



Тема. фруктовое канапе .

Работа Дзукаевой Дианы группы ТО2.3.



Канapé (фр. *canapé*) — крошечные бутерброды массой 10—30 г, толщиной 0,5—7 см. Бутербродики из гренок, нарезанных разной съестной основы (рыбы, мяса, сыра), насаженные на шпажки (атле), которые можно отправлять в рот целиком, не откусывая по кусочку. Первоначально шпажки стали использовать скорее не из-за стремления украсить блюдо, а из-за удобства подачи на стол. Так как чаще всего кусочки поджаренного хлеба покрывали слоем паштета, то шпажка позволяла съесть угощение, не испачкав при этом пальцев. Канapé — это праздничное угощение, чаще всего — фуршетное. Если канapé подаются с коктейлями или на фуршете, их берут руками.



Вариантов приготовления канапе великое множество, но всех их можно разделить на два вида.

В первом в качестве основы используют поджаренный на оливковом масле или подсушенный хлебный тост, на который уже выкладывают остальные ингредиенты. Это позволяет канапе держать форму, не впитывать быстро влагу и сохранять свои вкусовые и эстетические свойства.

Во второй же категории канапе в качестве основы используют подложку из овощей. Ими могут быть дольки огурца, ломтик отварного картофеля, кружок моркови, свеклы и т. д. ^[1]

Иногда словом «канапе» называют также вид приёма, самый простой вариант фуршета: бутерброды-канапе, пара лёгких закусок, чай и фрукты.



Как бы ни обстояло дело, несомненно одно: весёлая идея прижилась, обрела популярность и породила десятки разных, но неизменно вкусных кулинарных рецептов. И тому есть минимум пять причин: Фруктовые канапе вкусны, сочны и ароматны. Если вы не зададитесь целью создать какую-нибудь совершенно невероятную композицию из десятка разнообразных ингредиентов, приготовить лакомство можно в два счёта. Например, клубнично-банановые «канапешки» отнимут у умелой хозяйки от силы четверть часа.



1. Отыскать рецепт фруктового салата или торта, которые пришлись бы по вкусу всем гостям до единого, невозможно. Зато из полдюжины разных вариантов фруктовых бутербродиков даже самый капризный привереда подберёт себе что-нибудь подходящее. Канапе универсальны. Они отлично сыграют роль десерта на семейном застолье или фуршете, займут почётное место на детском столе, а при случае послужат изысканной закуской к горячительным напиткам. Скажем, к белому вину подойдут «башенки» с мандаринами, киви, абрикосами; с красным сочетаются дыня и клубника. Сладкие ликёры принято закусывать виноградом и грушами; коньяк, помимо традиционного ломтика лимона, любит компанию яблок и сочного персика, а вкус шампанского превосходно оттеняют ананас и арбуз.



Приготовление фруктовой закуски — чистое творчество. **Вы можете не только использовать любые фрукты и ягоды по своему желанию, но и смело комбинировать их с другими компонентами: шоколадом, зефиром, мастикой, орехами, мармеладом.** Порой в ход идут даже ветчина и сыр. Полная свобода творчества и никаких границ!

Канapé «Радужное»

Ингредиенты:

- свежий или консервированный ананас (200 гр.);
- клубника (10-15 шт.);
- киви (2 шт.);
- дыня сорта «Эфиопка» с оранжевой мякотью (200 гр.);
- голубика (10-15 шт.);
- красный виноград без косточки (10-15 шт.);
- деревянные палочки для шашлычков (10-15 шт.).



Сладкие канапе «Арбуз и Манго»

Понадобятся:

мякоть половины арбуза;

манго;

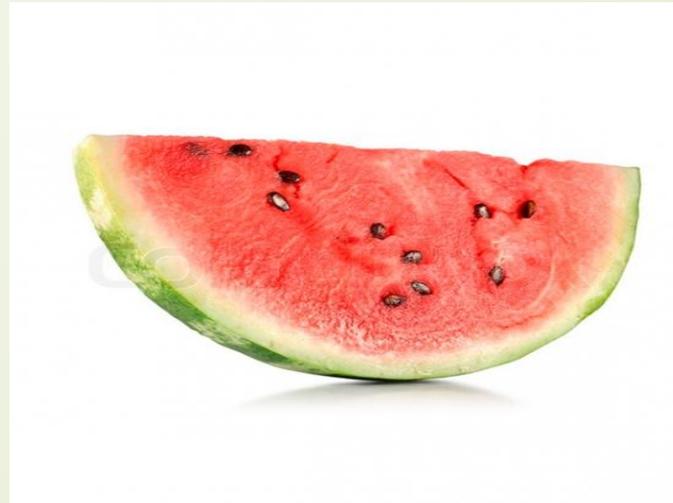
для декора можно использовать цветки бораго (огуречной травы);

зубочистки.

Приготовление

Удалить семечки из арбуза, а манго очистить от кожуры и вынуть косточку. Все порезать на кусочки одинакового размера.

Собрать канапе на зубочистку, верх украсить цветком бораго. Десерт готов.





КОНЕЦ

