



Праздник всегда с нами.

То есть праздник мы всегда можем создать, есть ли он в календаре или только в душе у нас.

Мы с удовольствием предлагаем вам серию книг, весьма удобных и компактных для употребления, известного **кулинара и кондитера, автора всех предлагаемых рецептов, Александра Селезнева.**

Его блюда — это всегда изячно, всегда аппетитно и, без сомнения, **ВКУСНО**. Потому что приготовлены они с удовольствием, с улыбкой, с фантазией. А ведь всего этого нам как раз так не хватает в жизни. Мы завидуем вам, вы — на пороге удовольствия!

ISBN 978-5-699-23003-7



9 785699 230037 >

ЭКСМО



Александр СЕЛЕЗНЕВ

Легкий фуршет в офисе *Очень классно*



КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Александр СЕЛЕЗНЕВ

Легкий фуршет в офисе

Очень классно



Москва



2007

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Дизайн оформления А. Мусина

Фото Е. Моргуновой

Содержание

- 4 Канапе с копченой уткой и маринованным луком
- 6 Отварной картофель с селедкой и сметанным соусом
- 8 Салат с тунцом и спаржей
- 10 Салат французский
- 12 Суп из моркови
- 14 Куриный суп-пюре
- 16 Лепешки с мясным фаршем
- 18 «Кровавая Мери»
- 20 Лимонный сорбет
- 22 Сорбет из киви
- 24 Абрикосовый пирог со сметаной
- 26 Абрикосовый крем
- 28 Ванильные трюфели
- 30 Шоколадный пирог с ванильным кремом

С 29 Селезнев А.
Легкий фуршет в офисе. Очень классно / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с.: ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

Канопе с копченой уткой и маринованным луком

10 ломтиков черного хлеба
50 г сливочного масла
50 г майонеза
100 г копченой утки
100 г мелкого
маринованного лука
«жемчужина»
базилик, лук сибуллет
(резанец) по вкусу

Ломтики черного хлеба смазать
сливочным маслом и запекать
в духовке при температуре 200 °C
10 минут.

Готовые крутоны смазать майонезом,
сверху положить кусочки копченой
утки, маринованный лук и украсить
базиликом и мелко нарезанным
луком сибуллет



Отварной картофель с сельдью и сметанным соусом

400 г картофеля
200 г слабосоленой сельди
соль, зелень укропа по вкусу

Для соуса:

10 ст. л. сметаны
10 ст. л. майонеза
цедра 1 лимона
1 соленый огурец
2 ст. л. любой свежей зелени
соль, перец по вкусу

Из картофеля специальной выемкой-ложечкой вынуть маленькие шарики, отварить их в соленой кипящей воде до готовности. Очищенное филе сельди нарезать кусочками.

Выложить на поднос картофель с кусочками сельди. Отдельно подать соус.

Соус: огурец нарезать мелкими кубиками, добавить зелень, сметану, майонез, цедру лимона, посолить, поперчить и все перемешать до однородной массы.



Салат с тунцом и спаржей

1 упаковка томатов «черри»
1 банка тунца в собственном соку
100 г зеленой стручковой фасоли
100 г листьев салата «родник»
1 огурец
6 яиц
6 редисок
50 г черных маслин
50 г анчоусов
200 г свежей спаржи

Для соуса:

5 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. винного уксуса
1 зубчик чеснока
соль, перец по вкусу

Стручки зеленой фасоли залить кипящей водой и варить до готовности 2—3 минуты, откинуть на сито и обдать холодной водой, охладить.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать каждое на четвертинки.

Томаты нарезать на половинки, редис — кружочками, огурец — соломкой.

Спаржу очистить и бланшировать в подсоленной воде 2 минуты. Обдать холодной водой.

В салатнице перемешать листья салата, огурцы, томаты, фасоль, маслины и редис. Добавить тунец. Полить салат заправкой и снова перемешать.

На каждую тарелку горкой выложить салат. Сверху положить анчоусы, спаржу и дольки лимона.

Соус: перемешать оливковое масло, уксус, измельченный чеснок, соль и перец.



Салат французский

500 г листьев салата
250 г моркови
100 г консервированной
кукурузы
100 г редиса
6 яиц

Для заправки:

200 г оливкового масла
4 ст. л. винного уксуса
1 ст. л. горчицы
соль, перец по вкусу

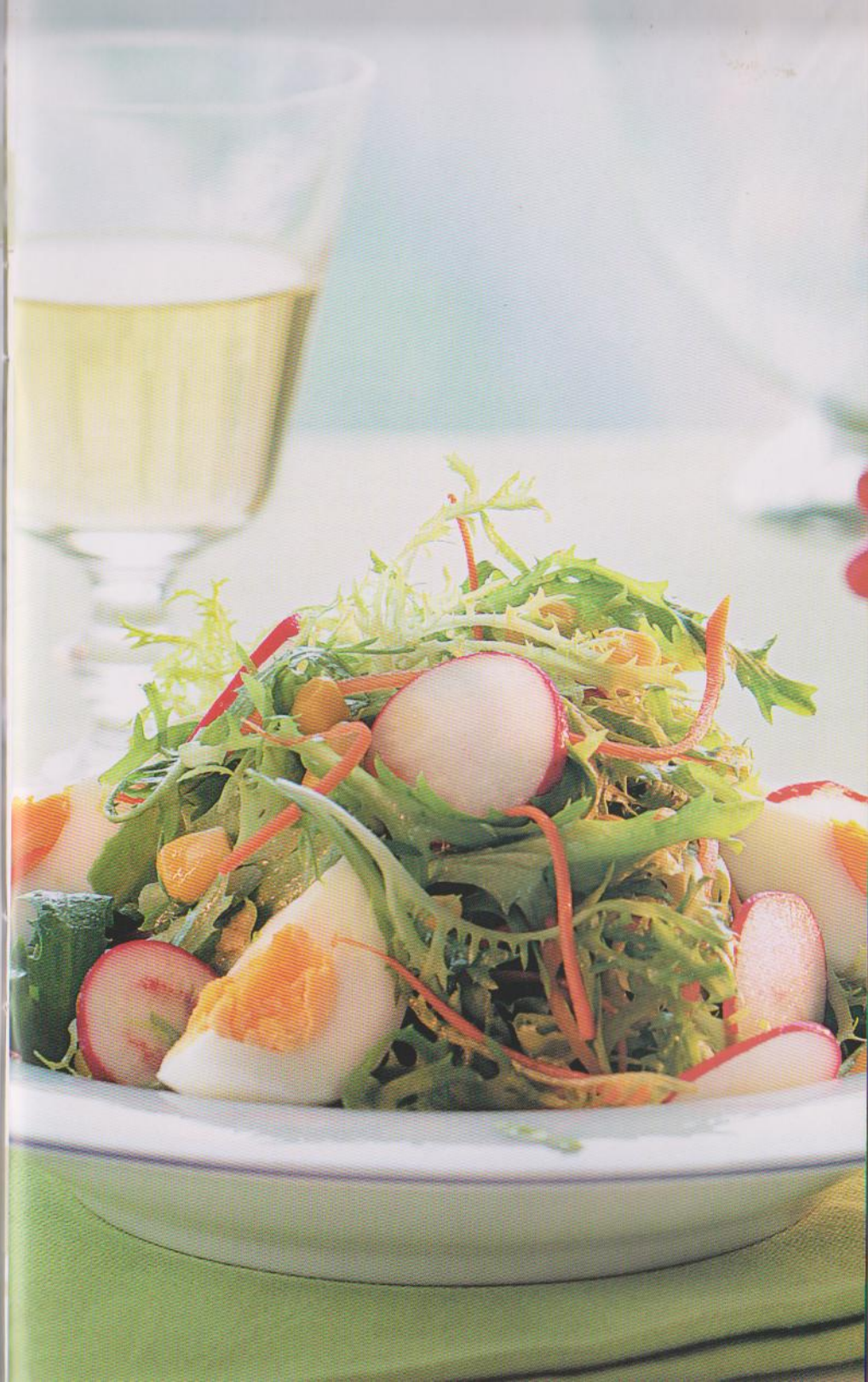
Морковь, бесспорно, королева кухни. Но мало кому известно, что ботва молодой моркови не менее полезна, чем корнеплод. Это кладовая таких ценных компонентов, как витамины группы В, фолиевая кислота, витамины D, E и K, железо, фосфор, селен, магний, кальций. Добавив мелкорубленую ботву молодой моркови в супы и соусы, можно значительно улучшить вкус этих блюд.

Морковь тонко нашинковать, редис нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую.

В салатницу выложить листья салата, сверху положить морковь, кукурузу, редис. Все перемешать.

Заправить салатной заправкой, выложить на тарелки и украсить четвертинками яиц.

Заправка: перемешать оливковое масло, уксус, горчицу, соль и перец.



Суп из моркови

5 ст. л. сливочного масла
1 стебель сельдерея
500 г моркови
200 г картофеля
1 литр бульона
5 ст. л. сливок
перышки зеленого лука
паприка
соль

Морковь натереть на терке, картофель очистить и нарезать кубиками. Сельдерей нарезать кусочками.

В кастрюле растопить сливочное масло, положить в него сельдерей, морковь. Пассеровать 5 минут. Добавить картофель, бульон и посолить. Варить 10 минут. Затем измельчить блендером, добавить сливки, соль, перец.

Суп разлить по бокалам. Сверху посыпать паприкой, украсить зеленью сельдерея. В каждый бокал воткнуть по перышку лука.



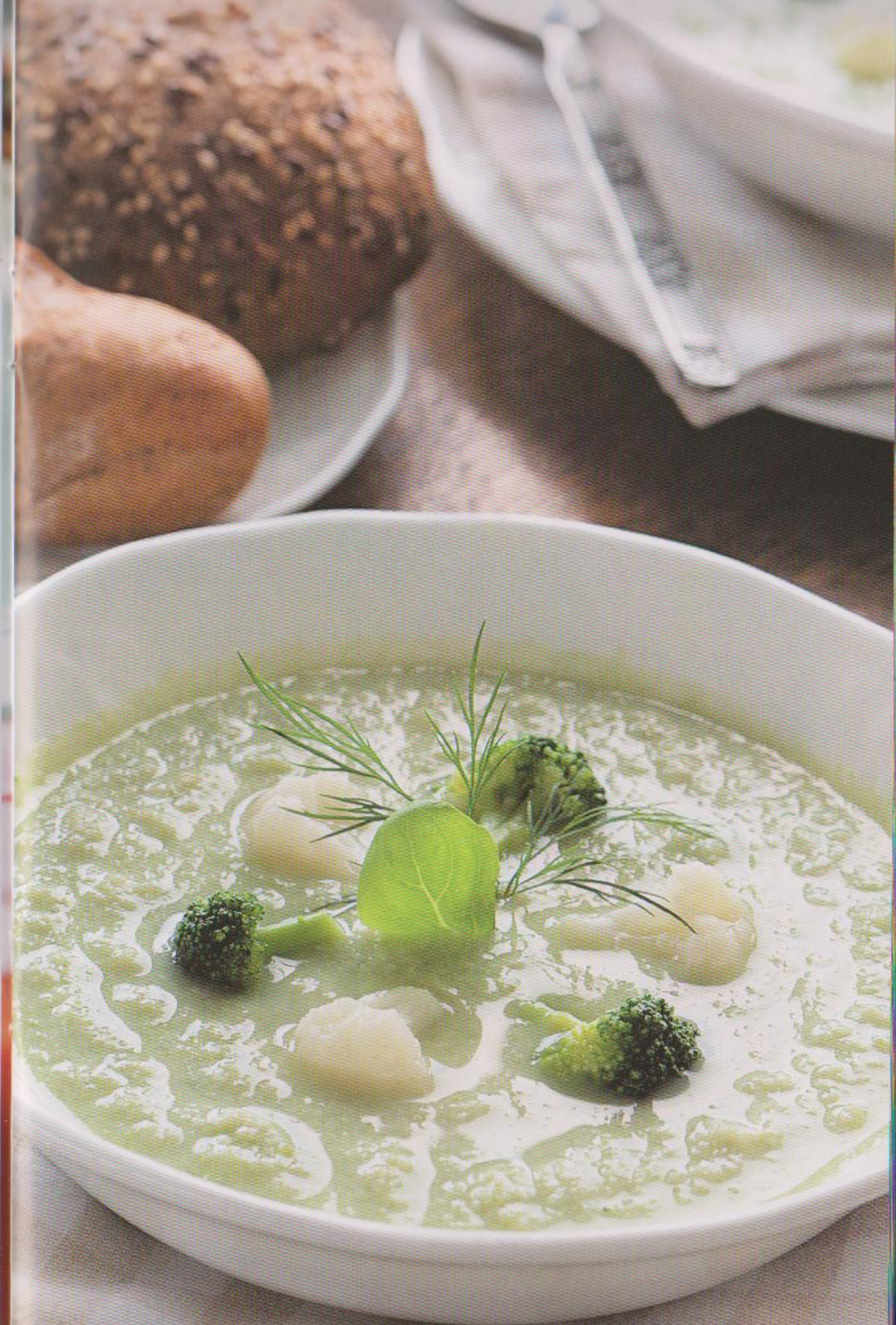
Куриный суп-пюре

200 г куриного филе
100 г сельдерея
100 г мороженой капусты
брокколи
100 г цветной капусты
1 л воды
зелень
соль, перец по вкусу

Сельдерей нарезать кусочками.
Цветную капусту разобрать
на соцветия.
Мясо, сельдерей, капусту положить
в кастрюлю, залить водой и варить
30 минут. Посолить, поперчить.
Суп поместить в блендер и измель-
чить.
Суп разлить по тарелкам, украсить
зеленью, соцветиями брокколи
и цветной капусты.

☒ Заметки на полях

Чтобы получить крепкий мясной
бульон, мясо следует залить холод-
ной водой, довести до кипения,
затем уменьшить нагрев и варить
при слабом кипении жидкости.



Лепешки с мясным фаршем

Для теста:

150 г муки
150 г творога
150 г сливочного масла
соль по вкусу

Для начинки:

2 луковицы
1 зубчик чеснока
250 г мясного фарша
200 г сметаны
200 г тертого сыра
сухие специи
соль

Из теста раскатать лепешки,
на каждую поместить начинку,
сверху полить сметаной и посыпать
сыром.

Выпекать при температуре 200°C
30 минут.

Тесто: из муки, творога, сливочного
масла и соли замесить тесто
и убрать его в холодильник на 1 час.

Начинка: нарезать лук и чеснок
мелкими кубиками. Обжарить их
до золотистой корочки, добавить
мясной фарш, специи, посолить
и жарить до готовности.



«Кровавая Мери»

150 г томатного сока
50 г водки
соус «табаско», соль, перец
по вкусу.

В бокал налить томатный сок, на него
аккуратно через ложку налить
водку, чтобы она не перемешалась
с соком, посолить, поперчить
и добавить соус «табаско».
Напиток подавать охлажденным.



Лимонный сорбет

2 стакана воды
0,5 стакана сахарного песка
2 больших лимона (лайма)

Из лимонов выдавить сок, а цедру натереть на терке. Довести до кипения сахар с водой и варить до полного растворения сахара. Сироп охладить. Добавить цедру, сок лимонов. Все перемешать, выложить в лоток и поместить в морозильную камеру. Когда масса замерзнет, измельчить ее в блендере.

В креманки выложить шарики сорбета, украсить дольками лимона.



22 Сорбет из киви

125 г сахара
50 г воды
3 плода киви
125 г шампанского
1 ст. л. рома
1 яичный белок

Сахар с водой довести до кипения и варить 2 минуты, охладить. Киви очистить от кожицы и измельчить в блендере до пюреобразного состояния.

Соединить сахарный сироп, пюре киви, шампанское, ром и поставить подмораживаться в морозильную камеру. Периодически массу помешивать.

Ввести в массу взбитый яичный белок и заморозить окончательно.

Подавать сорбет в стакане, украсив кружочком киви.



Абрикосовый пирог со сметаной

Для теста:

300 г муки
200 г сливочного масла
100 г сахарного песка
2 яйца

Для начинки:

850 г консервированных
абрикосов

Для заливки:

2 яйца
100 сметаны
50 г сахарного песка

Для желе:

100 г сахарного песка
100 г воды
10 г желатина

Для украшения:

жареный миндаль

Раскатать на столе песочное тесто, выложить его в форму с высокими бортами. Выпекать 10 минут при температуре 200 °С до готовности.

Выложить на дно коржа консервированные абрикосы и залить сметанной заливкой. Выпекать при температуре 200 °С 20 минут. Остудить.

Остывшим желе залить верх пирога. Охладить до застывания желе. Украсить миндалем.

Тесто: сливочное масло взбить с сахаром в пышную пену, добавить яйцо и муку. Замесить руками тесто и убрать в холодильник.

Заливка: взбить яйца с сахаром, добавить сметану и все перемешать.

Желе: желатин замочить в небольшом количестве воды. Из сахара и воды приготовить сироп. Влить в него растопленный желатин. Все смешать.



Абрикосовый крем

0,5 пакетика желатина
1 банка (850 г)
консервированных
абрикосов
250 г взбитых сливок
листья мяты
миндаль

Желатин замочить в холодной воде,
когда он набухнет, растопить его.
Сливки взбить в плотную пену.
Из абрикосов приготовить пюре,
добавить растопленный желатин,
взбитые сливки и все перемешать.
Разложить массу по креманкам.
Украсить крем дольками абрикосов,
мятой и миндалем.



Ванильные трюфели

125 г сливок
100 г молочного шоколада
125 г горького шоколада
1 ст. л. ванильного сахара
2 ст. л. какао-порошка
1 ст. л. сахарной пудры

Сливки влить в кастрюлю и довести до кипения. Шоколад разломать на кусочки и, помешивая, растворить в сливках.

Массу охладить при комнатной температуре. Венчиком взбивать массу до тех пор, пока она не станет светлой и густой. Охлаждать в холодильнике 1 час.

Какао-порошок перемешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром, просеять в большую тарелку. Чайной ложкой от шоколадной массы отделять кусочки размером с вишню и ладонями скатывать шарики. Выложить их в смесь из какао и обвалять их. Хранить в холодильнике в плотно закрытой коробке.



Шоколадный пирог с ванильным кремом

7 яиц
300 г сахарного песка
50 г порошка какао
175 г черного горького
шоколада
125 г муки
25 г крахмала
150 г сливочного масла

Для крема:

400 г молока
120 г сливок жирностью
30—35%
1 пакетик ванилина
(или стручок ванили)
5 яичных желтков
125 г сахарного песка

Взбить яйцо с сахаром в пышную белую массу. Мелко нарезать шоколад и растопить его на водяной бане (водяная баня ни в коем случае не должна кипеть, максимальная температура не должна превышать 50°C).

Перемешать в миске размягченное сливочное масло с какао-порошком до однородной консистенции и добавить его в растопленный шоколад, затем осторожно ввести взбитые яйца. Аккуратно перемешать венчиком (не взбивать).

В отдельную миску просеять муку с крахмалом и ввести в шоколадную массу, аккуратно перемешать деревянной лопаткой.

Выложить массу в круглую форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой.

Выпекать в духовке при температуре 180°C 30—40 минут.

Готовый торт обмазать кремом и украсить еловыми веточками.

Крем: разогреть в кастрюле молоко, сливки, ванилин и 50 г сахарного песка. Остаток сахара взбить с желтками до бела. Вылить половину кипящего молока в растертые желтки с сахаром и хорошо перемешать. Перелить смесь в кастрюлю с оставшимся молоком и подогревать, помешивая (лучше деревянной лопаткой), до легкого загустения (ни в коем случае нельзя доводить до кипения). Как только нежная масса загустеет и будет оставаться тонким слоем на деревянной лопатке, снять с огня, процедить и охладить до 10°C.

