

Фрукты-украшения

Готовя фруктовые десерты, несколько фруктов нужно охладить для украшения. Кремы, блюда из творога, десерты из мороженого также выигрывают от украшения фруктами.

1. Небольшие кисти смородины после мытья обвалить ещё влажными в мелком сахарном песке и положить в морозильную камеру.
2. Тонкие кружки фруктов нарезать до середины и наколоть на край бокала, вазочки или свернуть их в спирали.
3. Ягоды разных сортов обмакнуть вместе с черешками в глазурь. Для получения глазури смешать сахарную пудру с горячим белым вином или просто водой.
4. Разноцветные засахаренные фрукты нарезать в виде полосок, кружков, цветов, полумесяцев. Можно также нарезать фрукты кубиками и разложить их между розетками из взбитых сливок.