

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



фирменный
стол

ISSN 1819-9488
12003
9 771819 948005





САЛАТ ИЗ РУКОЛЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

4 порции

Ингредиенты:

- Рукола – 200 г
- Шампиньоны в нарезке Солнечная ферма – 200 г (1 упаковка)
- Лимонный сок – 50 мл
- Оливковое масло – 100 мл
- Пармезан (нарезанный тонкими лепестками) – 60 г
- Базилик зеленый – 2 веточки
- Сахар – 1 щепотка
- Соль морская
- Перец черный



Приготовление:

- 1 В блендере взбить масло, лимонный сок, базилик, соль, сахар и перец. Грибы выложить в глубокую миску, залить полученной заправкой, перемешать и дать замариноваться, 5–10 минут.
- 2 В центр тарелки выложить руколу, добавить шампиньоны и лепестки сыра.
- 3 Перед подачей полить салат оставшимся маринадом.



Купить продукцию ООО «Валенсия» вы можете в следующих магазинах: «Ситистор», «О'кей», «Билла», «Магнолия», «Азбука вкуса», «Метро», «Реал», ТЦ «Лейпциг», «МегаЦентр Италия», «Гиперглобус», «Перекресток», «ГастроноМир»

ООО «Валенсия», 141554, Московская обл., Солнечногорский р-н, дер. Кривцово, д. За
Телефоны: (495) 989 2082, (495) 660 5347, www.valencia-express.ru. На правах рекламы



Дорогие друзья!

Если Новый год принято встречать дома в кругу самых близких людей, то 23 февраля и 8 Марта по всей стране начинают отмечать в офисах, а дальше уж как получится! Производители готовых салатов и мясной нарезки в эти дни перевыполняют план по продажам на 1000%. Обычно на следующий день все отпраздновавшие чувствуют себя не очень хорошо, а некоторые и вовсе плохо – на семейное застолье здоровья уже не хватает. Чтобы такого не случилось, потратьте чуть больше сил и времени и накройте настоящий качественный, красивый и вкусный фуршетный стол. А наш журнал вам в этом поможет! Хороших праздников.

Ваша редакция



содержание

условные обозначения



вегетарианское питание



блюда, которые подходят для детей **



легкие рецепты



рецепты средней сложности



рецепты для опытных кулинаров



блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



полезный совет

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



- 2 кольца из перца с лососем
- 4 чернослив с грудинкой
- 5 закуска из картофеля с сельдью
- 6 булочки с куриной и рыбной начинкой
- 8 салат из кальмаров с гранатами
- 9 закуска из сыра с виноградом
- 10 тортильи с говядиной и соусом гуакамоле
- 12 нарезка из овощей с сырным соусом
- 13 фаршированные яйца
- 14 канапе ассорти
- 16 испанские бандерильи
- 18 профитроли с печенью трески
- 20 мясные шарики с кедровыми орешками
- 21 грибы с креветками
- 22 рулеты с тунцом, сыром и зеленью
- 24 сырные шарики
- 25 кексы с повидлом
- 26 венские круассаны с мармеладом
- 28 печенье с сухофруктами
- 29 пирожное «картошка»
- 30 тарталетки со сладкой начинкой



кольца из перца с лососем 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

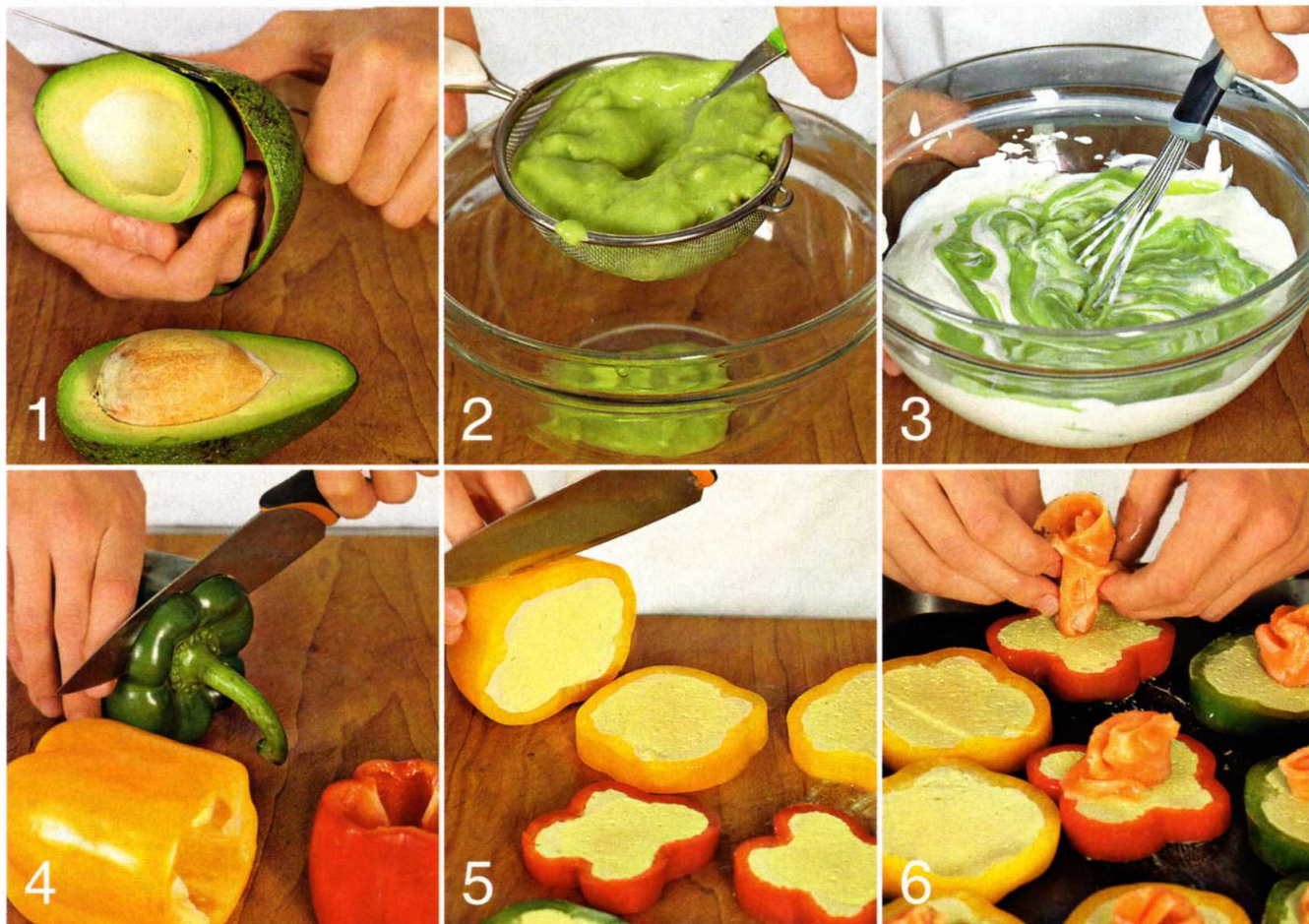
- 150 г** слабосоленого лосося
- 3** сладких перца разного цвета
- 1** авокадо
- 6 ст. л.** сливок жирностью 35%
- 1 ч. л.** готового хрена
- 10 г** желатина
- 1 ст. л.** сухого хереса
- 1 ч. л.** лимонного сока
- 1 ч. л.** масла грецких орехов
- 2–3** веточки петрушки
 - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 30 мин. + 2 часа

Порций: 12–14

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Желатин замочить в 2 ст. л. холодной кипяченой воды и отставить на 20 мин. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку. Мякоть очистить от кожуры, нарезать кусочками и размять в пюре.
- 2** Желатин отжать, растворить в 2 ст. л. горячей воды, добавить в пюре из авокадо. Протереть полученную массу через сито.
- 3** Сливки взбить в крепкую пену, добавить в пюре вместе с лимонным соком, хреном, хересом и ореховым маслом. Приправить по вкусу солью и перцем.
- 4** Перцы вымыть, срезать верхушку и удалить сердцевину. Наполнить перцы начинкой, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2 ч.
- 5** Нарезать перцы кружками толщиной 1 см и разложить на подносе.
- 6** Веточки петрушки вымыть и обсушить. Лосося нарезать очень тонкими ломтиками, свернуть их в виде «розочек» и разложить на фаршированные перцы. Сверху украсить веточками петрушки.



Чернослив с грудинкой



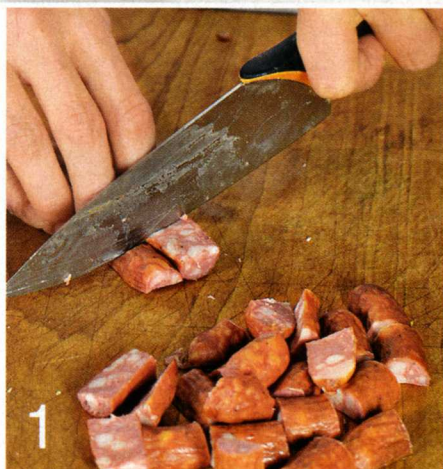
ЧТО НУЖНО:

- 20 черносливин
- 200 г копченой грудинки
- 200 г охотничьих колбасок

Время приготовления: 20 мин.
Количество: 20 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Разрезать колбаски вдоль на 2 части. Каждую половинку нарезать кусочками длиной 4–5 см.
- 2 Предварительно размоченный чернослив слить, обсушить, удалить косточки. Вложить внутрь каждой черносливины по кусочку колбаски. Грудинку нарезать тонкими ломтиками, завернуть в нее чернослив, скрепить деревянными зубочистками.
- 3 Разогреть духовку до 250 °С. Выложить на противень рулетики с черносливом и поместить в духовку на 5 мин. Подать к столу горячими.





закуска из картофеля с сельдью 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 5 картофелин
- 2 филе сельди
- 1 большая свекла
- 1 красная луковича
 - майонез
- 1 ст. л. яблочного уксуса
 - щепотка сахара

Время приготовления: 1 час 15 мин.
На 25 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Свеклу положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 1 ч. Картофель отварить в мундире, 30–35 мин. Слить воду, овощи остудить.
- 2 Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, положить в миску, добавить 1 ст. л. воды, уксус и щепотку сахара. Отставить мариноваться, 20–30 мин.
- 3 Свеклу очистить, нарезать произвольными кусками и измельчить в блендере в пюре. Добавить майонез по вкусу и перемешать. Картофель очистить и нарезать кружками толщиной не более 1 см. Филе сельди нарезать ломтиками. На кружки картофеля выложить по 0,5 ст. л. свекольного пюре, ломтик сельди и украсить сверху маринованным луком.



СПОНСОР РЕЦЕПТА



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

булочки с куриной и рыбной начинкой



ЧТО НУЖНО:

- 20 маленьких булочек
- 1 горшочек салата премиум от «Московского»
- 1 горшочек салата фриллис от «Московского»
- 4 зубчика чеснока
- 4 ст. л. натурального густого йогурта
- 1 ст. л. сока лимона
 - соль, черный молотый перец

Для начинки с курицей:

- 200 г куриного филе
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 3 помидора
- 2 ст. л. растительного масла

Для начинки с рыбой:

- 100 г масляной рыбы холодного копчения
- 1 сладкий желтый перец
- 1 красная луковица
- 20 маслин без косточек

Время приготовления: 30 мин.
Количество: 20 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Йогурт смешать с соком лимона, посолить и поперчить по вкусу. Чеснок очистить и разрезать пополам. Булочки надрезать, не доходя до края 1 см, и раскрыть. Удалить половину мякиша. Оставшийся мякиш натереть чесноком и слегка смазать йогуртом.

2 Салатные листья вымыть и обсушить. Нарвать руками по размеру булочек.

3 Приготовить начинку с курицей. Курицу нарезать ломтиками и обжарить в разогретом масле с двух сторон, по 3–4 мин. Яйца и помидоры нарезать кружками. Приправить все солью и перцем. В половину булочек уложить по листу салата премиум и фриллис, по 2 кружка помидора, ломтику курицы и 2 кружка яйца. Смазать сверху йогуртом. Опустить верхнюю «крышечку».

4 Приготовить начинку с рыбой. Перец разрезать пополам, положить в огнеупорную форму и запекать 8–10 мин. при 200 °С. Переложить в пластиковый пакет и оставить на 10 мин., затем очистить от кожицы, мякоть нарезать соломкой. Рыбу нарезать тонкими ломтиками, лук – кольцами, маслины – кружками.

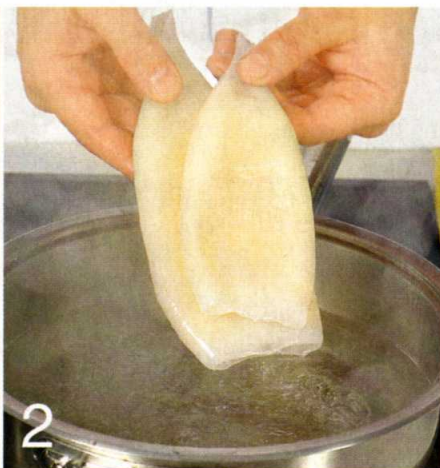


5 В раскрытые булочки уложить слоями листики салата, рыбу, лук, маслины и полоски перца. Добавить сверху по 0,5 ч. л. йогурта.

ПОЧЕМУ ЗЕЛЕНЬ В ГОРШОЧКАХ?

Важно помнить, что уже через 2 часа после срезы зеленные культуры теряют 50% витаминов. Чтобы этого избежать, выбирайте зелень и салаты в горшочках от «Московского». Эта зелень выращена в ближайшем Подмосковье и поступает на прилавки магазинов спустя всего несколько часов после сбора. Это по-настоящему живой продукт с сохраненными корешками. Поэтому такая зелень продолжает расти и на прилавке магазина, и даже у вас дома, сохраняя весь заложенный природой набор витаминов и минеральных веществ. Салаты и зелень от «Московского» несут с собой помимо вкуса настоящую пользу!





салат 🐙 🍎 из кальмаров с гранатами

ЧТО НУЖНО:

- 300 г** кальмаров
- 1** гранат
- 2** зеленых яблока
- 1 ст. л.** виноградного уксуса
- 1 ст. л.** растительного масла
 - щепотка сахара
- 200 мл** натурального йогурта
- 1 ч. л.** зернистой горчицы
- 1 ст. л.** соевого соуса
- 1 ст. л.** сока лимона

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук тонко нарезать, поместить в смесь из уксуса, масла и сахара на 1 ч.
- 2** Кальмары промыть и опустить на 4 мин. в кипящую воду. Остудить и нарезать тонкой соломкой.
- 3** Яблоко нарезать маленькими кубиками. Из граната вынуть зерна. Смешать йогурт, горчицу, соевый соус и сок лимона. Соединить в миске яблоки, лук, кальмары, половину зерен граната и заправку, аккуратно перемешать. Разложить салат в бокалы для мартини и посыпать сверху оставшимися зернами граната.

закуска из сыра с виноградом



ЧТО НУЖНО:

- 250 г** швейцарского сыра
- 50 г** грецких орехов
- 20** крупных красных виноградин
- 3 ст. л.** оливкового масла
 - тертая цедра половины лимона
- 0,5 ч. л.** сока лимона
 - щепотка красного перца

Время приготовления: 25 мин.

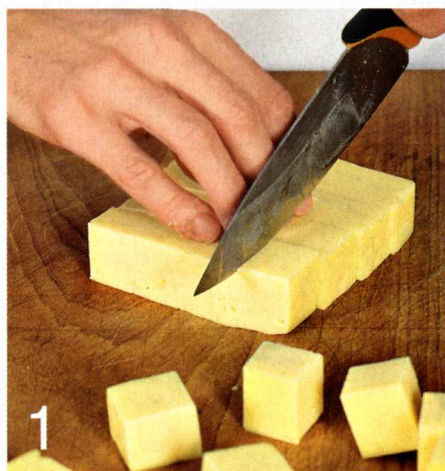
Количество: 20 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разрезать сыр на 20 ровных кубиков со стороной примерно 2,5 см.

2 Смешать в миске оливковое масло, красный перец, цедру и сок лимона. Поместить сыр в миску с маринадом, осторожно перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 15–20 мин.

3 Грецкие орехи размолоть в блендере в мелкую крошку. Сырные кубики вынуть из маринада, обвалить в измельченных орехах и насадить на деревянные палочки. Сверху украсить вымытым и обсушенным виноградом.



СПОНСОР РЕЦЕПТА



ТОРТИЛЬИ С ГОВЯДИНОЙ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ

ЧТО НУЖНО:

- 4 тортильи Delicados
- 600 г говяжьей вырезки
 - по 2 красные луковицы
 - и по 2 помидора
- 4 листа китайской капусты
- 4 ст. л. сметаны
 - соль, красный молотый перец
 - сок 4 лаймов
- 3 ст. л. оливкового масла
 - щепотка молотого кориандра

Для гуакамоле:

- по 1 авокадо, помидору и красному луку
- сок 1 лайма
- 4 веточки кинзы

Время приготовления: 45 мин. + 1 час
Порций: 16

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в миске оливковое масло, сок лайма, кориандр, перец и соль. Мясо вымыть, обсушить, положить в маринад и убрать в холодильник на 1 ч. Разогреть духовку до 200 °С. Говядину вынуть из маринада, положить на противень, накрыть листом фольги и запекать 30–35 мин. За 10 мин. до окончания запекания фольгу удалить.

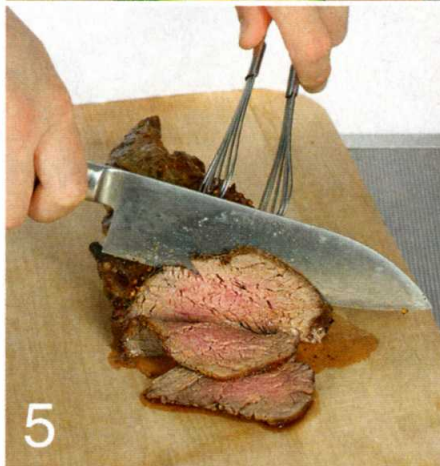
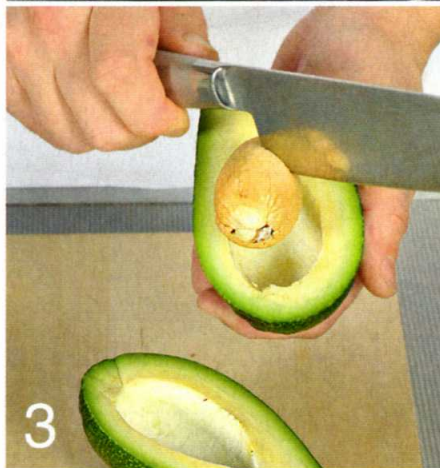
2 Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Помидоры и китайскую капусту вымыть, помидоры нарезать кружками.

3 Приготовить соус. Авокадо разрезать пополам и вынуть косточку. Очистить плод от кожуры.

4 Помидор и кинзу вымыть. Нарезать овощи и зелень, поместить в блендер и размолоть в пюре. Добавить сок лайма, соль и перец, перемешать.

5 Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками.

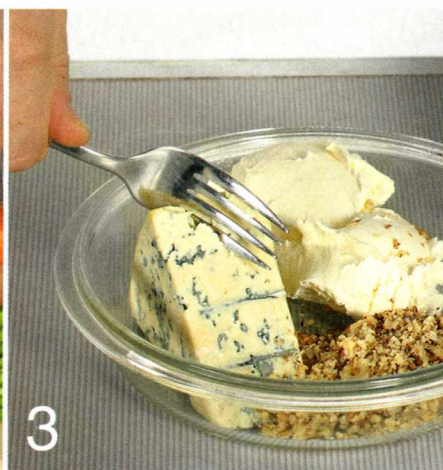
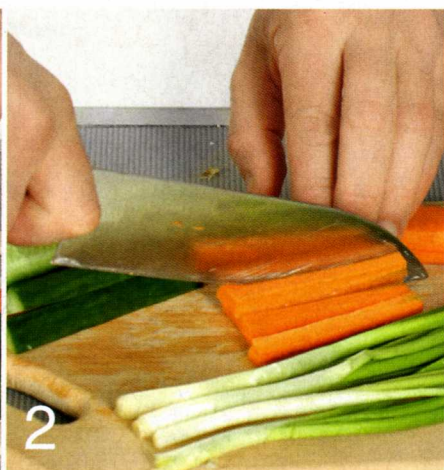
6 На лепешки выложить листы китайской капусты, ломтики мяса, кружки помидоров и кольца лука. Добавить немного гуакамоле и сметану, завернуть в трубочки. Тортильи обжарить на гриле, по 2–3 мин. с обеих сторон. При подаче на стол нарезать на порции.



КСТАТИ

Чтобы тортильи в открытой упаковке дольше оставались свежими и не черствели, сверните упаковку трубочкой. Так будет ограничено проникание воздуха в открытую упаковку, и тортильи сохранятся дольше.





нарезка из овощей с сырным соусом 🍅 🥬

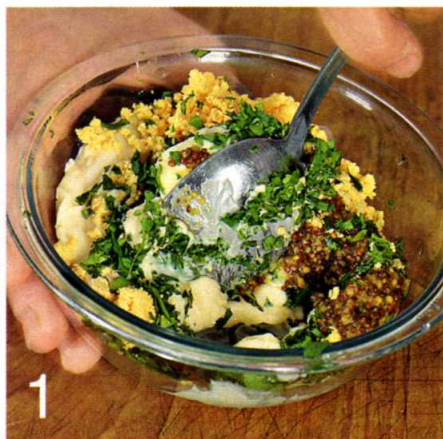
ЧТО НУЖНО:

- по 1** красному и желтому перцу
- по 2** черешка сельдерея и огурца
- 1** морковка
- 1** пучок зеленого лука
- 200 г** цветной капусты
- 100 г** сыра с голубой плесенью
- 150 г** сливочного сыра
- 30 мл** сливок
- 1 ч. л.** коньяка
- 2 ст. л.** размолотых орехов
 - соль, перец

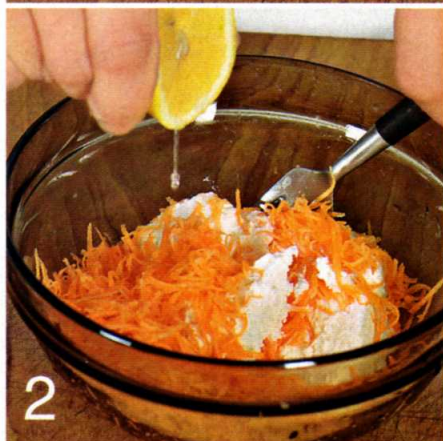
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

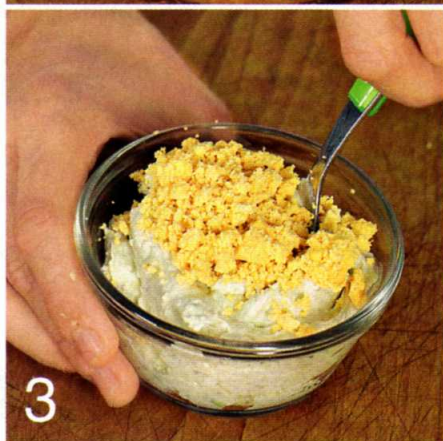
- 1** Овощи очистить и вымыть. Из перцев удалить сердцевину. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия.
- 2** Остальные овощи нарезать тонкими палочками.
- 3** Размять сыр с голубой плесенью и сливочный сыр вилкой. Добавить сливки, коньяк, орехи, соль и перец по вкусу, перемешать. Овощи поместить в прозрачный бокал и подать к столу вместе с сырным соусом.



1



2



3



фаршированные яйца



Время приготовления: 25 мин.
На 40 штук

ЧТО НУЖНО:

- 20 яиц, сваренных вкрутую
- 3 ст. л. майонеза
- 0,5 ч. л. горчицы
- 1 ст. л. нарезанной петрушки
- 4 ст. л. сыра «Домашний»
- 1 ст. л. тертой моркови
- 2 ч. л. лимонного сока
- 1 ч. л. молотых грецких орехов
- 2 ч. л. порошка карри
- 1 ст. л. молока
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Яйца очистить и разрезать вдоль пополам. Желтки вынуть и протереть через мелкое сито, разделить на 3 порции. Смешать майонез, петрушку, горчицу и треть желтковой массы. Приправить по вкусу солью и перцем.
- 2 Половину сыра «Домашний» соединить с морковью, 1 ч. л. лимонного сока, орехами и второй порцией желтков. Посолить и поперчить.
- 3 Оставшийся сыр «Домашний» смешать с оставшимися желтками, карри, 1 ч. л. лимонного сока и молоком в однородную массу. Посолить по вкусу. Наполнить яйца подготовленными начинками. Можно украсить свежей зеленью и маленькими кусочками овощей.



канапе ассорти

ЧТО НУЖНО:

- 1 батон белого хлеба
- 150 г сливочного масла
- 50 г сливочного сыра
- 2 вареных желтка
- 1 ч. л. готового хрена
- 2 ч. л. сока лимона
- по 100 г различной мясной и рыбной нарезки
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 100 г сыра твердых сортов
- 2 маринованных огурчика
- 1 помидор
- 2 редиски
- маслины и оливки без косточек
- по 0,5 пучка петрушки, укропа и кинзы

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 40

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить зеленое масло. Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть, обсушить и измельчить. Растереть с 50 г сливочного масла, добавить несколько капель лимонного сока, тщательно перемешать.

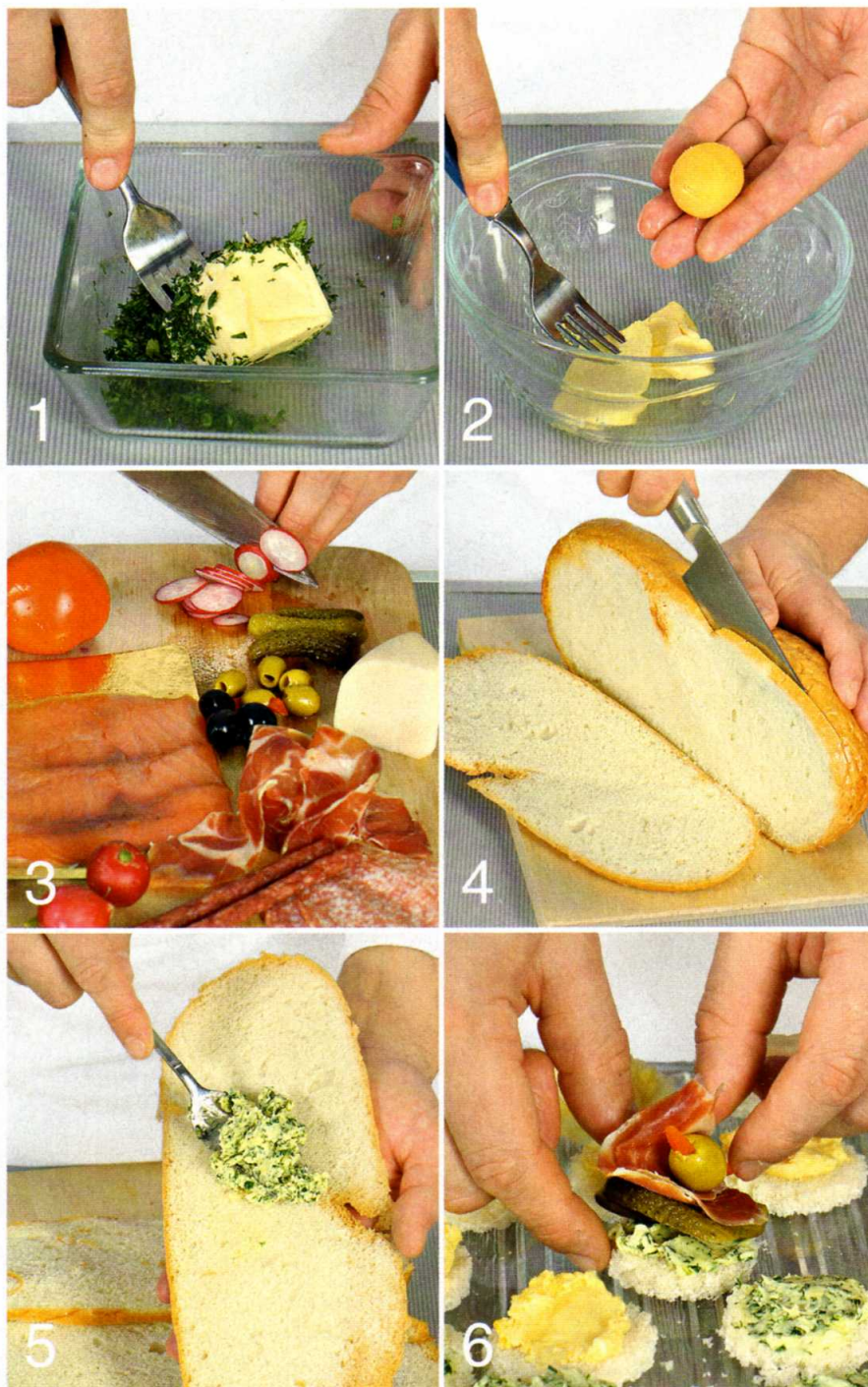
2 Приготовить яичное масло. Вареный желток растереть с половиной оставшегося сливочного масла и сливочным сыром. Добавить черный молотый перец и перемешать. Для острого масла оставшееся сливочное масло смешать с хреном, добавить по вкусу лимонный сок.

3 Помидор и редис вымыть. Маринованные огурчики, помидор, редис, яйца, маслины и оливки нарезать тонкими кружками. Мясные изделия, рыбу и сыр нарезать небольшими кусочками.

4 Нарезать хлеб длинными продольными пластинами толщиной 4–5 мм.

5 Треть пластин намазать тонким слоем яичного масла, треть – маслом с хреном, оставшийся хлеб – зеленым маслом. Разрезать бутерброды на маленькие квадратики или кружки.

6 В произвольном порядке уложить на канапе подготовленные закуски. Можно украсить свежей зеленью.



КСТАТИ

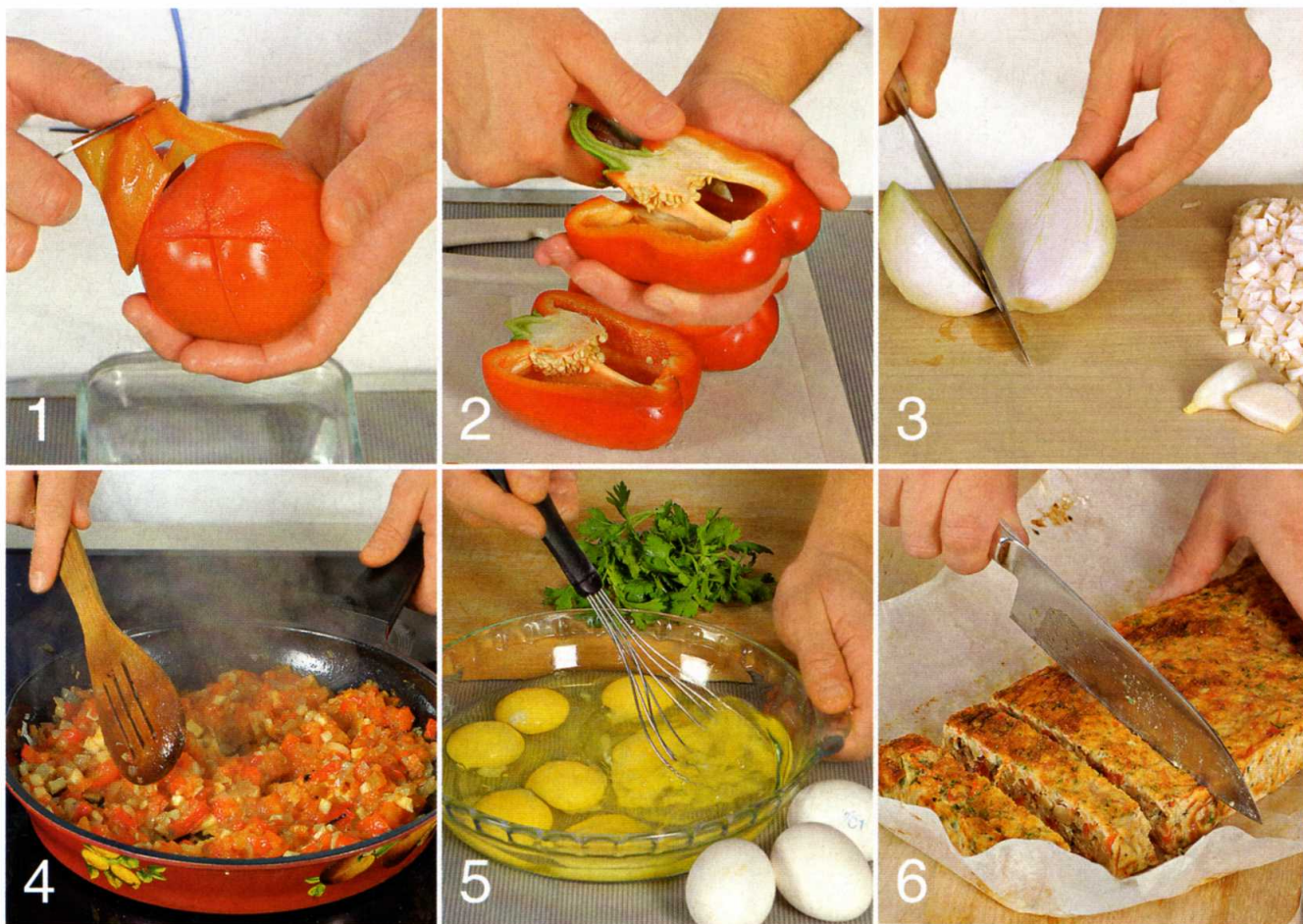
Попробуйте использовать для приготовления этого соуса «Хрен сливочный» от компании HAAS. Удивительно нежный благодаря высокому содержанию сливок в составе (25%), он придаст соусу легкую остроту и пикантность. Обладая тонким и изысканным вкусом, этот хрен деликатно подчеркнет вкус вашего блюда.



Реклама.



испанские бандерильи 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 200 г** копченой колбасы
- 30** оливок, фаршированных перцем
- 10** яиц
- 2** помидора
- 2** сладких красных перца
- 1** луковица
- 0,5** корня петрушки
- 1** зубчик чеснока
- 4 ст. л.** оливкового масла
- 5** веточек петрушки
- соль, черный молотый перец

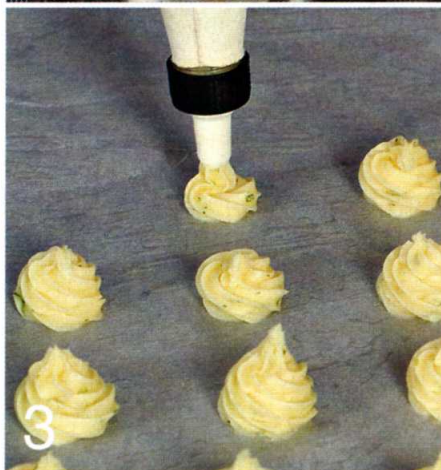
Время приготовления: 1 час
Порций: 30

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их на 15 сек. в кипяток, затем обдать ледяной водой. Снять кожицу, плоды разрезать пополам и удалить семена. Мякоть измельчить в блендере.
- 2** Сладкий перец разрезать на 2 части, удалить сердцевину. Поместить половинки перца на 10 мин. в разогретую до 200 °С духовку. Дать остыть в пластиковом пакете, снять кожицу, мякоть измельчить.
- 3** Лук, чеснок и корень петрушки очистить, мелко нарезать.
- 4** В сковороде разогреть 2 ст. л. масла, обжарить лук и перец, 5 мин. Добавить помидоры, чеснок, корень петрушки, соль и перец. Тушить 10 мин.
- 5** Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яйца взбить, добавить подготовленные овощи и петрушку. Смесь перемешать, при необходимости добавить соль и перец. На оставшемся масле готовить омлет сначала в сковороде в течение 10 мин., затем допечь в духовке, 10 мин., при 200 °С, чтобы консистенция стала плотной. Дать остыть.
- 6** Разрезать омлет на кубики со стороной 2 см. Колбасу очистить от шкурки и нарезать тонкими ломтиками, скатать в трубочки. Нанизать на каждую палочку кубик омлета, кружок колбасы и оливку с красным перцем.



профитроли с печенью трески 🐻 🍅 🍅



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить 200 мл воды, добавить сливочное масло, по щепотке сахара и соли. Смесь хорошо размешать и постепенно всыпать просеянную муку. Варить при непрерывном помешивании 3–5 мин.

2 Охладить тесто до 60–70 °С и постепенно, по одному, ввести все яйца, взбивая до однородной массы. Укроп промыть, обсушить, мелко нарезать и соединить с тестом.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Переложить тесто в кулинарный мешок и отсадить на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень в виде небольших булочек на расстоянии 3–4 см друг от друга. Выпекать 20–25 мин.

4 В это время приготовить начинку. Маслины измельчить. Огурец вымыть, обсушить и нарезать очень маленькими кубиками.

5 Яйца очистить, зеленый лук промыть, все мелко нарезать. Печень трески обсушить на бумажном полотенце и размять вилкой.

6 Смешать печень трески с луком, огурцом, маслинами и яйцами. Приправить молотым перцем и, если нужно, посолить. Профитроли вынуть из духовки, дать полностью остыть. Нарезать верхушки, наполнить профитроли начинкой.

ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 100 г сливочного масла
- 6 яиц
 - щепотка сахара
 - веточки укропа
- 3–4 веточки укропа
- соль, черный молотый перец

Для начинки:

- 200 г консервированной печени трески
- 2 вареных яйца
- 1 огурец
- 100 г маслин без косточек
- 1 пучок зеленого лука



Время приготовления: 50 мин.
Количество: 20 штук

мясные шарики с кедровыми орешками 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** смешанного говяжьего и свиного фарша
- 1** луковица
- 8** помидоров черри
- 50 г** очищенных кедровых орешков
- 1** яйцо
- 2** морковки
- 4 ст. л.** растительного масла
 - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 16

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кедровые орехи обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Морковь очистить, нарезать кружками и обжарить в 1 ст. л. разогретого масла, по 3–4 мин. с каждой стороны.

2 Лук очистить и мелко нарезать. Фарш смешать с яйцом, орехами, луком, солью и перцем. Сформировать 16 шариков.

3 Разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить мясные шарики со всех сторон, 15 мин. Дать остыть. Помидоры разрезать пополам. На шпажки наколоть по кружку моркови, мясному шарику и половинке помидора.





грибы с креветками

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 16

ЧТО НУЖНО:

- 16** крупных шампиньонов
- 16** перепелиных яиц
- 100 г** очищенных вареных креветок
- 3 ст. л.** тертого пармезана
- 1** зубчик чеснока
- 1 ч. л.** нарезанного шнитт-лука
 - соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Грибы вымыть и обсушить, аккуратно удалить ножки. Противень смазать маслом, застелить пергаментом и выложить на него грибные шляпки чашечкой вверх. Посыпать их солью и перцем.
- 2** Приготовить начинку. Чеснок очистить и раздавить. В шляпки шампиньонов уложить креветки, чеснок и шнитт-лук. Посолить, поперчить начинку по вкусу и посыпать тертым сыром.
- 3** Разогреть духовку до 200 °С. Разбить в каждую чашечку по яйцу. Поставить противень в духовку и запекать 15 мин., пока грибы не станут мягкими и яйца «не схватятся».



рулеты с тунцом, сыром и зеленью 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 500 г** белого хлеба
- 50 г** сливочного масла
- 50 г** сыра с голубой плесенью
- 1** желтый сладкий перец
- 100 г** пармезана
- 1 ст. л.** очищенных фисташек
- 1 ст. л.** коньяка
- 200 г** консервированного тунца
- 4** вареных яйца
- 100 г** майонеза
- 1** кочанчик салата-латука
- 1 ст. л.** нарезанных укропа, петрушки и зеленого лука

Время приготовления: 30 мин. + 2 часа
Порций: 16

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Сделать начинку для сырного рулета. Взбить миксером сливочное масло, сыр с голубой плесенью и коньяк. Пармезан натереть на крупной терке. Из перца удалить сердцевину, мякоть нарезать маленькими кубиками. Фисташки нарезать ножом и вместе с пармезаном и перцем добавить в массу.
- 2** С хлеба снять корку, острым ножом разрезать мякоть на очень тонкие продольные пластины.
- 3** Ровным слоем намазать половину хлебных пластин сырной начинкой, дать постоять 10 мин.
- 4** Аккуратно свернуть пластины в рулет. Завернуть рулеты в пищевую пленку и поставить в холодильник минимум на 2 ч. Перед подачей разрезать на ломтики.
- 5** Сделать начинку для рулета с тунцом. Салат разобрать на листья, вымыть и обсушить. Яйца очистить и мелко нарезать. Тунца размять вилкой. Майонез смешать с зеленью.
- 6** Оставшиеся пласти хлеба смазать майонезом. Сверху уложить по листу салата, рыбу и яйца, еще раз смазать майонезом. Свернуть в рулет, завернуть в пленку и поставить в холодильник. Перед подачей к столу нарезать рулеты ломтиками.



сырные шарики



Время приготовления: 20 мин.
Порций: 20

ЧТО НУЖНО:

- 100 г сыра фета
- 150 г домашнего творога
- 100 г ветчины
- 1–2 ст. л. сливок жирностью 22%
- 2 зубчика чеснока
- горсть кедровых орешков

Для посыпки:

- паприка, семечки подсолнечника и фисташки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Кедровые орешки обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Чеснок очистить и раздавить. Ветчину нарезать маленькими кубиками.
- 2 Сыр размять вилкой, смешать с творогом, сливками, чесноком, ветчиной и орехами.
- 3 Скатать из сырной массы шарики размером с грецкий орех. Фисташки и семечки размолоть в мелкую крошку. Обвалять треть шариков в семечках, треть – в фисташках и треть – в паприке.





кексы 🍋 🍪 🍅 с повидлом

ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- 0,5 стакана сахара
- 150 г сливочного масла
- 1 стакан сметаны
- 3 яйца
- тертая цедра 0,5 лимона
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 стакана кураги
- 0,5 стакана повидла
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 1 ст. л. миндальных хлопьев

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 16

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курагу вымыть, обсушить и нарезать кусочками. Яйца взбить с сахаром. Добавить сметану и размягченное сливочное масло, хорошо перемешать. Постепенно всыпать просеянную муку и разрыхлитель. Соединить тесто с цедрой и курагой.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Силиконовые формочки для кексов сбрызнуть водой и заполнить наполовину тестом. Положить на тесто по 1 ч. л. повидла, накрыть 1–2 ст. л. теста. Выпекать 20 мин.

3 Соединить миндальные хлопья с сахарной пудрой. Перед подачей к столу готовые кексы посыпать миндальной смесью.



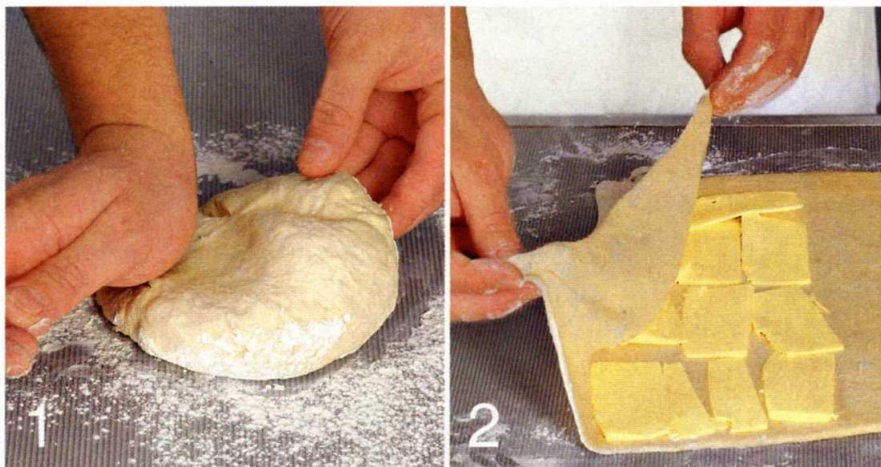


венские круассаны с мармеладом 🍌 🍷 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г муки
- 0,75 стакана сахара
- 200 г сливочного масла
- 0,3 стакана молока
- 1 яйцо
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 300 г мармелада
 - соль

Время подготовки: 9 часов
Время приготовления: 55 мин. + 1 час
Количество: 24 штуки



ЧТО ДЕЛАТЬ:

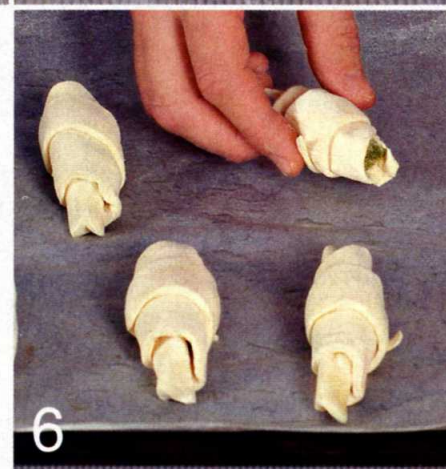
1 Развести дрожжи и 1 ч. л. сахара в 3 ст. л. теплого молока. Добавить 2 ст. л. муки, перемешать, накрыть салфеткой и оставить на 30 мин. Половину сливочного масла размягчить, остальное убрать в холодильник. Оставшуюся муку просеять, смешать с размягченным сливочным маслом, щепоткой соли, оставшимся молоком и сахаром. Добавить смесь с дрожжами и замесить тесто. Придать тесту форму шара, положить в миску, накрыть полотенцем и убрать в холодильник на ночь, чтобы тесто хорошо поднялось.

2 На следующий день масло вынуть из холодильника и нарезать маленькими кусочками. На присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт. Сверху распределить кусочки масла и загнуть боковые стороны теста так, чтобы все масло было прикрыто тестом.

3 Раскатать тесто, сложить втрое и еще раз раскатать. Вновь сложить втрое, накрыть полотенцем и положить на 20 мин. в холодильник. Повторить все еще 2 раза, каждый раз помещая тесто в холодильник на 20 мин.

4 Разделить тесто на 2 части. Очень тонко раскатать каждую часть в круг и разрезать на 12 равносторонних треугольников.

5 Мармелад нарезать на кусочки. На основание широкой части треугольников положить кусочек мармелада. Начиная с широкого конца закатать каждый треугольник в трубочку.



6 Разогреть духовку до 190 °С. Выложить круассаны на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень, дать постоять 20 мин. Затем поместить в духовку и выпекать 20 мин. Можно посыпать сахарной пудрой или какао-порошком.

печенье с сухофруктами

ЧТО НУЖНО:

- 30 сухого печенья типа «Мария»
- 10 черносливин
- 10 штук кураги
- 10 фиников
- 200 мл сливок жирностью 35%
- 150 г ореховой смеси
- 5 ст. л. жидкого меда

Время приготовления: 25 мин.
Количество: 30 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухофрукты вымыть. Курагу и чернослив опустить в кипящую воду и варить 3 мин. Отбросить на дуршлаг и выложить на бумажные салфетки. Сделать в плодах небольшие надрезы и удалить косточки.

2 Сухофрукты начинить орехами.

3 Сливки взбить в пышную, густую пену. Переложить в кулинарный мешок с широкой рельефной насадкой. С его помощью выложить взбитые сливки на печенье в форме колечка. Сверху поместить сухофрукты и полить небольшим количеством меда.



пирожное «картошка»

ЧТО НУЖНО:

- 300 г пряников
- 0,5 стакана сахара
- 150 г сливочного масла
- 0,5 стакана молока
- 100 г шоколада
- 1 ст. л. какао-порошка
- 1 стакан орехов
- 2 ст. л. рома
 - сахарная пудра и какао-порошок для посыпки

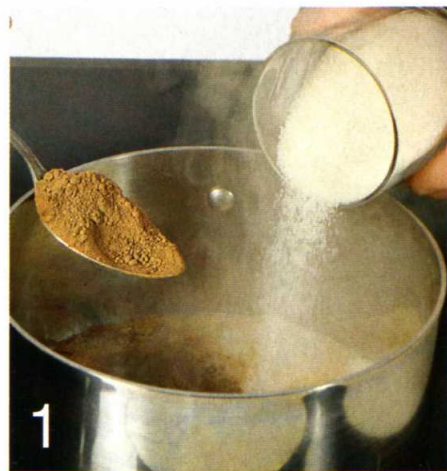
Время приготовления: 35 мин. + 1 час
Количество: 15 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влить в кастрюлю молоко, всыпать сахар и какао. Поставить смесь на огонь и довести до кипения. Добавить сливочное масло и разломанный на кусочки шоколад, размешать до получения однородной массы. Снять с огня и дать немного остыть.

2 Пряники поломать на куски и вместе с орехами пропустить через мясорубку. Влить в крошки шоколадную смесь, добавить ром и тщательно перемешать. Отставить на 20 мин.

3 Из готовой массы вылепить маленькие шарики, обвалить их в сахарной пудре и какао-порошке. Можно украсить кусочками орехов и шоколада. Перед подачей к столу выдержать пирожные в холодильнике, 1 ч.





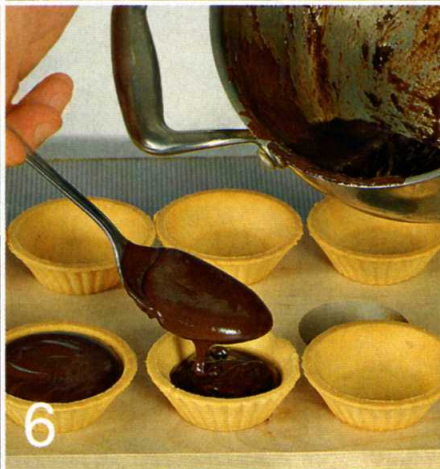
тарталетки со сладкой начинкой

ЧТО НУЖНО:

- 30** готовых тарталеток
- Для яблочно-имбирной начинки:**
- 250 г** яблок
 - 1,5 см** корня имбиря
 - 4 ст. л.** сливок жирностью 35%
 - 10** вишен для коктейля
- Для шоколадного ганаша:**
- 200 мл** сливок жирностью 35%
 - 100 г** темного шоколада
 - 50 г** сливочного масла
 - горсть орехов кешью
- Для крема патисьер:**
- 1,5** стакана молока
 - 0,25** стакана кукурузного крахмала
 - 50 г** сливочного масла
 - 3 ст. л.** сахара
 - 3** желтка
 - 1** палочка ванили
 - ягоды ежевики
 - и красной смородины

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Приготовить яблочно-имбирную начинку. Яблоки очистить, вырезать сердцевину, мякоть нарезать кусочками. Положить в кастрюлю и залить 4 ст. л. воды. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне 15 мин.
 - 2 Протереть яблоки через сито, смешать со взбитыми в крепкую пену сливками. Имбирь очистить, натереть на мелкой терке в яблочную массу и перемешать.
 - 3 Приготовить шоколадный ганаш. Сливки довести до кипения, добавить поломанный на кусочки шоколад и оставить на 3 мин. Положить сливочное масло, перемешать и дать остыть.
 - 4 Приготовить крем патисьер. 0,5 стакана молока взбить с желтками и крахмалом.
 - 5 В кастрюле довести до кипения оставшееся молоко с палочкой ванили и сахаром. Снять с огня и влить в яично-молочную смесь, постоянно помешивая. Вернуть на огонь и варить до загустения. Добавить сливочное масло и перемешать. Дать полностью остыть и взбить смесь миксером до получения однородного крема.
 - 6 Наполнить треть тарталеток шоколадным ганашем и посыпать орехами. В половину оставшихся тарталеток распределить крем патисьер, украсить ягодами. В оставшиеся тарталетки разложить яблочную начинку, украсить сверху вишенкой.
- Время приготовления: 40 мин.
Количество: 30 штук



следующий
выпуск:
блины,
блинчики,
оладьи



новый номер выйдет 13 февраля

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 6 февраля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№03 (131), февраль 2012

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликешенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru
e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
бильдредактор Динара Нуреева
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новрузов
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин
фотограф Сергей Самойлов
корректоры Любовь Никифорова,
Татьяна Левнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе
ООО «Бонниер Пабликешенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Анастасия Епишкина,
Мария Ключинская,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1070

Руководитель
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель
отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишникова,

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катрач,
Елена Куликова,
Наталья Писклина,
Юлия Ремезова,
Андрей Телингатер,
Сергей Успенский,
тел.: (495) 725-1070

Подписка Екатерина Жуковская,
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: 795-0295

Сканирование
и обработка иллюстраций: Екатерина Панюшкина
(руководитель отдела),
Светлана Кузина,
Георгий Савастьянов,
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 186 500 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Сергей Самойлов

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных
материалов.
Перепечатка материалов и использование их в любой форме,
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного
разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликешенз», дизайн, фото, текст, 2012 г.