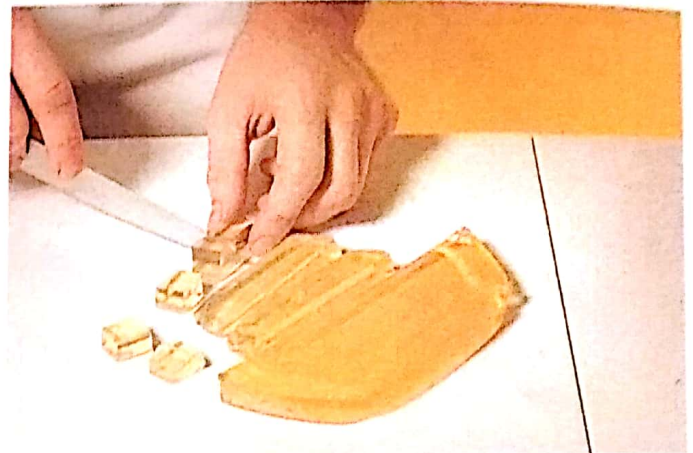


ΣΟ-ΦΡΟΥΑ ΚΑΙ ΑΣΠΙΚ

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΖΕΛΕ

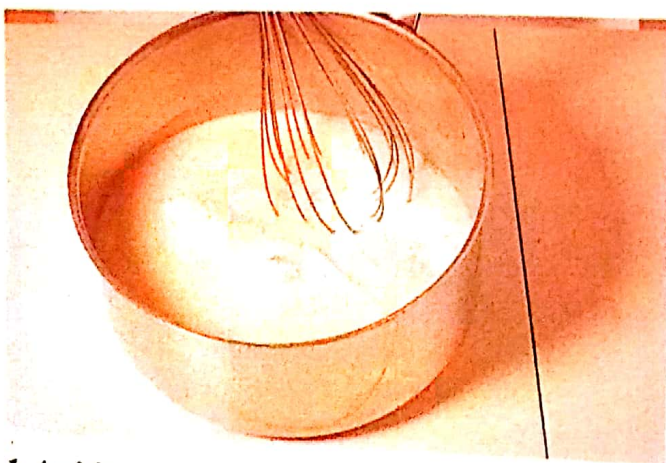


1 - Ετοιμάζουμε το ζελέ. Το κρυώνουμε ανακατεύοντας, μέχρι ν' αποκτήσει πυκνότητα λαδιού. Το χρησιμοποιούμε για γυάλισμα ή για ασπίκ.



2 - Πριν να το κόψουμε σε κομμάτια, αφήνουμε να πήξει σε δροσερό μέρος μέσα σε πιατέλα.

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΛΤΣΑΣ ΣΟ-ΦΡΟΥΑ



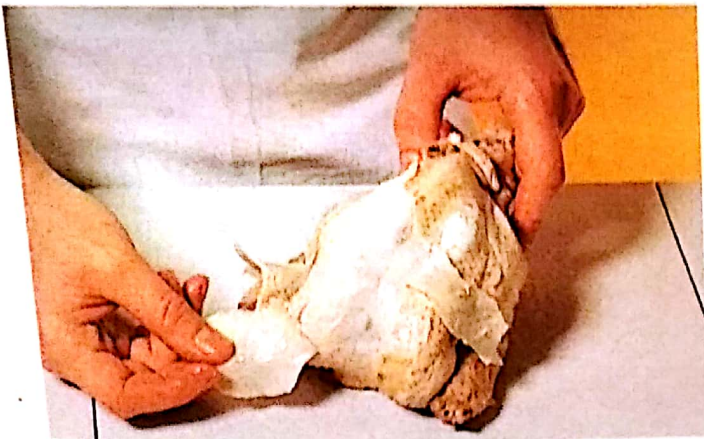
1 - Διαλύουμε τη ζελατίνα μέσα σε βελουτέ (ζωμό κότας δεμένο σε κρέμα) ή σε σκούρα σάλτσα χρωματισμένη με καραμέλα ή σκούρο γλάσο κρέατος.



2 - Κρυώνουμε την κρέμα, ανακατεύοντας, μέχρι να στέκεται στο κουτάλι.

ΣΟ-ΦΡΟΥΑ

ΣΟΥΠΡΕΜ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ



1 - Βράζουμε το κοτόπουλο σε άσπρο ζωμό. Αφήνουμε να κρυώσει. Αφαιρούμε προσεχτικά την πέτσα.



2 - Απλώνουμε δυο στρώσεις σάλτσας σο-φρουά. Μπορούμε να κάνουμε το ίδιο με σουπρέμ πουλερικών, πάπιας...



ΣΟ-ΦΡΟΥΑ ΠΑΠΙΑΣ



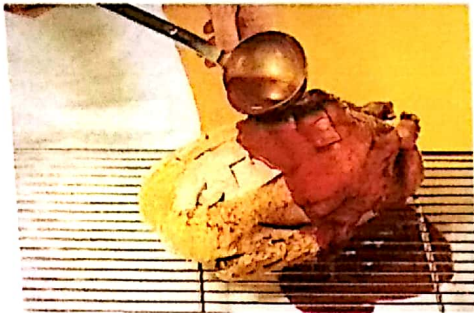
1 - Αφαιρούμε την πέτσα από το πάνω μέρος της πάπιας.



2 - Κόβουμε το ψαχνό της πάπιας σε κύβους.



3 - Με λίγο βούτυρο μουστάρδας, κολλάμε τους κύβους στη θέση τους.



4 - Αλείφουμε δυο φορές με σκούρα σο-φρουά κι αφήνουμε να πήξει.



5 - Γαρνίρουμε με μια μπορντούρα από μους συκωτιού.



6 - Διακοσμούμε με μερικά φρούτα σε διάφορα χρώματα.



7 - Γυαλίζουμε με ζελέ.

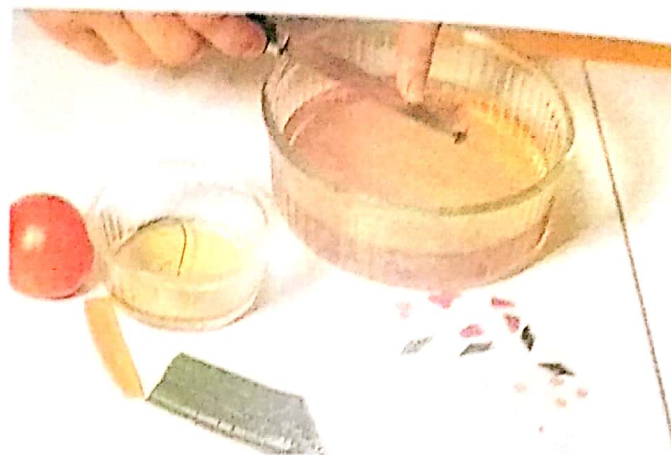


8 - Διακοσμούμε την άκρη της πιπέλας με ροζέτες από μους συκωτιού και μερικά φρούτα.

ΤΑ ΑΣΠΙΚ



1 - Αδειάζουμε μια πρώτη στρώση ζελέ σε φόρμα. Αφήνουμε να παγώσει.



2 - Μουσकेύουμε τα κομμάτια που θα χρησιμοποιήσουμε για τη διακόσμηση μέσα στο ζελέ.



3 - Τα τοποθετούμε στον πάτο της φόρμας. Αφήνουμε να πήξουν. Η διακόσμηση τοποθετείται ανάποδα.



4 - Αδειάζουμε μια μικρή στρώση ζελέ για να σταθεροποιηθεί η διακόσμηση. Ξαναβάζουμε στο ψυγείο.



5 - Τοποθετούμε τη γαρνιτούρα. Γεμίζουμε με ζελέ. Αφήνουμε να πήξει.

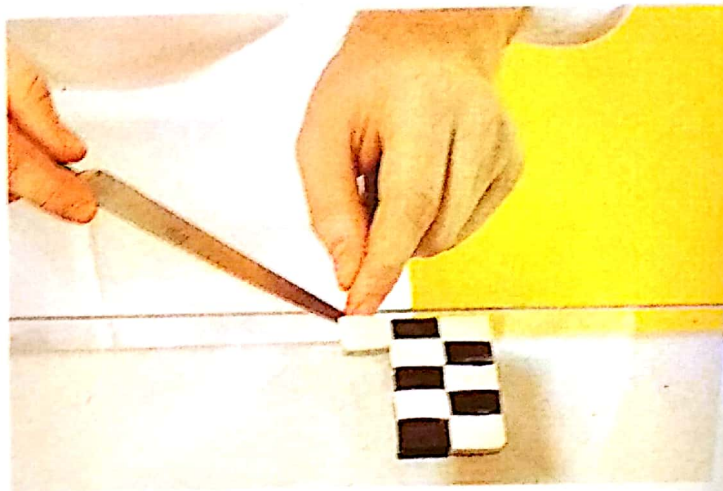


6 - Βουτάμε τη φόρμα σε καυτό νερό για μερικά δευτερόλεπτα. Ξεφορμάρουμε.

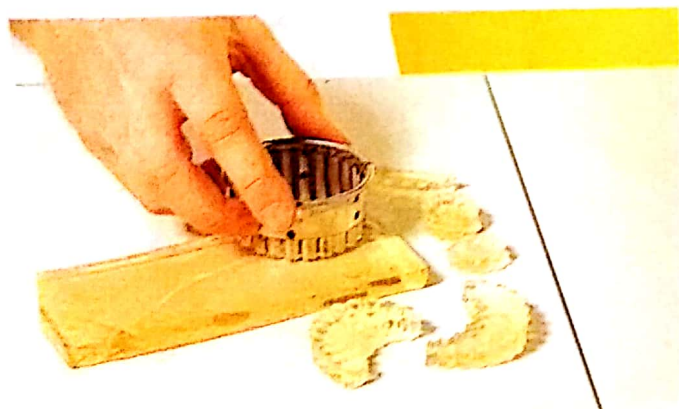
ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΖΕΛΕ



1 - Η ντάμα: ετοιμάζουμε ένα ζελέ από γάλα κι ένα διαυγές ζελέ που θα χρωματίσουμε με σκούρο γλάσο κρέατος. Τ' αδειάζουμε σε πιατέλα. Αφήνουμε να πήξουν. Τα κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια.



2 - Τα βάζουμε στη σειρά, εναλλάσσοντας τα χρώματα. Τ' αλείφουμε με αραιό ζελέ.



Διακοσμητικά σχέδια από ζελέ: κόβουμε μια πλάκα ζελέ σε διάφορα σχέδια με ανάλογα κουπ-πατ.



Μπορούμε επίσης να σερβίρουμε ψιλοκομμένο ζελέ με το κορνέ.



