МК Мишеля Вийома (Michel Willaume)

(8 февраля 2014)

Вот и пролетели 3 дня МК Мишеля. Для меня они были очень уж тяжелыми, поэтому взяла 2 дня передыха, чтобы осмыслить и осознать свои эмоции. Если честно, то в последний день, когда я пришла домой, то больше всего хотелось просто разреветься - все смешалось в одну кучу: усталость, восхищение, радость, возмущение.
В этот раз темп был очень стремительный, поэтому пришлось побегать из зала в зал, чтобы обеспечить шефа нужными инструментами.
В первый день мы сделали 16 рецептов: 3 вида песочного теста, 3 вида бисквитов, крема, засахарили облепиху для чизкейка, сделали глазурь, карамельную начинку. Бисквиты у Мишеля просто обалденные - мягкие, нежные, влажноватые, так что он их не пропитывал.
В этот раз Мишель показывал, что можно сделать с оставшимся тестом - птифуры. Он отсаживал оставшееся тесто в маленькие формочки, выпекал его. Отдельно замораживал муссы в таких же маленьких формочках.
Я увидела формочку, которая дает шарик, это новая форма с выставки. Я ее уже хочу. Вы заливаете в нее мусс, замораживаете и выталкиваете шарик. Единственный минус - шарик из формочки выскакивает или даже выстреливает. Но как украшение - это просто чудесно.

А еще Мишель очень много рассказывал о Pastry-chefs, говорил, что не каждый может считаться pastry-chef-ом, имея диплом. Pastry-chef - это человек с опытом, со своими наработками. В общем, в профессиональной сфере это очень уважаемый человек, достигший чего-то, а не просто окончивший школу и дающий уроки.
Очень много Мишель говорил о разных техниках, тектурах, о том, что надо всегда

думать, что мы хотим получить. Еще Мишель говорил о том, что рецепт может быть классным, но разные факторы могут влиять на качество конечного продукта (газовая духовка, количество муки, умелые руки, температурный режим).
Это мы перед началом рабочего дня, еще полные сил и веселые. В конце я выглядела совсем по-другому :-)).
Мишель - обаятельный человек и потрясающий pastry-chef. Было много факторов, которые вывели нас из равновесия: например в последний день приходим, а шок у нас на -1С. Мы сами были в шоке. Наши муссы, конечно, размягчились, потеряли форму. Но Мишель быстро вышел из ситуации, и все получилось отлично. Но если шеф был собранным, сдержанным, то я в третий день запорола ему птифуры с фисташковым бисквитом - нарезала его очень маленькими кубиками. В общем, до буфе этот вариант не дожил. Мы пошутили, посмеялись. Но мне стало так стыдно и неудобно перед Мишелем, что, когда пошла за инструментом, просто разрыдалась. Потом уже Нина приводила меня в чувства.
Помощником Мишеля была Нина Тарасова. Нина все очень хорошо переводила, давала свои пояснения, чтобы всем было понятно. У Нины будут хорошие фотографии с МК от профессионального фотографа.

А еще Мишель рассказал, как он готовился к чемпионату мира - за 2 года до чемпионата он придумал рецепт торта. Причем, долго не мог придумать глазурь. Его друг подсказал ему положить крахмал в глазурь - в 90-х годах этого никто не делал. У Мишеля глаза на лоб полезли, но он послушался и получил отличную консистенцию карамельной глазури. А еще он использовал самые лучшие специи - свежую корицу, смолотую специально на день чемпионата, самую свежую ваниль с Мадагаскара, самый лучший шоколад (Вальрона). А еще говорил, что на чемпионате нужно четко знать время всего и все зависит от места, где ты будешь стоять. Может быть так: торт будут дегустировать последним, а шоколадную скульптуру смотреть первой, поэтому все выверялось, репетировалось и придумывались всякие хитрости, чтобы сократить время.

Вот это заготовки для птифуров.

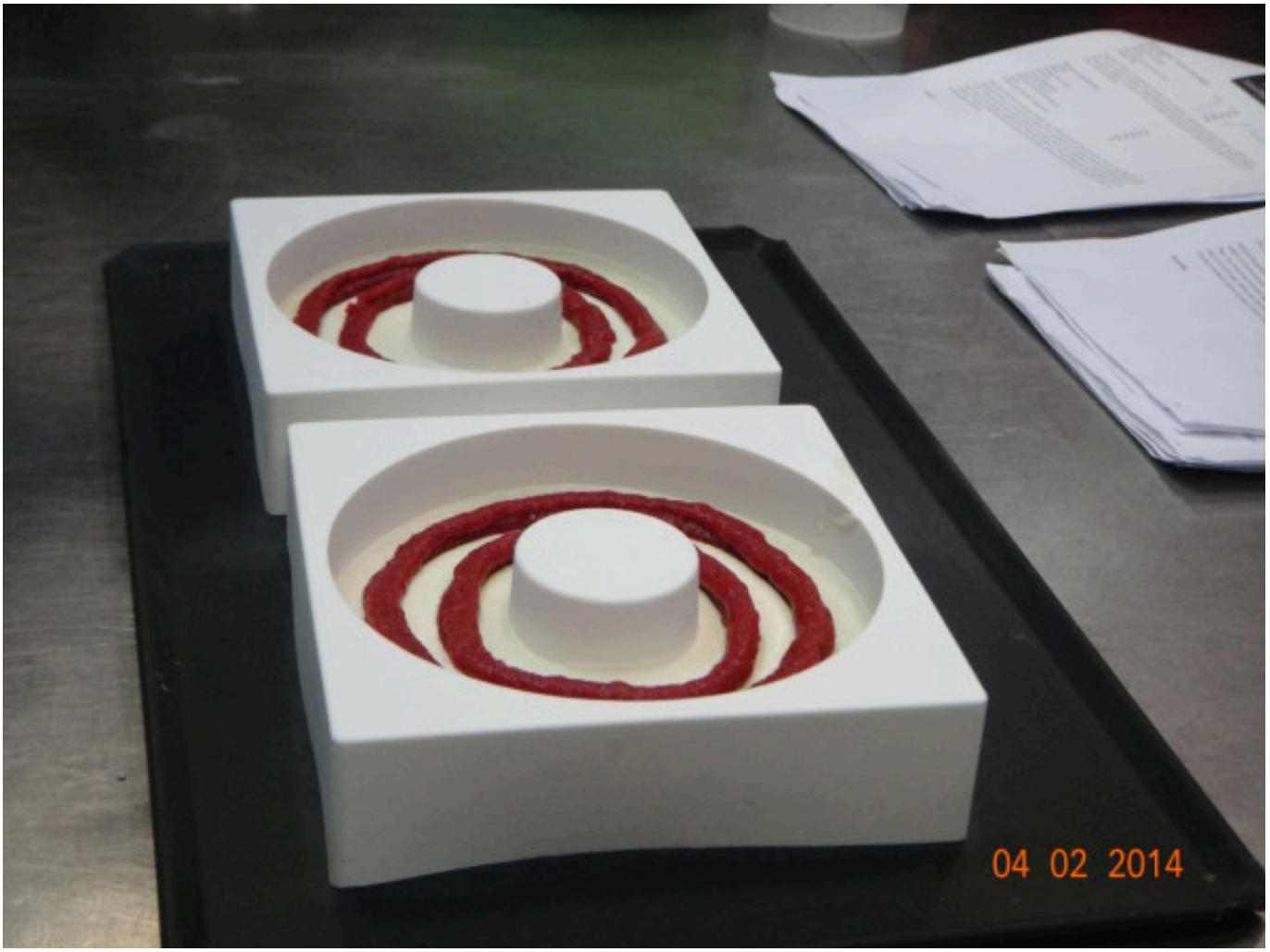

03 02 2014



А в этой форме мы собирали торт Валентин: фисташковый бисквит, мусс из белого шоколада, клубничное желе и земляничный мармелад. Силиконовые формы, очень удобно собирать и на выходе получаете блестящую гладкую поверхность. Видите, это не просто кольцо, а форма в виде квадрата для более устойчивого положения.



Вот так отсаживали клубничное желе.



А это манговый торт и манговое желе. Так как противень был кривой, то мусс немного потек.



А это Чизкейк с облепихой и фромаж бланом (мы заменили на 10% йогурт).



Это тот же чизкейк, но в маленьких формочках для питфуров.



Тот же чизкейк, выпеченный в маленьких кольцах. Вот вам разные варианты одного и того же рецепта.



Это Мишель взбивает мятное маршмеллоу.



Часть отсадил в виде кружочков и полосочек, остальное - вылил в форму. Лично мне, на вкус это не понравилось. Как декор, очень хорошо смотрится. Узнала, как делают узелки.



Это Мишель делает основу для тартов.



Это Мишель показал разные виды шоколадного декора. Все увидела, осталось все это осуществить на практике.



А вот шоколад в замороженных формочках для карамели.



Это сделали с помощью пленки-трансфера для шоколада.



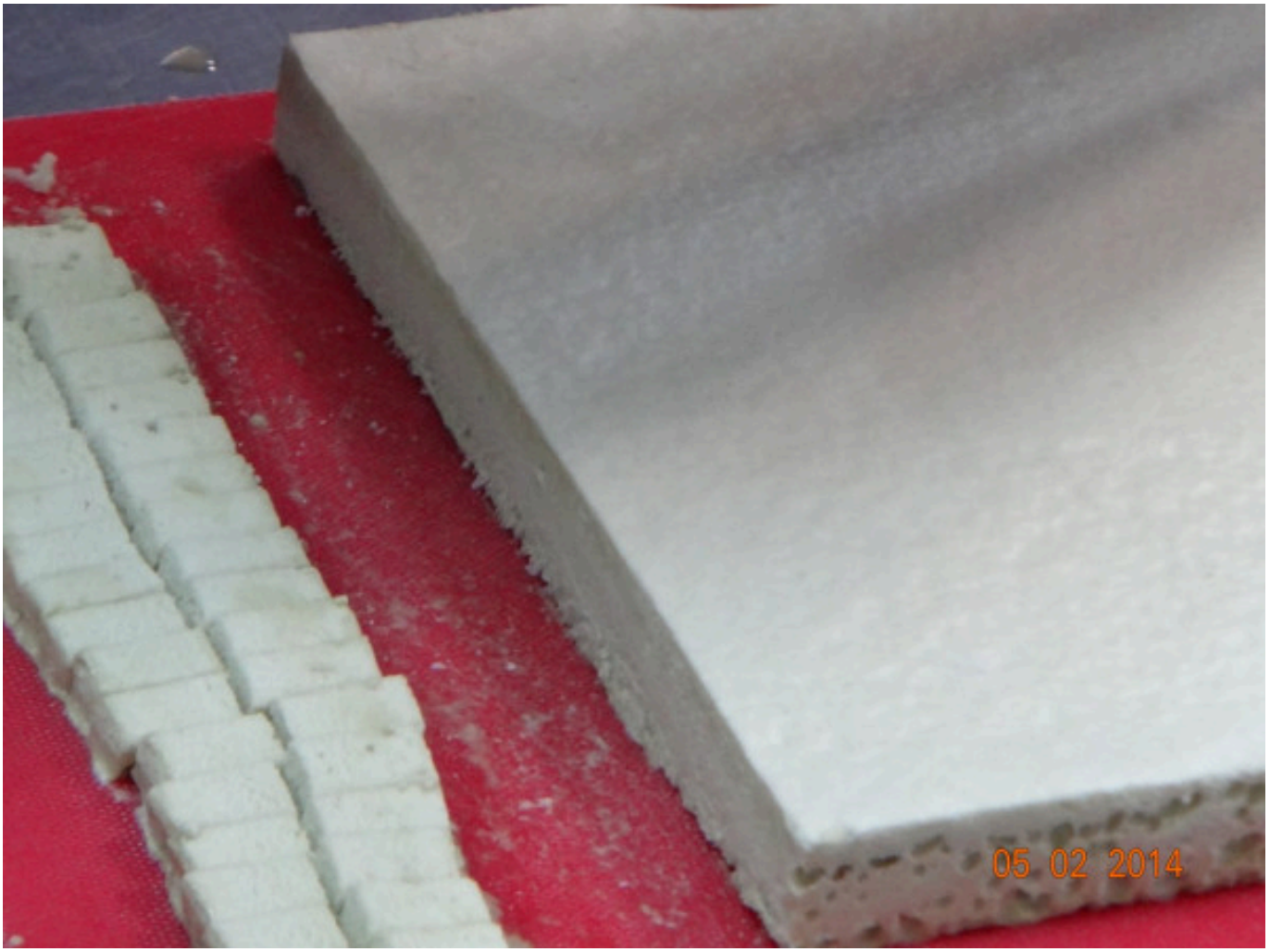
Украшаем наш чизкейк взбитым кремом из шоколада. Как же это вкусно! Хотя, если честно, облепиха мне мешала - чувствовалась кожица и косточки. Но это был экспромт. Мишель многое делала в первый раз, специально для нас.



Тарталетки и тарт с орехами и карамельной начинкой. Это бомба - оторваться невозможно. Я бы назвала это "убей свою фигуру". Просто наркотическая вещь.



Это желе из чая матча, которое использовали для украшения. Лично мне оно не понравилось по вкусу. Но как украшение выглядело очень хорошо.



Это наши птифурчики на стадии сборки. Вот и кусочки желе с чаем матча.



Это украшаем бока. Птифуры очень красиво смотрятся, но на них тратится очень много времени. Украшали мы их где-то часа 2, может, больше. Каждый мусс надо окунуть в глазурь, положить на бисквит, обсыпать бока, украсить. Очень тонкая работа. Лично мне легче собрать торт, но это мое отношение к ним.



Это шоколадная ваза для маршмеллоу. Делается очень просто - растапливаете около 2 кг шоколада, выливаете его в широкую миску. Надуваете воздушный шарик, обмакиваете в темперированный шоколад. Даете немного застыть. Обмакиваете во второй раз, снова даете застыть. Рисуете полоски кондитерским мешком, даете стечь шоколаду, получаются такие ребристые края. Обмазываете кандурином. Даете полностью застыть. Потом лопаете шарик и ваша ваза готова.



А это тарталетки с апельсиновым кремом. Готовятся почти как тарталетки с лимонным кремом, только добавляется меньше сливочного масла. Украсили шариком из шоколада (Мишель некоторые украшения привез с собой) и маршмеллоу.



Это узелки из маршмеллоу, завязывали слушатели. Ну, и любимые нами завитушки. Вот так Мишель их заворачивал, а на края ставил баночки с красителем и дал застыть.



Это чемпионский торт, который победил на чемпионате: шоколадный бисквит, карамель, карамельное кремю, шоколадный мусс, карамельная глазурь. Очень вкусный торт. Единственный минус - Мишель собирал с маленьких формочках, так что нам досталось по маленькому кусочку. Я, однозначно, буду его повторять.


05 02 2014



Вот этап украшения (все эти украшения уже готовые)



Вот так выглядят украшенные торты.



А вот разрез экзотического торта.



А это торт Валентин с фисташовым бисквитом, шоколадным муссом и клубничным желе.



Вот пай с орехами и карамелью. У него стенки выше и сам он получился большим.



Чемпионский торт.



Экзотический торт.



Тарт с апельсиновым кремом.



Шоколадная ваза и маршмеллоу.



Чизкейк с облепихой, вишней и шоколадным кремом.



Это птифуры.


05 02 2014


05 02 2014


05 02 2014



Комментарии (50)

para_gn0m0v 7 февраля 2014 21:08

Лена, не расстраивайся, все мы ошибаемся) Но какое все-таки интересное мероприятие!

eastflower 7 февраля 2014 21:10

Оксаночка, я сама это понимаю, но всегда готова расплакаться от обиды, чем от боли. А мероприятие было суперское. Не могу дождаться, когда смогу все это опробовать сама. Так как досталось по маленькому кусочку и то, я своим мальчишкам принесла, уже от них по кусочку попробовала.

kinda_cook 7 февраля 2014 21:11

Леночка, как все интересно! Мне кажется это хорошо, что не только восторги, но и ошибки были. Обычно на ошибках мы учивмся, а когда все хорошо, то не замечаем тонкостей!Ты такая молодец! Такому шефу помогала! Это очень-очень круто!

eastflower 7 февраля 2014 21:16

Викуль, Мишель очень подробно рассказывает азы и техники. А помогала ему в основном Нина, я только взвешивала и посуду носила, а вот рассказывала и объясняла Нина, она-то хорошо все знает. Я очень много для себя вынесла всяких тонкостей. И с шоколадом работать надо спокойно, в более холодной комнате и все получится. После МК все кажется просто, но, когда начинаешь делать руками, то понимаешь, сколько же надо еще узнать и научиться. Мишель говорил, что он начинал с того, что делал каждый день тарталетки. Пока у него не стало получаться идеально, ему не поручали другую работу. Так что встаем и выкладываем 100 тарталеток в день и все у нас получится.

logped 7 февраля 2014 21:19

это гениально

eastflower 7 февраля 2014 21:20

Точно, Мишель - гений, творящий красоту. Ну, не зря чемпион мира.

rusudan2 7 февраля 2014 21:41

И слов нет!потрясающе!

eastflower 7 февраля 2014 21:44

Даночка, я с тобой согласна: Мишель творит потрясающие вещи. Он и сам потрясающий, шутит, смеется.

julia_gira 7 февраля 2014 21:51

Ух ты! Безценный опыт! Потрясно!

eastflower 7 февраля 2014 21:52

Это точно! Я вообще поражена, как Мишель все объясняет, ему главное, чтобы люди поняли принципы, а не рецепты.

meriklarissa 7 февраля 2014 21:51

Все те недостатки, о которых ты говоришь - это полная ерунда. Лена, не ошибается тот, кто ничего не делает. Но ведь какой великолепный опыт: пощупать, потрогать, пытаться сделать, делать, пробовать, наслаждаться видом, вкусом, ароматом! Сама атмосфера! Завидуем по-хорошему! Мы всё это великолепие пропустили! А вообще-то я просто в ступоре от всей этой красоты, у меня нет слов. Здорово! А ты, Лена, просто молодец!

eastflower 7 февраля 2014 21:55

Спасибо большое! Я сама понимаю, что ошибаться это хорошо и полезно, но было так стыдно :-)). Кстати, Мишель в апреле собирается в Москву. Если будет возможность, очень рекомендую. Его вообще можно спрашивать обо всем на свете, он все рассказывает. Не говорит, что это не по теме, для него все, что касается pastry and patisserie, является темой для разговора и пояснения. В шоколадом творит чудеса, а как чисто после работы с шоколадом, все подчищается, только крошки могут остаться.

vikonzo 7 февраля 2014 22:00

Спасибо за рассказ и фотографии! Очень интересно!А почему было возмущение?

eastflower 7 февраля 2014 22:04

На себя возмущалась, что не смогла собраться, разволновалась, а еще и разревелась.

dancedance92 7 февраля 2014 22:10

С огромным удовольствием читала и смотрела!))Как -будто сама побывала.. Ну, одним глазком:))Леночка, я сама такая эмоциональная и так же бы расстроилась!Но прочитала предыдущие комментарии и скажу что девочки абсолютно правы!!Не ошибается тот, кто ничего не делает!Ты умница!!Здорово, что ты побывала на таком потрясающем мероприятии, это такой опыт..Ты не узнавала у Нины насчет апрельского МК?Или может она сама словом обсолвилась об этом?:)

eastflower 7 февраля 2014 22:18

Ксюша, в апреле будет МК Эммануэля Амона, Нина будет в роли помощника-переводчика. Курсы у Нины будут в Москве в мае.

7 февраля 2014 22:12

Леночка, ты чудная :) спасибо за добрые слова. Один только момент - там не тарты, а пай, он отличается тем, что стенки выше в несколько раз и он сам больше получается. Скоро будут фото!!!

niksya 7 февраля 2014 22:13

Это была я)))

zuzu38 7 февраля 2014 22:19

Я ждала твоего возврващения! Спасибо за рассказ!Ты молодец!Не расстраивайся.На ошибках учимся.

eastflower 8 февраля 2014 00:03

Спасибо! Да, учусь. Мне еще ого-го сколько надо учиться. А посмотреть работу мастера всегда интересно. Даже то, как он работает с шоколадом - это просто сказка. Мишель показывал, как просто с трафаретами (кружки, треугольники, овалы) можно творить красоту. Ну, и с пленками-трансферами. Конечно, если есть краситель, то можно самим рисовать.

i_muminov 7 февраля 2014 22:20

Спасибо, Елена, за столь интересную и познавательную информацию, узнал много нового, хороший получился пост. Респект!Круто! Такие десерты ЗДОРОВСКИЕ!

eastflower 7 февраля 2014 23:50

Искандар, спасибо! Рада, что вы для себя полезное нашли.

iiirusya 7 февраля 2014 22:28

Какое насыщенное мероприятие! Здорово! Леночка, спасибо, что так подробно описала, а главное, интересно почитать твоё личное мнение

eastflower 7 февраля 2014 23:55

Ирочка, спасибо! Я не знаю, как Мишель и Нина выдерживают, у них еще практический курс идет. Это просто невозможно с 9 до 6 на ногах с 30 минутным перерывом. Я в первый день просто лежала пластом.Но приятно то, что мы все успели, даже декор. Мне уже шоколад не кажется чем-то супер сложным. Главное иметь мрамор, холодную комнату и время, можно придумать что угодно.

magdacook 7 февраля 2014 22:37

Лен, спасибо за такой детальный обзор! очень интересно!ты же знаешь, я кондитерку люблю только смотреть, но мне очень нравится! и я полностью согласна, что учить других надо тогда, когда ты сам чего-то достиг,к сожалению, у нас таких очень мало.Причем, это касается не только кондитерки, если уж совсем быть честной))) я поразилась, насчет истории с крахмалом)) когда я только начинала печь, лет в 15, готовила глазурь именно с крахмалом, так как шоколад можно было покупать глыбами, вот и придумывала всё подряд)) но я с самого начала была экспериментатором еще тем)))Edited at 2014-02-07 05:38 pm (UTC)

eastflower 7 февраля 2014 23:07

Ух, ты!!! Мариночка, тебе надо патентовать твои находки. Видишь, идешь впереди. Здесь глазурь еще такая - карамельная, без шоколада. Поэтому надо было достичь определенной консистенции, много желатина не добавишь, так как будет резиновой, а вот крахмал дает загущение.

filifera 7 февраля 2014 22:40

Лена, какая насыщенная программа - удивляюсь, как вы все это успели! Молодец, что приняла участие, это действительно очень интересный и полезный опыт! Мишель - прекрасный преподаватель и человек, мне очень по душе его доброжелательность.:)

eastflower 7 февраля 2014 23:52

Программа, действительно, очень насыщенная, но Мишель очень быстро работает. Я приходила за 1.5 часа и начинала взвешивать, чтобы успеть все взвесить и процесс захватить.

lifetastesgreat 7 февраля 2014 23:30

Шарики, правда, классно смотрятся! Еще мне ваза очень понравилась:-):-)

eastflower 7 февраля 2014 23:56

Анечка, вот и моим мальчишкам больше всего шарики шоколадные понравились. Ваза очень легко делается, правда, надо шоколад затемперировать и побольше шокоалада.

liligorina 8 февраля 2014 00:09

Очень интересно, красиво и познавательно!! :)

eastflower 8 февраля 2014 00:10

Лиля, Мишель собирается в апреле в Москву, очень рекомендую. Столько информации выдает, делится, подсказывает.

kiev_best_cake 8 февраля 2014 01:09

Лена, столько фотографий! Спасибо большое за интересный рассказ. Еще один шаг вперед, поздравляю!

eastflower 8 февраля 2014 01:15

Танечка, спасибо! У вас тоже столько всего интересного было, видела фотографию в фейсбуке. Ты к нам когда соберешься? Увидела твой анонс и пожалела, что так далеко живу.

margeriten26 8 февраля 2014 01:51

Зачастил Мишель, однако, в Питер… Леночек, поздравляю тебя с тем, что есть возможность в этом поучаствовать! Спасибо за пост!

eastflower 8 февраля 2014 09:06

Леночек, нам повезло.

sunpolina 8 февраля 2014 11:20

Леночка, зайка, всякое бывает!! не расстраивайся!! Мишель 100-пудово, когда сам начинал и не так косячил :) Зато теперь - какая красота! Ты такая молодец, участвовала, помогала, училась - вон какие результаты шикарные! И не думай даже переживать! Всё вышло замечательно! А конец - всему делу венец ;)

eastflower 8 февраля 2014 20:11

Полиночка, спасибо! Сейчас я уже понимаю, что ничего страшного не произошло, но там это было просто ужасно :-)), на виду всего зала. Хотелось просто провалиться.

nightwishk 8 февраля 2014 13:25

Лена, очень насыщенный курс у тебя выдался, завидую.Хотелось бы один момент улучшить, если не обижаешся, фотки.Я понимаю, что работать и фоткать, почти невозможно, но я думаю, то ли нанять специально кого то, то ли освещение усилить или фотик апгрейдить, выйдут не только рецепты но и показательные фотки, что то же очень приятно.

eastflower 8 февраля 2014 17:46

Спасибо! У нас фотографи был только на 3-м дне. Это я больше для себя делала, да, и неудобно с большим фотоаппаратом. Я ведь бегала все время, да, и руки были в муке или в сахаре. Поэтому брала маленькую мыльницу. Конечно, красивые фотографии - это классно, но в таком темпе уже думаешь больше, как заснять основные моменты, которые забываются именно для работы с кондитеркой. Я тот еще фотограф :-))

el_karamel 8 февраля 2014 13:32

Лен, здорово!..а ты не расстраивайся… я думаю Мишель человек понимающий - все ОК! прими это как урок!

eastflower 8 февраля 2014 20:14

Да, Элиночка, главное себя приучить к разным вариантам. Мишель-то клевый, и виду не подал, так пошутил и все.

zykerka_zuki 8 февраля 2014 13:44

какие божественные изделия! Леночка иметь такой опыт грандиозно!!!

eastflower 8 февраля 2014 20:18

Оксаночка, спасибо! Теперь все это надо закрепить. Мы разговаривали с Ниной. Единственный минус в том, что, когда сама делаешь, нет обратной связи. Некому остановить в нужный момент и сказать, что хватит сбивать, хватит месить, консистенция отличная или ужасная. Но все равно хочу все повторить, чтобы знания закрепить.

suntoriya 8 февраля 2014 16:38

Леночка, отличный пост))) Ты не переживай, ты умница, а главное, Мишель понимающий человек и просто чудо))) В этом я уверенна на все 100%, так как сама посетила его МК в Киеве в конце января, после нас он поехал к Вам))) Как по мне - это потрясающий человек. Кондитер, который готов делиться информацией (любой вопрос задай и он ответит)отличный учитель, очень улыбчивый, веселый, легкий на разговор человек, при этом серьезно относится к своей профессии. От его МК я получила массу положительных эмоций))А то, что тебе сложно выстоять такой трудный рабочий день, то это сначала, а потом втягиваешься и времени уже не замечаешь (по себе сужу, если бы мне кто-то сказал год назад, что я буду работать по 12 часов на износ, то я бы не поверила, а теперь для меня 12 часов работы как для обычных людей 6-8 часов рабочего дня, а главное, я поняла, что я могу спокойно вынести и 18 - 20 часов рабочего дня без перерыва))) главное не увлекаться))))Вот выпадет свободный день и сразу отчитаюсь о нашем Киевском МК, а то все никак не могу все свести воедино, но по приезду сразу сделала его торт "Риволи"(с креме из фундука и шантии с пралине, шторйзелем из фундука и дакаузом с фундуком) и пошла на защиту диплома))) Все были в отпаде от торта))) Так как в нашем классическом обучении такого даже не видели, не то чтобы пробовать). Edited at 2014-02-08 11:41 am (UTC)

eastflower 8 февраля 2014 20:21

Викуль, спасибо за поддержку. Очень ценю. Конечно, я понимаю, что привыкаешь стоять на ногах. Но здесь еще один момент, когда ты работаешь и тебе нравится, то не замечаешь усталости. А когда просто бегаешь из окмнаты в комнату и думаешь, как бы чего не упустить, то напряг получается эмоциональный и физический. Очень буду ждать твоего отчета о МК, у нас ведь программа отличалась, интересно глянуть на вашу красоту.Я тоже хочу все опробовать сама. Одно дело показывают, а другое дело сама натыкаешься на подводные камни и чувствуешь тесто и крема.

frune4ka 8 февраля 2014 19:45

Ленчик, очень интересно и подробно! Спасибо большое за такой рассказ! Я бы тоже устала от такого темпа, но это такой опыт!

eastflower 8 февраля 2014 20:23

Юленька, рада, что смогла поделиться. Думаю, это дело привычки. Шефы-то уже привыкли с утра до вечера работать и не знать усталости. Отличный опыт, который надо закрепить.

innagenne 8 февраля 2014 23:19

Леночка, спасибо за рассказ, за то, что нашла время и силы столько показать! Ты такая умница, у тебя все получится и все впереди!!!

eastflower 9 февраля 2014 00:49

Инночка, спасибо! Дело практики и умения тоже. Спасибо шефам, что делятся своими наработками и открытиями.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast