить разведенную лимонную кислоту,
- сахарный сироп, ликер, коньяк, долить минеральную воду и хорошо перемешать.
3. К ванильному пуншу подать соломинку.

Пряный коктейль из красного вина

10–12 порций: 2 бутылки красного вина, 2 бутылки газированной воды, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 4 стакана сахара, щепотка корицы, 4–5 шт. гвоздики.

1. В глубокую посуду влить красное вино. Добавить мелко нарезанную цедру 1 лимона и 1 апельсина, корицу, гвоздику и сахар.
2. Смесь хорошо размешать и выдержать 1–2 часа под крышкой, постоянно размешивая до полного растворения сахара.
3. Процедить через сито и хорошо охладить.
4. Подавать в кувшине с кубиками льда, влив в него газированную воду.



Пунш коньячный

10 порций: 400 г льда, 300 мл лимонного сока, 400 мл сахарного сиропа, 700 мл коньяка, 400 мл минеральной воды, 300 г фруктов.

1. Все ингредиенты разлить по бокалам, предварительно положив на дно кубики льда и кусочки фруктов.
 2. К пуншу подать соломинку, бокалы украсить.
- Дополнительно: вместо коньяка можно использовать ром.



Пунш розовый

10 порций: 400 г льда, 300 мл лимонного сока, 400 мл сахарного сиропа, 700 мл розового ликера, 400 мл минеральной воды, 300 г фруктов.

1. Все ингредиенты разлить по бокалам, предварительно положив на дно кубики льда и кусочки фруктов.
2. К пуншу подать соломинку, бокалы украсить.

Дополнительно: по этому рецепту можно приготовить вишневый, малиновый, красносмородиновый, мятный пунши, заменяя розовый ликер на соответствующий ягодный или мятный.



Содержание

Канapé	4	Канapé с зернистой икрой ..	14
Канapé с сыром	5	Канapé с запеченными	
Канapé из черного хлеба		помидорами и орегано	15
с килькой	5	Канapé	
Канapé из черного хлеба		с зеленым салатом	15
с ветчиной	6	Шпажки	16
Канapé со спаржей		Тарталетки	17
и сыром фета	6	Тарталетки из песочного теста ..	18
Канapé с тыквой		Тарталетки из сметанного	
и говяжьим языком	7	теста	19
Канapé из грейпфрута	7	Тарталетки из слоеного	
Овощные канapé	8	теста	20
Канapé из слоеного теста		Тарталетки из творожного	
с сыром и ветчиной	9	теста	20
Канapé с авокадо и беконом ..	10	Тарталетки с грибами	21
Канapé с салатом		Тарталетки с сардинами	22
из сельдерея	10	Тарталетки с муссом	
Канapé с сыром		из лосося	22
и виноградом	11	Тарталетки с овощами	23
Канapé с осетриной	12	Горячие тарталетки из	
Канapé с жареными		песочного теста с куриным	
помидорами	13	мясом и помидорами	24

Тарталетки с салатом из креветок.....	25	Бутерброды с ветчиной и фруктами.....	38
Тарталетки с сыром и беконом.....	26	Бутерброды с беконом и соевым соусом.....	38
Тарталетки из песочного теста со шпротами и томатом.....	27	Бутерброды с брынзой и картофелем.....	39
Волованы.....	28	Бутерброды со сладким перцем.....	39
Волованы из слоеного теста.....	29	Бутерброды со скумбрией, яйцами и сыром.....	40
Волованы с курицей и шампиньонами.....	30	Бутерброды с тунцом.....	40
Волованы с лососем.....	31	Бутерброды с сардинами, бананом и сыром.....	41
Волованы с петушиными гребешками.....	32	Салаты.....	42
и шампиньонами.....	32	Салат овощной.....	43
Горячие волованы с индейкой.....	33	Салат из кабачков.....	44
Бутерброды.....	34	Салат «Весенний».....	45
Бутерброды с ветчиной и инжиром.....	35	Салат «Пастуший».....	46
Бутерброды с сырным маслом.....	36	Салат из кабачков, грибов и курицы.....	47
и помидорами.....	36	Салат с куриной печенью... ..	48
Бутерброды из черного хлеба с рыбой.....	37	Салат из креветок и помидоров.....	49
и маслинами.....	37	Салат с креветками и мандаринами.....	50
		Салат из сельди с лимонным соусом.....	51

Закуски.....	52
Помидоры с сыром.....	53
Помидоры по-милански	53
Помидоры с сыром моцарелла	54
Фаршированные баклажаны.....	55
Баклажаны с брынзой и анчоусами.....	56
Баклажаны по-египетски.....	56
Баклажаны, маринованные с сыром.....	57
Фаршированный картофель.....	58
Печеный картофель с начинкой из ветчины.....	59
Шарики картофельные с тмином.....	59
Десерты.....	60
Тарталетки с фруктовой или ягодной начинкой.....	61
Тарталетки по-французски.....	62
Тарталетки с яблоками.....	63
Апельсиновые пирожные	64
Профитроли с клубникой	65

Профитроли с заварным кремом.....	66
Профитроли с шоколадным муссом.....	67
Бисквитные пирожные с вишней.....	68
Яблоки в желе.....	69
Яблоки, запеченные с брусничкой.....	70
Яблоки, фаршированные рисом и изюмом.....	71
Груши, фаршированные творогом.....	71
Лимонные корзиночки	72
Корзиночки с фруктами.....	73
Апельсины с ликером	74
Летний фруктовый салат.....	75
Клубничный мусс.....	76
Мусс из черной смородины.....	76
Мусс из белого вина	77
Рисово-фруктовый мусс	78
Ежевичный мусс.....	79
Напитки.....	80
Молочный коктейль	81
Коктейль из черной смородины.....	81

Персиково-абрикосовый коктейль	81
Вишнево-банановый коктейль	82
Коктейль «Прохладные грезы»	82
Коктейль «Фризон»	83
Коктейль «Свежесть»	83
Крюшон «Клубничный»	84
Крюшон «Апельсиновый»	84
Крюшон «Фантазия»	85
Крюшон «Чайный»	85
Крюшон «Дынный»	86
Крюшон «Вишневый»	86
Клубничный коктейль с вином	87
Напиток клубничный с коньяком	87
Малиновый коктейль с белым и красным вином	88
Апельсиновый коктейль с белым вином	88
Пунш ванильный	89
Пряный коктейль из красного вина	89
Пунш коньячный	90
Пунш розовый	90



Лучшие блюда для фуршета на скорую руку

Редактор-составитель *Е.В. Логунова*

Корректор *И.И. Юдина*

Технический редактор *С.В. Камышова*

Дизайн обложки *Е. А. Маховиковой*

Компьютерная верстка *М.Л. Гариной*

ООО ТД «Издательство Мир книги»
111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6.

Отдел реализации: (495) 974-29-76, 974-29-75;
факс: (495) 742-85-79 e-mail: commerce@mirknigi.ru

Каталог «Мир Книги» можно заказать по адресу:
111116, г. Москва а/я 30 «МИР КНИГИ»,
тел.: (495) 974-29-74 e-mail: order@mirknigi.ru

Подписано в печать 26.08.2009.
Формат 70х108 1/32. Печать офсетная.
Гарнитура PeterburgC. Усл. печ. л. 4,2. Тираж 10 000 экз.
Заказ № 0913240.



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97



 ИЗДАТЕЛЬСТВО
НИОЛА-ПРЕСС

ISBN 978-5-366-00469-5

