

Кулинарный мастер-класс
с А.Селезневым

Праздничные рецепты



Рецепты великолепных закусок,
оригинальных салатов и легких десертов



Кулинарный мастер-класс
с **А.Селезевым**

Праздничные рецепты



Кулинарный мастер-класс
с **А.Селезневым**

Праздничные рецепты

Рецепты великолепных закусок, оригинальных салатов
и легких десертов

УДК 641/642
ББК 36.997
С 29

Фото *Е. Моргуновой*

Селезнев А.

С 29 Праздничные рецепты / Александр Селезнев. — М. : Эксмо, 2010. — 208 с. : ил. — (Кулинарный мастер-класс с А. Селезневым).

ISBN 978-5-699-40981-5

Более 100 авторских рецептов для праздничного стола на: 8 Марта, День рождения, День святого Валентина, свадьбу, Пасху, корпоративную вечеринку, детский праздник.

А также полезные советы и правила сервировки, выделенные отдельным блоком, что позволяет быстро найти информацию.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-40981-5

© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2010

Наверное, многие из вас удивятся, ведь мужчины нечасто выбирают профессию кондитера. А я с детства хотел колдовать над сладкой кухней. Началось мое увлечение лет в двенадцать: мама пекла яблочный пирог – ничего вкуснее, казалось, не бывает! – и я решил испечь такой же. Правда, ничего не получилось: я перепутал все, что можно, и мое творение пришлось выбросить. Но все же я повторил свой кулинарный дебют. Всем понравилось.

Жил я в подмосковном городе, и мама хотела, чтобы я стал инженером текстильной фабрики – ничего другого особенно крупного у нас не было. А я рос мальчиком романтичным – мечтал о сверкающих огнями городах. Хотелось жить в Париже или Нью-Йорке и работать в ресторане! Ведь это замечательно, когда нарядные люди приходят отдохнуть в ресторан, где им устраивают праздник. Да-да, я не оговорился: никто еще не отменял удовольствия от вкусной еды в красивых интерьерах. Недаром над украшением лучших отелей и ресторанов мира колдуют настоящие мастера дизайна.

Но я послушал маму и поступил в текстильный институт, а после третьего курса решил попробовать поступить в гостиничный колледж. Оказалось, что первым нужно сдавать английский или немецкий, а я учил французский. Но меня так влекла кулинария! На собеседовании я честно сказал преподавателям, что, если они меня примут, обещаю за год выучить язык. В колледж меня приняли, и язык я выучил, но параллельно продолжал свое инженерное обучение и работал лаборантом.

Колледж я закончил с красным дипломом. Стажировку проходил в «Метрополе», осваивал кондитерское мастерство в кондитерском цехе «Эльдорадо» под руководством шефа-француза, а

затем – японца. Вскоре стал работать шеф-кондитером в кафе «Александрии» на Цветном бульваре, параллельно работал в кофейне «Альдебар». Учился все время чему-то в кондитерском деле, придумывал новые пирожные, и меня стали приглашать на выставки и конкурсы. Например. Нужно было за три часа испечь пятачурский торт. У меня получалось! В 2000 году организовали первый в России конкурс кондитеров, и я занял четвертое место. На следующий год я уже занял первое место, как и в 2002-м. В общем, получил звание абсолютного чемпиона России, и пока мои результаты никто не повторил.

Мне нравится развиваться, узнавать новое, нравится творчество. Сегодня я участвую в международных конкурсах. Кубок мира по кулинарному мастерству разыгрывается один раз в четыре года, в 2002 году я представлял московскую ассоциацию кулинаров на этом соревновании. Представлял национальный русский стол кондитерскими изделиями птифур, десертами и тортами с композициями.

В Люксембург на соревнование я вез десять коробок карамели. Их нельзя было сдавать в багаж – хрупкий же продукт – и разрешили взять в салон. Я сам умолял людей разместить коробки под креслами! Забавно получилось – некоторые боялись, думали, наверное, что я террорист.

А в отеле мне пообещали дать возможность поработать на кухне, чтобы подготовиться к конкурсу. И именно в нужный мне день у них там заказали банкет! Ну и где готовиться – конкурсно утром? Вышел из положения типично по-русски, как я думаю: решил готовить птифур в ванной, поскольку там хорошее освещение. Самое смешное, это как я покрывал пирожные шоколадом из специального распылителя в кабине душа. Разумеется, она стала шоколадной! Вот уж горничная порадовалась: жаловалась потом, что три часа отмывала ванну.

Все-таки кондитерское искусство – моя стихия. Я люблю гулять по городам мира, изучать, что нового и интересного в кондитерских, что модно. Получаю удовольствие от ароматов, конфет и красоты и стараюсь свои впечатления перенести на торты. В кондитерских изделиях сложно что-либо новое придумать, к тому же наши люди привыкли к советскому ассортименту – жирным тортам с шоколадом или кремовыми розочками. А мои десерты другие, в них мало жира, нет ничего консервированного. Впрочем, можете убедиться сами. Читайте!

Содержание

Новый год и Рождество	8
8 Марта	28
Пасха	48
День святого Валентина	68
Свадьба	88
Пикник	108
Сюрприз	128
Корпоративная вечеринка	146
День рождения	162
Детский праздник	176
Сервировка стола	193

Новый год и Рождество

Канapé с красной икрой

Канapé из огурцов и слабосоленой семги

Салат из листьев «руколы» и креветок

Рулеты из ветчины с сельдереем, болгарским перцем и луком-пореем

Запеченная курица с жареным картофелем

Куриные грудки с карри в ананасе

Горячий чайный пунш

Сорбет из манго с лаймом

Груша в анисовом сиропе с шоколадным соусом

Крем из авокадо с лаймом и клубникой

Шоколадный пирог с ванильным кремом

Ванильные трюфели

Мини-пирожные «Снежки»



Канопе с красной икрой

10 ломтиков белого хлеба
100 г сыра «Филадельфия»
(или любого мягкого
сливочного сыра)
100 г красной икры
1 пучок лука сибует (резанца)

- 1 Из ломтиков хлеба специальной формочкой вырезать звездочки. Обжарить их до хрустящей корочки.
- 2 На канопе выложить сыр, а сверху икру. Украсить нарезанным луком.

Канопе из огурцов и слабосоленой семги

10 ломтиков белого хлеба
100 г сыра «Филадельфия»
1 пучок лука сибует (резанца)
1 лимон (цедра)
2 больших огурца
200 г слабосоленой семги

- 1 С лимона срезать цедру и нарезать ее тонкими полосками.
- 2 Огурцы очистить и нарезать ломтиками.
- 3 Семгу нарезать небольшими квадратиками. Из ломтиков хлеба формочкой вырезать звездочки и обжарить их до хрустящей корочки.
- 4 На канопе выложить сыр, потом огурец, сверху квадратик семги. Украсить стрелками лука и завязанными на узел полосками цедры.
- 5 Разместить канопе на красивом блюде и подавать.



Салат из листьев «руколы» и креветок

450 г листьев салата «рукола»
225 г сыра «Пармезан»
500 г креветок
100 г жареных кедровых орешков
Для заправки:
50 г оливкового масла
4 ст. л. винного уксуса
1 ч. л. горчицы
соль, перец по вкусу

- 1 Листья салата промыть, обсушить на салфетке.
- 2 Креветки отварить в чуть подсоленной воде (около 5 минут).
- 3 Выложить в салатник, сверху положить креветки, на них тонко нарезанный сыр «Пармезан», посыпать жареными кедровыми орешками.
- 4 Для заправки смешать вместе оливковое масло, уксус, горчицу, соль и перец до однородного состояния.
- 5 Залить заправкой салат.

«Рукола» – окультуренный вид растения, известного под названием гулявник, имеет терпко-горький вкус, обусловленный наличием горчичных масел. Стимулирует обмен веществ и действует как мочегонное средство. В Древнем Риме была очень популярна не только в кулинарии, но и в народной медицине как тонизирующее средство.



Рулеты из ветчины с сельдереем, болгарским перцем и луком-пореем

200 г ветчины
100 г сельдерея
1 шт. болгарского перца
100 г лука-порея
соль, перец по вкусу

- 1 Ветчину нарезать очень тонкими пластинками, сельдерей – брусочками, перец – длинными палочками, лук-порей – ломтиками.
- 2 На край ветчины положить брусочки сельдерея, палочки болгарского перца и ломтики лука-порея, посолить, поперчить.
- 3 Завернуть ветчину в рулет и завязать луком-пореем.

Сорта **сельдерея** делятся на три группы: корневые, черешковые и листовые. Сельдерей добавляют в салаты, супы, соусы и подают как гарнир к мясным блюдам. Он богат аскорбиновой кислотой и витаминами группы В и РР, солями кальция, калия и фосфора.



Запеченная курица с жареным картофелем



СОВЕТ

Для того чтобы птица в духовке лучше зарумянилась, ее нужно слегка посыпать тонким слоем муки или панцирочными сухарями.

1 тушка курицы
1 кг картофеля
1 зубчик чеснока
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу

- 1 Курицу посолить, поперчить, смазать сливочным маслом, чесноком и запекать в духовке при температуре 200 °С 1,5—2 часа.
- 2 Картофель очистить, нарезать и обжарить, посолить.
- 3 Подавать целую тушку курицы, обложив картофелем и украсив зеленью.

Куриные грудки с карри в ананасе

300 г куриных грудок
1 ст. л. соевого соуса
50 г сливочного масла
1 ананас
1 манго
1 яблоко
1 ст. л. карри
1 веточка эстрагона
50 мл коньяка
соль

- 1 Куриные грудки порезать кубиками, замариновать в соевом соусе с карри 20 минут. Ананас фигурно разрезать пополам, вырезать сердцевину, мякоть нарезать кубиками.
- 2 Сливочное масло растопить на сковороде и обжарить в нем кусочки курицы, добавить кусочки яблока, манго и мякоти ананаса, обжаривать 3 минуты, полить коньяком и поджечь. Нафаршировать половинки ананаса полученной смесью, украсить веткой эстрагона.



Горячий чайный пунш

1 апельсин
1 лимон
300 г воды
450 г кускового сахара
0,5 бутылки бренди
600 мл свежесваренного чая
сахарная пудра по вкусу

- 1 Снять с апельсина и лимона тонкую кожицу, положить ее в емкость и посыпать сахарной пудрой. Оставить на 15 минут, после чего влить теплую воду.
- 2 Из мякоти лимона и апельсина выжать сок.
- 3 Положить кусковой сахар в кастрюлю, добавить немного холодной воды и оставить так до тех пор, пока сахар не растворится. Прибавить соки апельсина, лимона и бренди. Смесь подогреть и поджечь.
- 4 Когда пламя погаснет, присоединить процеженный настой апельсиновой и лимонной кожицы и в последнюю очередь чай.

Изобретение **пунша** приписывается английским офицерам, служившим в Индии. Название напитка происходит от санскритского слова, обозначающего число 5, по количеству составных частей.

