

## **Инструкция по эксплуатации**

### **форм для канапе**

Вариантов канапе множество, экспериментируйте, составляйте свои цветовые и вкусовые композиции! Для мини-бутербродов подойдут ветчина, твердый сыр, хлеб для тостов или крекеры, креветки, маслины (оливки), зелень; свежие огурец, болгарский перец, помидоры Черри; маринованные кукуруза, шампиньоны, корнишоны; черная или красная икра. Также можно приготовить фруктовые канапе. Если вы хотите подать мини-закуски к вину, можно на шпажки нанизать несколько сортов сыра и виноград.

1. Подготовьте продукты, из которых собираетесь приготовить канапе (например, подсушенный хлеб для тостов, твердый сыр, ветчину, крепкий свежий огурец, маслины).
2. Ветчину и сыр нарежьте тонкими ломтиками, огурец – не толстыми дольками.
3. Возьмите формочку для приготовления канапе, потяните поршень вверх. Нижняя, фигурная часть поршня также поднимется кверху. Установите формочку на одном из ингредиентов и вырежьте фигурку (также как вырезаете печенье из теста с помощью формы для печенья). Она попадет во внутрь формочки. Используя поршень, вытолкните ингредиент наружу.
4. Таким образом вырежьте одинаковые фигурки из хлеба, ветчины, огурца и сыра.
5. Насадите все компоненты на шпажку или зубочистку в следующей последовательности: хлеб, ветчина, огурец, сыр, маслина.
6. Выложите канапе на сервировочное блюдо.

### **кондитерского мешочка с насадками для крема**

В качестве крема можно использовать масляный, заварной, шоколадный крем, крем на основе вареного сгущенного молока и масла, сливок, а также несладкие варианты – из майонеза, майонеза и кетчупа, творога и сметаны, паштета и т.д. Украшать кремом можно торты и пирожные, печенье, булочки, десерты, тосты, крекеры, салаты и закуски.

1. Заполните кондитерский мешочек кремом, предварительно скрепив его узкую часть кулинарной клипсой (не входит в комплект), чтобы крем не вытек.
2. Вставьте необходимую насадку для крема в кольцо держатель и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
3. Снимите кулинарную клипсу с мешочка и вставьте его в подготовленную насадку. Внимание! Кулинарный мешочек не фиксируется в насадке.
4. Одной рукой придерживая насадку, а другой мешочек, выдавливайте крем на блюдо, которое необходимо украсить.
5. После завершения работы выньте мешочек и снимите насадку, повернув ее против часовой стрелки.

### **дискового ножа**

Приспособление делит продукт пополам, создавая из него цветы. Используйте для фигурной нарезки крепкие овощи и фрукты, а также яйцо, сваренное вкрутую. Размер продукта должен соответствовать или быть немного меньше диаметра режущего отверстия.

1. Поверните нижнюю часть ножа против часовой стрелки. Его лезвия откроются, собравшись внутри корпуса устройства.
2. Поместите в центральное отверстие необходимый ингредиент.
3. Поверните нижнюю часть ножа по часовой стрелки; лезвия сомкнутся.
4. Возьмите выступающую над ножом половину продукта и положите его на сервировочное блюдо.
5. Откройте лезвия и извлеките вторую часть ингредиента.

### **спирального ножа**

Используйте для спиральной нарезки крепкие свежие овощи и фрукты продолговатой формы (огурец, груши и т.д.).

1. Возьмите огурец, срежьте «попку» и воткните в срез нож (до начала спирали).
2. С усилием вкручивайте спиральный нож в мякоть огурца, держась за кольцо на ручке приспособления. Из продукта начнет образовываться завитушка.
3. Когда спираль ножа войдет в ингредиент полностью, выньте прибор.
4. Разложите овощную серпантинную ленту на сервировочном блюде.

### **фигурного ножа-декоратора**

Позволяет вырезать крупными или мелкими зубчиками мягкие овощи (томаты) и фрукты (бананы, киви), а также звездочками бисквитные коржи или печенье. Кроме того, подходит для снятия цедры с цитрусовых.

### **соковыжималки для цитрусовых**

Подходит для любых цитрусовых (апельсинов, лимонов, лаймов, грейпфрутов, мандаринов), а также позволяет удалять сердцевину из яблок.

1. Возьмите апельсин и с усилием прокатайте его между ладонями несколько раз – эта процедура поможет выжать из него в дальнейшем максимально возможное количество сока.
2. Воткните соковыжималку в цедру фрукта зубчатой стороной и вкрутите ее до ограничительного ободка, расположенного за резьбой.
3. Сжимайте апельсин. Начнет выделяться сок. Слейте его в стакан через внешнюю часть соковыжималки с воронкой.

### **Предостережения и советы**

1. Используйте Кабаре только для работы с продуктами питания.
2. Перед первым использованием набора тщательно вымойте его и просушите.
3. Будьте осторожны! Лезвия дискового ножа острые.
4. Набор состоит из мелких деталей. В целях предотвращения удушья храните его вдали от детей до 3-х лет и домашних животных.
5. Для приготовления канапе и фигурной резки лучше всего подходят крепкие, непереспевшие овощи и фрукты, подсушенный хлеб (не только что испеченный), сыр твердых сортов, яйца, сваренные вкрутую; для выжимания сока – спелые, сочные цитрусовые.
6. Кабаре не предназначен для работы с твердыми сырыми овощами – репой, свеклой, морковью, картофелем и т.д. Предварительно их следует отварить в мундире и избавиться от кожуры.
7. Тщательно очищайте используемые детали набора после каждого применения, чтобы избежать засорения мелких отверстий, и соответственно, ухудшения качества работы приспособлений.
8. Все детали набора можно мыть в горячей мыльной воде, в том числе и в посудомоечной машине. Кондитерский мешочек можно стирать вручную или в стиральной машине.

С набором для приготовления канапе Кабаре вам будет, чем удивить гостей! Это полет для творчества и фантазии любителям готовить и творить кулинарные шедевры. А как приятно слышать похвалу, когда, казалось бы, простые блюда вызывают восхищение, так как гости думают, что вы провели не один час, вырезая эти зубчики, спирали и полоски!