**Vol au vent (Βολοβάν)**

**Βολοβάν στα γαλλικά μεταφράζεται ως “ανέμελος”, για να περιγράψει την ελαφρότητα του παρασκευάσματος. Στην ουσία είναι φωλιές σφολιάτας οι οποίες γεμίζονται με διάφορες γεμίσεις. Τα βολοβάν μπορούμε να τα σερβίρουμε σε μπουκιές μικρές ή ακόμα και σε μεγαλύτερη ποσότητα ως ατομικό ορεκτικό. Συνηθίζεται να τα χρησιμοποιούμε σε μπουφέδες κατά κύριο λόγο, αλλά και σαν ορεκτικά σε κατάλογο εστιατορίου.**

**Βολοβάν α λα ρεν**Σφολιάτα  
σάλτσα σουπρέμ  
βούτυρο  
Κοτόπουλο βρασμένο κομμένο καρέ  
Κρεμμύδια ψιλοκομμένα  
Μανιτάρια ψιλοκομμένα  
Λευκό κρασί  
Χυμός λεμόνι  
αλάτι, πιπέρι

Σε τηγάνι βάζουμε το βούτυρο να κάψει, προσθέτουμε τα κρεμμύδια, το κοτόπουλο, τα μανιτάρια και ντεγκρασάρουμε με το κρασί και τέλος προσθέτουμε το χυμό λεμονιού. Αλατοπιπερώνουμε και ενσωματώνουμε στη σάλτσα σουπρέμ. Γεμίζουμε τις σφολιάτες μας και ψήνουμε στους 180 για 25-30 λεπτά.

**Βολοβάν με λουκάνικο και μαρμελάδα κρεμμύδι**375 γρ φύλλο σφολιάτας  
375 γρ κιμά λουκάνικου  
1 αυγό  
**Μαρμελάδα κρεμμύδι**3 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες  
1 μήλο τριμμένο  
100 γρ ξύδι από λευκό κρασί  
275 γρ ζάχαρη  
2 κ.σ. μαρμελάδα επιλογής (πορτοκάλι)  
λίγο ελαιόλαδο  
αλάτι, πιπέρι

Για να κάνουμε την μαρμελάδα βάζουμε το ελαιόλαδο να ζεσταθεί σε κατσαρόλα και προσθέτουμε το κρεμμύδι. Μαγειρεύουμε το κρεμμύδι για 5 λεπτά και προσθέτουμε το μήλο. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε το ξύδι και τη ζάχαρη. Αφήνουμε να σιγοβράσει για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι πιει τα υγρά του. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε την μαρμελάδα και αλατοπιπερώνουμε.   
Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175 αέρα. Κόβουμε τη σφολιάτα με τσέρκι κυκλικό 6 εκ. Περίπου 24 κομμάτια. Αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε για 12-14 λεπτά. Στη συνέχεια κάνουμε κεφτεδάκια με το αυγό και τον κιμά από το λουκάνικο βάρους 15 γρ. Ψήνουμε στους 180 αέρα για 20 λεπτά μέχρι να πάρουν καλό χρώμα. Για να γεμίσουμε τα βολοβάν, κόβουμε με ένα μαχαιράκι τη σφολιάτα σχηματίζοντας μια φωλιά και γεμίζουμε με το κεφτεδάκι και τη μαρμελάδα και βάζουμε από πάνω σαν καπέλο το κομμάτι από τη σφολιάτα που κόψαμε.

**Βολοβάν με αυγό και αντζούγια**375 γρ σφολιάτα  
1 αυγό χτυπημένο για επάλειψη  
8 αυγά  
3 κ.σ. μαγιονέζα  
2 κ.σ. εστραγγόν φύλλα ψιλοκομμένα  
1 κ.γ. λευκό ξύδι  
αλάτι, πιπέρι  
16 αντζούγιες φιλέτα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190 αέρα.   
Ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 4 χιλιοστών. Κόψτε κύκλους χρησιμοποιώντας το μεγαλύτερο κόφτη και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το μικρότερο κόφτη για να χαράξετε μικρότερους κύκλους στο κέντρο κάθε μεγάλου κύκλου (μην κόψετε μέχρι τέρμα τη ζύμη). Μπορείτε να ανοίξετε πάλι την υπόλοιπη ζύμη, αλλά δεν θα φουσκώσει το ίδιο, οπότε προσπαθήστε να βγάλετε περισσότερα την πρώτη φορά. Τοποθετήστε τους κύκλους σε 2 μεγάλα ταψιά και αλείψτε με το χτυπημένο αυγό. Ψήνουμε για 15 λεπτά, ή μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει. Όταν κρυώσει αρκετά για να το χειριστείτε, αφαιρέστε τα επάνω στρώματα του χαραγμένου εσωτερικού κύκλου, δημιουργώντας μία τρύπα στη μέση της ζύμης, αλλά αφήνοντας τη βάση ανέπαφη. Όσο ψήνεται η ζύμη, βάζετε τα αυγά σε κατσαρόλα με κρύο νερό. Αφήστε να πάρει βράση και μαγειρέψτε για 5 λεπτά. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ με κρύο νερό και αφήνουμε να κρυώσουν. Καθαρίζουμε τα αυγά και πολτοποιούμε με ένα πιρούνι. Προσθέτουμε τη μαγιονέζα, το ξύδι, το εστραγκόν και το λευκό πιπέρι, αλατοπιπερώνουμε και μοιράζουμε σε κάθε φωλιά. Τοποθετούμε μία αντζούγια και σερβίρουμε.

**Βολοβάν με μύδια, σπανάκι και ροκφόρ**300 γρ σφολιάτα  
350 γρ μύδια  
100 γρ λευκό κρασί  
1 κλωνάρι μαϊντανού  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
120 γρ κρέμα γάλακτος  
50 γρ ροκφόρ  
120 γρ σπανάκι  
ελαιόλαδο

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 αέρα. Κόβουμε με το τσέρκι 9 εκ. Κύκλους. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 12-15 λεπτά. Αφαιρούμε το πάνω κομμάτι για να τα γεμίσουμε. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και προσθέτουμε το κρεμμύδι και σωτάρουμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μύδια, τον μαϊντανό και το λευκό κρασί. Σκεπάζουμε με καπάκι και αφήνουμε μερικά λεπτά να μαγειρευτούν στον ατμό τα μύδια μέχρι να ανοίξουν. Βγάζουμε τα μύδια και αφήνουμε τη σάλτσα. Αφήνουμε λίγο να ρεντουίρει και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Αφήνουμε να δέσει η σάλτσα και προσθέτουμε τα μύδια. Σπάμε μέσα το ροκφόρ και αφαιρούμε από τη φωτιά. Σε άλλο τηγάνι, μαραίνουμε το σπανάκι σε λίγο ελαιόλαδο και μετά το στεγνώνουμε. Γεμίζουμε τις φωλιές με το σπανάκι και τα μύδια.

**Βολοβάν με μανιτάρια**1 φύλλο σφολιάτας  
1 αυγό χτυπημένο  
300 γρ μανιτάρια  
30 γρ βούτυρο  
μοσχοκάρυδο  
εστραγγόν  
αλάτι, πιπέρι

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180. Χρησιμοποιούμε ένα τσέρκι 5 εκ για να κόψουμε όσες θήκες χωράνε στο φύλλο. Γλασάρουμε με αυγό και ψήνουμε στο φούρνο για 20-25 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν οι θήκες και να ψηθούν μέχρι το τέλος. Στο μεταξύ φτιάχνουμε τη γέμιση. Ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια και τα τηγανίζουμε στο βούτυρο με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο. Μόλις ψηθεί, ανακατεύουμε μέσα τα ψιλοκομμένα μυρωδικά, κρατώντας λίγο για να γαρνίρουμε. Για να ολοκληρώσετε τις θήκες βολοβάν, χρησιμοποιήστε ένα μικρό μαχαίρι για να κόψετε τον εσωτερικό κύκλο που έχει χαράξει. Γεμίζουμε τις θήκες και γαρνίρουμε με τα μυρωδικά. Σερβίρετε ζεστό

**Μπουσέ  
Μπουσέ αλά ρέην**Σαλπιγκόν από κοτόπουλο, γλυκάδια μόσχου ή αμελέτητα, τρούφες, μανιτάρια. Κομμένα σε φέτες και δεμένα με σάλτσα σουπρέμ.

**Μπουσέ μαρινιέρ**Μύδια, στρείδια, κυδώνια. Ποσαρισμένα και δεμένα με βελουτέ ψαριού.

**Μπουσέ αλά Αμερικέν**Σαλπιγκόν από αστακό ή γαρίδες δεμένα με σάλτσα αμερικέν σφικτή στηνοποία έχουμε προσθέσει και κρέμα γάλακτος φρέσκια ελαφρός χτυπημένη.

**Μπουσέ φινανσιέρ**Κυνέλια μόσχου ή πουλερικού, γλυκάδια, μυαλά ή γλώσσα μόσχου, μανιτάρια, ελιές δίχως κουκούτσι δεμένα όλα με σάλτσα μαδέρα σφικτή αρωματισμένη με τρούφες.

**Amuse-bouche**

**Το amuse bouche, είναι το πρώτο πιάτο σε μορφή μπουκιάς σε ένα γεύμα πριν τα ορεκτικά, επιλεγμένο από τον σεφ και χωρίς χρέωση, αφού δεν συμπεριλαμβάνεται στο μενού. Η έκφραση amuse bouche είναι γαλλικής προέλευσης που αποτελείται από τις λέξεις "amuser" (ψυχαγωγός) και bouche (στόμα) γιατί είναι αυτό που πρόκειται να "διασκεδάσει το στόμα" μας και μάλιστα το μοναδικό πιάτο γαστρονομικά που έχει αυτή την ιδιότητα αποκλειστικά.**

**Λευκό γκασπάτσο**6 σκελίδες σκόρδο ψημένες70 γρ ψωμί προζυμένιο125 γρ σταφύλια πράσινα120 γρ νερό120 γρ γιαούρτι100 γρ αμύγδαλα καβουρδισμέναλίγο ξύδιλίγο μπούκοβοαλάτι

Ξεφλουδίζουμε το σκόρδο και το λιώνουμε. Κόβουμε το ψωμί σε κυβάκια, τα σταφύλια στη μέση και το αγγούρι καρεδάκι. Τα βάζουμε όλα σε μπολ. Προσθέτουμε το νερό, το γιαούρτι και τα αμύγδαλα και αφήνουμε ένα βράδυ στο ψυγείο. Χτυπάμε σε μπλέντερ και περνάμε από σίτα. Προσθέτουμε το αλάτι, το μπούκοβο και το ξύδι και σεβίρουμε.

**Ρισόλ**  
Γίνονται με ντεμί σφολιάτα. Ανοίγουμε φύλλο και με οδοντωτό κουπάτ κόβουμε σε διάφορα μεγέθη. Αλείφουμε με αυγό και γεμίζουμε στο μισό με μια φάρσα. Διπλώνουμε και σχηματίζουμε ένα μισοφέγγαρο. Πιέζουμε την ένωση να κολλήσει καλά αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο. Ανάλογα με την γέμιση παίρνει και την ονομασία.

**Καναπεδάκια  
Τραγανά καναπεδάκια κοτόπουλου**1 μπούτι κοτόπουλου, ξεκοκαλισμένο  
1 κουταλάκι του γλυκού κρεμμύδι σε σκόνη  
1 κουταλιά της σούπας σκόρδο σε σκόνη  
1 κουταλάκι πιπέρι καγιέν  
1 κγ μαύρο πιπέρι  
2 κουταλιές σπόρους σέλινου  
400 γρ αλεύρι γ.ο.χ  
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι  
100 ml βουτυρόγαλα  
**Μαγιονέζα**50 γρ μαγιονέζα  
αλάτι, πιπέρι  
1 κ.σ. μουστάρδα απαλή

Για να κάνουμε την πανάδα, αναμειγνύουμε τα μπαχαρικά και τα αλέθουμε για να σπάσουν οι σπόροι σέλινου. Τα προσθέτουμε στο αλεύρι. Κόβουμε το κοτόπουλο σε 4 κομμάτια, αφαιρώντας το περιττό λίπος. Περνάμε το κοτόπουλο από το αλεύρι, μετά από το βουτυρόγαλο και μετά για δεύτερη φορά από το αλεύρι. Τηγανίζουμε σε φριτέζα στους 170 βαθμούς μέχρι να πάρει ωραίο χρυσό χρώμα. Βουτάμε στην μαγιονέζα.

**Καναπεδάκια με χτένι, κόλιαντρο και λάιμ**6 χτένια καθαρισμένα χωρίς κέλυφος (κρατάμε το κέλυφος για το σερβίρισμα)  
1 λάιμ χυμό και ξύσμα  
ελαιόλαδο  
½ πιπεριά τσίλι ψιλοκομμένη  
κόλιαντρο  
αλάτι  
πιπέρι

Ξεκινάμε με το ντρέσινγκ. Προσθέτουμε στον χυμό από το λάιμ σιγά σιγά το ελαιόλαδο μέχρι να έχουμε ένα γαλάκτωμα. Προσθέτουμε το τσίλι και τον κόλιαντρο και αλατοπιπερώνουμε. Αλατοπιπερώνουμε τα χτένια και σωράρουμε σε αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Αφήνουμε να κάνει κρούστα 2-3 λεπτά και μετά γυρνάμε και μαγειρεύουμε 1 λεπτό ακόμα από την άλλη μεριά. Σερβίρουμε τα χτένια μέσα στο κέλυφος συνοδεία από το ντρέσινγκ και ξύσμα λάιμ.

**Καναπεδάκι από φρυγανισμένο μπριός γεμιστό με κρέμα τσίζκεικ και φράουλες  
Τσιζκεικ**100 γρ τυρί κρέμα  
100 γρ γιαούρτι στραγγιστό  
10 γρ γάλα  
35 γρ κρέμα γάλακτος  
1 κρόκος αυγού  
1 αυγό  
35 γρ ζάχαρη

Για αρχή, φτιάξτε το cheesecake. Χτυπάμε μαζί το τυρί κρέμα, το γιαούρτι, το γάλα και τη διπλή κρέμα και αφήνουμε στην άκρη. Χτυπάμε τα αυγά και τη ζάχαρη μαζί μέχρι να αφρατέψουν, αφήνουμε να ηρεμήσουν και αφαιρούμε τυχόν φυσαλίδες στην επιφάνεια. Προθερμαίνουμε τον φούρνος τους 90 αέρα. Ανακατεύουμε και τα δύο σετ υλικών μαζί και περνάμε από ψιλή σήτα για να φύγουν τυχόν σβώλοι. Αδειάζουμε το cheesecake σε ταψί βάθους 5 εκ. και μαγειρεύουμε για 45 λεπτά. Ελέγξτε μετά από 20 λεπτά. Μόλις ψηθεί, αφήστε το να κρυώσει πριν το βάλετε στο ψυγείο. Μόλις κρυώσει, χτυπήστε ξανά το cheesecake μέχρι να ομογενοποιηθεί και τοποθετήστε το σε μια σακούλα κορνέ. Κόβουμε το μπριός σε κύβους 3 εκ. Χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι, αφαιρέστε ένα ντιπ από τον κύβο, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη και φρυγανίστε ελαφρά από όλες τις πλευρές μέχρι να ροδίσει. Γεμίζουμε με την κρέμα τα μπριός και διακοσμούμε με φράουλες.