# MK Emmanuel Hamon (24 апреля 2014)

Thank you, chef for you magic work! I'm very impressed with your work! You are the BEST! THANK YOU, THANK YOU, THANK YOU!




Всем привет! Сегодня был заключительный день МК Эммануэля Амона. ААА Я потрясена, я довольна (как слон), я счастлива, что побывала на этом МК. Эммануэль - удивительный человек - доброжелательный, веселый, вежливый и открытый. Мне было с ним работать в удовольствие, он всегда спрашивал так:

возможно ли растопить мне шоколад или возможно ли мне принести мусс. Ну, как после такого обращения отказать :-))). Хотя первые 2  дня я просто приходила уставшей, мне было не до ЖЖ, отвечала на комментарии  и ложилась спать. Но сегодня было волшебство - очень спокойная обстановка, хотя времени было мало, и надо было все успеть к 5 часам дня, так как в школе были еще занятия.
Лично для меня торты были не так интересны, все-таки я уже имею представление о сборке. Конечно, вкусы очень интриговали. Рядом сидела Ксюша **dancedance92** . У нее был первый МК, поэтому она была в диком восторге.
Для меня же МК произвел впечатление по-другому и перевернул, прежде всего, мое сознание.
Во-первых, я поняла, что с шоколадом можно творить очень простые штуки, но они получаются очень красивыми, стильными, оригинальными. В общем, нужно приложить фантазию и придумывать и придумывать.
Во-вторых, для меня было открытием то, что шеф-кондитер открыт. Я до этого видела ссылки, которые давал Эммануэль, по которым были разные рецепты тортов на английском и французком языках. То, что шеф открыто размещает свои рецепты - это говорит о том, что он не боиться, что его идеи сворują, так как он придумает новые рецепты, новые сочетания.
Поэтому я уже шла на МК с большим уважением к Эммануелю, как человеку, как шеф-кондитеру, как креативному создателю.
А еще у меня было так: готовясь по проекту и осваивая разные виды теста, я запуталась в теста Pate Sucree и Pate Sable, так как я сначала думала, что они отличаются в зависимости от вида замеса, а когда наткнулась на рецепты этих видов теста в двух вариантах, то окончательно запуталась. Обратилась к Мишелю Вийому и Эммануэлю Амону, так как больше я не знаю, к кому можно обратиться. Эммануэль мне ответил в тот же вечер и так подробно расписал отличия, что мне тут же стало все понятно. После этого, я прониклась еще большим уважением. Пишу сейчас об этом человеке и испытываю прямо море эмоций, которые меня просто переполняют.
А сегодня после МК я подошла и спросила, могу ли я выложить рецепт из МК в ЖЖ, на что Эммануэль сказал: "Все, что угодно". Вы представляете!!! Для меня это просто открытие. Для меня всегда было приятно, когда Таня Вербицкая давала 1 рецепт от французских шефов с МК, а здесь сам Эммануэль разрешил. И тут-то в моем мозгу все перевернулось. Я поняла, что я хочу быть такой же открытой и креативной. Для меня всегда МК - это не только рецепты, а работа мастера, те или

иные хитрости, уловки, которые в рецепте не прочитаешь. Вот и здесь Эммануэль продемонстрировал, что для него рецепты - это лишь способ выразить себя, свою фантазию, свое мастерство.
А еще мне очень понравилось то, как Эммануэль распланировал свою работу - ударно 2 дня, а на третий день - конфеты, окончание скульптуры. Кстати, пока они с Ниной работали над скульптурой, девочки обмакивали пралине в шоколад, каждой удалось попробовать это сделать. А руководила нами Мария Волик, с которой мне удалось познакомиться лично.
В который раз убеждаюсь, что мастерство не только в том, чтобы все сделать идеально - а в том, чтобы уметь исправить свои ошибки.
У Эммануэля не получилось залить идеально глазурь, но это не помешало ему подправить спатулой бока, сделать декор. Он это делал спокойно и очень душевно. Поэтому мы даже это и не заметили, даже поняли. что шеф - обычный человек, у которого случаются ошибки, но вот атмосфера была очень легкой и доброжелательной. Я не почувствовала никакой паники, дерганья.
Для меня работа Эммануэля - просто блестящая. В общем, я думаю, вы поняли, что шеф мне ОЧЕНЬ понравился. И не зря, девочки, вы все кричали, что он супер, супер, супер! Я с вами на все 100, нет на 1000% согласна. С удовольствием пойду еще раз на его МК.
Уф, расписалась. Просто эмоции захлестывают.
С МК я вынесна любовь к карамели. Эммануэль много использует карамель в тортах - это его конек. А его соленая карамель такая вкусная! А можно сделать клубничной, малиновой.
А вот еще одна сторона открытости шефа: я его вчера спросила, если мы будем варить карамель с ягодными пюре, то в какой пропорции варить. Знаете, думаю, многие бы не дали бы новый рецепт, а Эммануэль очень подробно описал и сказал, что просто половину сливок можно заменить пюре. А сегодня уже сделал новый вид карамели с клубникой и сказал, что надо положить ее побольше, так как у нее не сильный вкус. А какая карамель с клубникой и базиликом получилась!!! Мне удалось взять парочку домой, чтобы угостить домашних.
Теперь буду осваивать карамель. Оказывается, Эммануэль первый во Франции стал варить карамель разных вкусов и продавать ее в баночках. Поэтому он очень подробно нам показывал, как варить карамель на конфеты, как варить жидкую карамель.
Ну, и работа с шоколадом в его руках кажется очень простой. Эммануэль

продемонстрировал технику работы на замороженной поверхности, это очень быстро, красиво и легко.

Вот варим карамель на конфеты.




А это стадии карамели и шариков из нее. Вот так должен выглядеть идеальный шарик - он не должен растекаться, должен держать форму и имеет такой карамельный цвет.




Это фундучное финансье, мм, вкусная вещь.




А это Эммануэль поджаривает сахар для крем брюле, которое шло в торт. Вот таким способом вы добьетесь вкуса именно крем-брюле. Но надо этот сахар сразу же перемолоть и использовать, хранить нельзы.


21 04 2014




Это такая рамка для пралине (начинки для конфет). Я ее уже хочу :-0)




Это Эммануэль вытаскивает пралине из рамки. Потом его будет нарезать и обмакивать в шоколаде.




Это Эммануэль заворачивает готовые замороженные слои для торта.




Это показывает, как сделать цветы из шоколада, как дать шоколаду растечься по форме.




А вот, что мы получим, когда шоколад застынет.



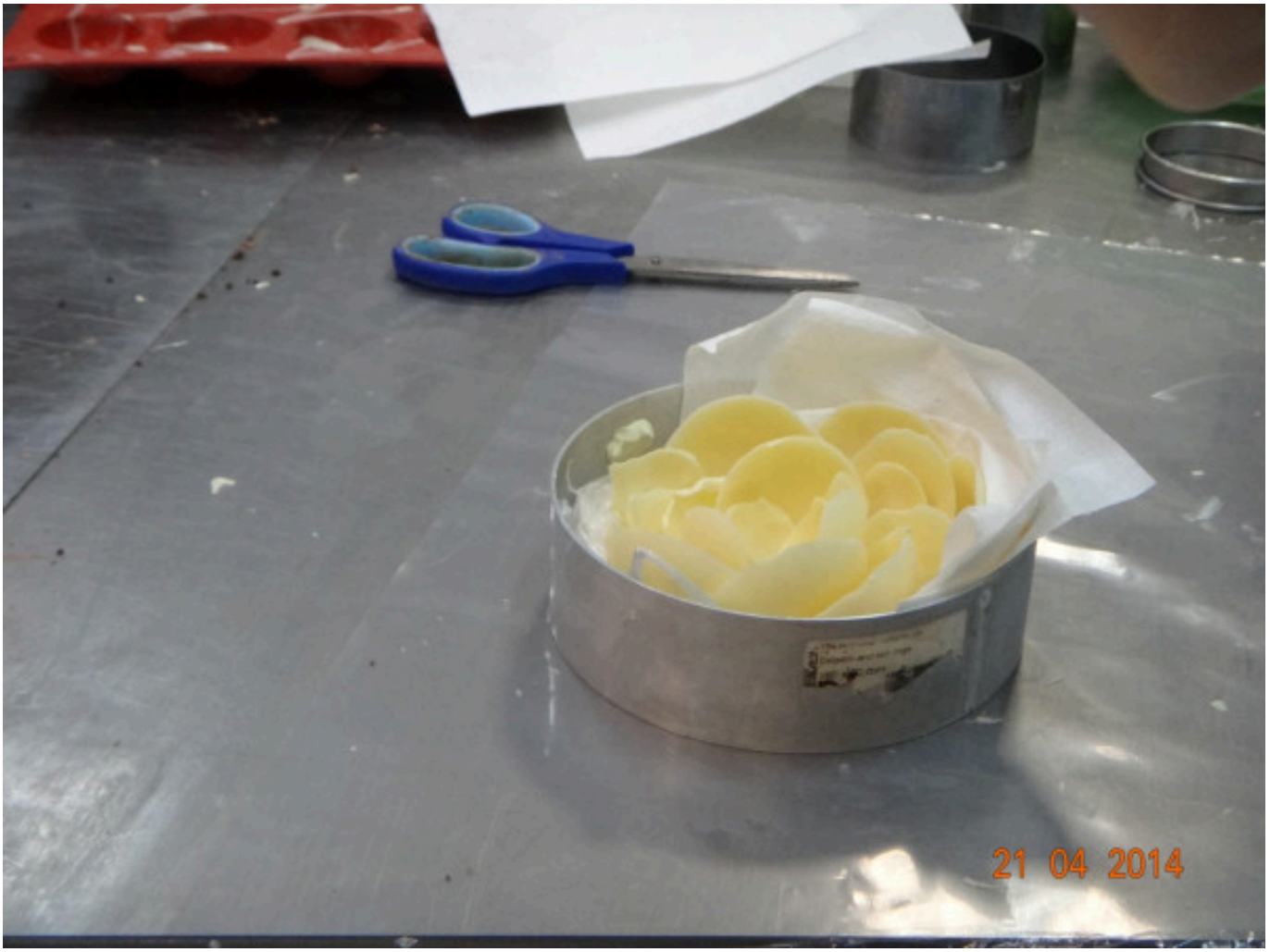

Вот так вынимает из силиконовой формы.




Вот собирается цветок. Все очень просто.




Красота, а не цветок!




вот так можно собрать в форме.




Вот итог.




А здеьс Эммануэль замешивает мусс - руками! Вот так каждый мастер находит свой способ работы. Эммануэль говорит, что рукой лучше чувствует консистенцию.




Это собирается десерт на 2-ой день работы из остатков.




Это его окончательный вид.




Это декор для статуи.




Это простой, но очень красивый шоколадный декор для торта.




Это еще один десерт - другая подача, элементы те же, что и в стакане, но все подано на тарелке. Я его не успела опробовать, как и веррины, но знаю, что это вкусно!




Это клубничная карамель с базиликом.




Это процесс глазирования. Могу на него смотреть вечно.




Вот такой мандариновый торт получился. Украсили макаронс, шоколадным декором.




еще красок  в виде зеленых макаронс.




Это торт с апльсинами. Все очень просто, но Очень красиво!




Это торт с малиной, я ее так и не попробовала, но, говорят, убийственная вещь. Буду обязательно готовить.




Это Нина украшает.




Этот коричневый торт с бананом.




Вот веррины, конфеты с пралине  и 2 вида карамели.




посление штрики рукой маэстро.




Это нежный и вкусный торт с мандариновым муссом, я в него влюбилась.


Emmanuel
Hamon
REST
23 04 2014




Посмотрите, какая получилась красивая статуя.




Ну, и 3 вида макаронс: с болгарским перцем и малиной, лавандой и абрикосом, молочным шоколадом и бобами тонка.




Мы не все выложили на стол, чтобы его не загромождать, но тортов было много. Мне они очень понравились по вкусу. Буду повторять. И ждите рецепт.
А еще мне повезло, шеф презентовал мне остатки бобов тонка, так что я могу попробовать его торт с бобами тонка. Ура!!!
простите за качество фотографий, успевала быстро щелкать между пробежками с грязной и чистой посудой :-))

## Комментарии (49)

> **julia_lemira** 23 апреля 2014 22:34
>
> Нет слов!!! Крууууто!!!

**eastflower** 23 апреля 2014 23:39

Спасибо! Было здорово!

**innagenne** 23 апреля 2014 22:35

Леночка, ты так эмоционально все описываешь, так заражаешь позитивом,прямо на расстояние чувствую твое вдохновение! Очень здорово у вас было, даже завидно))))

**eastflower** 23 апреля 2014 23:40

Инна, это Эммануэль зарядил позитивом. Я даже сама не ожидала, как летела домой и взахлеб мужу рассказывала.

**nightwishk** 23 апреля 2014 22:40

Ай молодца, что описала для сидящих дома и облизывающих слюни с колен :-)

**eastflower** 23 апреля 2014 23:08

Да, МК офигенный был.

**kinda_cook** 23 апреля 2014 22:49

Лен, я восторге от твоего поста! Шеф правда очень открытый и милый! Прямо какой-то родной :)))))

**eastflower** 23 апреля 2014 23:40

Точно-точно, родной!

**tastyak** 23 апреля 2014 22:53

Лена! Репортаж-супер) У меня такое ощущение, что я сама там побывала)А шеф - действительно очень креативный человек)

**eastflower** 23 апреля 2014 23:42

Настюш, рада поделиться хорошим настроением, шеф - чудо, он немногословен, хотя очень хорошо объястняет и показывает. Много делает. Все продумывает - практически ничего не осталось после МК, все остатки ушли в десерт, это так приятно, что он заботится о продуктах, да, и в рецептах указано на сколько форм это рассчитано, не все это делают, к сожалению.

**mary_pontus** 23 апреля 2014 22:54

Как здорово!!!Леночка,спасибо за интерсеный рассказ!!Мои любимые макарончики!!

**eastflower** 23 апреля 2014 23:43

Мириночка, как я мечтаю за них взяться. Ничего, с тестом разберусь, будет время и до макаронсов.

**tanyakasko** 23 апреля 2014 23:00

какая же ты счастливая!!! очень здорово, что ты можешь посещать такие мероприятия))))

**eastflower** 23 апреля 2014 23:44

Танечка, спасибо! Этот МК был легкий, хоть первый день я пришла домой и 40 минут лежала пластом - все-таки ударно потрудились 19 рецептов. Во второй день было уже легче, так как муж меня в школу за 2 часа до занятия подвез, я многое успела взвесить до начала занятия, поэтому особо не бегала, так только, посуду отнести и принести. А сегодня вообще все было так интересно, душевно, что домой просто летела.

**liligorina** 23 апреля 2014 23:03

Замечательный мастер-класс! Рада за тебя, что тебе удалось побывать на нем. :)Буду ждать с нетерпением тортика! :)

**eastflower** 23 апреля 2014 23:45

Лиля, спасибо! Вот малышню в садик отправлю и начну печь. Приболели немного. Уже думаю, с какого начать.

**el_karamel** 23 апреля 2014 23:31

Лен, это здорово!!!...я вот читаю... и окунаюсь в атмосферу праздника! вспоминается то что у нас в Харькове было 2 месяца назад... этого много не бывает!Спасибо! за рассказ! мне интересно что ты сделаешь с бобами))) пни меня если сразу не отзовусь на твое творение))) - я сейчас редко бываю в инете(((

**eastflower** 23 апреля 2014 23:50

Да, Эммануэль заряжает своим внутренним светом. Ты была права - он супер! Я к нему еще хочу. Думаю, повторю торт Эммануэля, очень понравился.

**margeriten26** 23 апреля 2014 23:32

Леночек, это потрясающе!Восхищению нет предела! И белой зависти тоже...

**eastflower** 23 апреля 2014 23:51

Леночка, он потрясающий! Я им восхищаюсь, он - первый, кто не дорожит своими рецептами, которые очень хорошие. Остальные шефы как-то не особо радуются, когда их рецепты выставляют полностью, а Эммануэль так спокойно сказал: да, конечно. Я после этого еще больше уважаю его, как мастера.

24 апреля 2014 00:28

Лена, поздравляю, шикарно написано о потрясающем МК!Да, Шеф действительно совершенно замечательный - и профессионал, и личность!Впечатления от его МК в Харькове просто восторг.

**eastflower** 24 апреля 2014 00:31

Когда человек открыт, то к нему все тянутся. Я еще не слышала ни одного отрицательного отзыва об Эммануэле.

**natallita** 24 апреля 2014 00:32

Сорри, анонимно - это я почему-то получилась

**halynatykhoruk** 24 апреля 2014 02:28

Лен,как я вам завидую,к вам едут такие знаменитые кулинары.а у нас вроде и европа,но глушь еще та…никто к нам не едет.может в Мадрид или Барселону и едут,но к нам в Мурсию врядли заглянут.

**eastflower** 24 апреля 2014 09:44

Галина, у вас в Барселоне к Маше Селяниной часто приезжают шеф-кондитеры. У нас, в Питере, это только началось. В Москве много, я пару раз в Киев ездила (муж подарок делалал). Когда увидишь, как работают, то становится не так страшно и самой пробовать.

**monka_i_eda** 24 апреля 2014 05:52

очень здорово ты описала!а я как раз вчера делала клубничную карамель (по рецепту Эрме), очень вкусно

**eastflower** 24 апреля 2014 09:44

Сонечка, я от него прямо в восторге. Он такой классный! Да, карамель - это штучка-прилипучка, пока не съешь, не успокоишься.

**olga_alfirova** 24 апреля 2014 06:25

потрясающе Лена! сплошной Восторг!!! фруктовая карамель меня покорила :) я и не догадывалась даже!..ты права конечно, что после таких мк на рецепты и не смотришь, главное -мастерство, нюансы!..повезло же тебе!:)

**eastflower** 24 апреля 2014 09:45

Оля, спасибо! Я очень просилась в помощники к нему. Очень уж хотелось посмотреть на его работу. Все-таки сейчас 15 тыс не могу заплатить за МК, но в роли помощника пускают. 2 дня была уставшей, но вчера просто наслаждалась работой шефа.

**sago_cuisine** 24 апреля 2014 07:24

Очень интересное мероприятие, Лена! Хочется попасть на кондитерский МК, сил нет:) Спасибо тебе за рассказ и эмоции!!!Edited at 2014-04-24 03:26 am (UTC)

**eastflower** 24 апреля 2014 09:47

Светочка, я тебя очень понимаю. Я на этот МК просилась в помощники, так как по деньгам бы не потянула, поэтому в качестве помощника фотографировала в удобное время. А еще у помощника есть преимущество - можно тарелки пооблизывать, пока на мойку несешь :-))

**lifetastesgreat** 24 апреля 2014 08:34

фото как из космической лаборатории!!! Леночка, я промо сама разволновалась, когда читала про твои восторги!! обязательно хочу пойти к Эммануэлю, когда возможность будет!

**eastflower** 24 апреля 2014 09:42

Анют, я тебе очень его рекоммендую! Он такой классный, креативный. На ходу что-то придумывает, объясняет, в его руках все легко и просто.

**elena_skvorcova** 24 апреля 2014 09:45

Леночка, столько эмоций! Даже читая, чувствуешь на расстоянии твой восторг. Очень рада за тебя. По тортикам видно как выросло твое мастерство. Удачи тебе и побольше таких МК.

**eastflower** 24 апреля 2014 09:48

Лена, спасибо! Да, я даже не ожидала, что я так буду восторгаться. Поэтому и пост написала на одном дыхании. Все-таки от человека многое зависит - какой он энергетический заряд тебе дает. Эммануэль очень добрый, поэтому с ним легко.

**vsetajnoejavnoe** 24 апреля 2014 11:34

меня захватили твои эмоции, прочитала на одном дыхании! даже растрогалась от твоей увлечённости, Лен!а про открытость и про то, что идеями надо делиться и не надо ничего скрывать, я так согласна! это вообще ко всему относится, не только к кондитерке, прекрасное качество человека.

**eastflower** 24 апреля 2014 17:01

Викуль, полностью согласна. Но у нас идет окнкуренция, каждый боится выдать свой секрет, хотя с фотографий МК можно много почерпнуть. Лично мне импонируют те, кто готов делиться и быть открытым. Сразу к человеку по-другому относишься что ли - больше уважения и восхищения.

**yuliana_ni** 24 апреля 2014 12:00

Цветок изумительный!!! Спасибо!!

**eastflower** 24 апреля 2014 17:02

Юля, а главное - он так легко делается, только нужны формы, темперированный шоколад и немного любви. Я уже пробовала его делать, он очень красивый. Попробуйте.

**liliacooking** 24 апреля 2014 20:50

Спасибо!!!!! Это супер отчет!!! И спасибо, что делитесь информацией!!!

**eastflower** 24 апреля 2014 20:53

Рада, что вам понравилось. Я вчера на одном дыхании написала. Если уж мастер делится своими рецептами и секретами, то мне и подавно нужно делиться. Я знаю, что не каждый может попасть на МК, но с фотографий можно кое-что для себя взять, особенно в плане декора, идей.

**h_e_l_g_a_a** 25 апреля 2014 11:02

Я пришел к тебе с приветом рассказать, что солнце встало) Утро доброе)карамель шикарна ) обожаю )

**eastflower** 25 апреля 2014 11:03

Ага, я тоже ее полюбила, тем более, что варится она легко и просто.

**tatiana_karpec** 25 апреля 2014 13:35

Лена, в очередной раз благодарю тебя за рассказ! Спасибо! Хоть так окунуться в этот мир и побыть вместе с профессионалами) Я предварительно записалась на МК Эммануэля у нас в Екатеринбурге. Он приезжает в июне. Но там совсем совсем другая программа((( значительно упрощена! Вот думаю может связаться с организаторами и еще удастся откорректировать?! Там Два дня только вечером, небольшие МК по 2 часа, в основном макаронс и веррины, и 2 полных дня… но там тоже без тортов. Тарты, веррины, макаронс… Мне даже не верится, что к нам в Екатеринбург приедет Шеф!?!?!?!?!

**eastflower** 25 апреля 2014 13:39

Танечка, это хорошо, что шеф приедет. Попробуй попросить программу изменить, может сделают. Эммануэль просто заряжает своей энергией, мастерством и доброжелательностью.

**three_passions** 25 апреля 2014 13:55

Лена, как здорово! Поздравляю! Замечательный был МК! Спасибо за ценные фотографии. Теперь я наконец поняла, как делаются цветы с круглыми лепестками! :) Спасибо!

**eastflower** 25 апреля 2014 13:59

Мариночка, рада, что понравился! Очень хороший МК, я теперь с шоколадом не боюсь работать, просто надо потренироваться. А цветы очень легко делаются, нужны только формы разных диаметров.

**Emmanuel Hamon** 25 апреля 2014 18:59

Well , very difficult to say something by what I did read , well , you have to understand that I also have a lot of pleasure to share everything when I see the eyes of lot of you during all my masterclass , I am not going to mention some country but it is not always like that , in some country , some peoples come just to see the result of the 3 days , in Russia or in Ukraine , it is so interesting for me is to see how you can stay so focus on every step of any recipe , from the first hour to the last after 3 days , when I look at the participants , I can see so much curiosity , wanted to understand , to know , to want to do it as soon as possible , well , if you take pleasure , believe me that I also take a lot from you all , it is my reward , so for that thank you . I also would like to give you , Elena , a big thank you , like every time , all the spot light go on me , but I would like to share this light with you and Nina , because I know very well that the succés of a MK goes a lot on you , when everything is prepared as you did , it make thing so easy for me , so I hope to have again the opportunity to work in team with you like we did during those 3 days . well I wish to see you all soon and and try to do better to please you . Emmanuel

**eastflower** 25 апреля 2014 19:29

Emmanuel you turned my mind on 180 degree. In Russia all kind of gesture, ingredients combining, techniques are very new for us. We have no good books on pastry and patisserie. When I've known form Nina's site about entremets, french pastry, patisserie, I was mad about it all. Many recipes I couldn't do because we hadn't many ingredients (glucose syrup, invert sugar, almond powder, phitachio paste). Only year/1 year and half I could bye this ingredients in small quantity to taste recipes. When I known about Masterclass of french chefs in Kiev I was so glad to see photos and be with emotions of people, who can go to this MK. Than my husband gifted me 2 visiting to Masterclass and I was so happy. It's very important to see the chef's work. I stopped to be afraid the chocolate and its decorations. I've known a lot of things, which couldn't read in book. When I've known about your coming in our town, I was asked to be assistant and I agree immediately, because I've heard from my friend about your magic work (they call your - Chocolate Maestro). And I so happy that I could see your work and know you personally. You charged me with your passion, creativity. And so please when you answered every questions, because when I was in one masterclass in Moscow, the chef didn't answered every questions, only on the topic of masterclass. And I was very impressed when you were ready to give any answer about everything. Thank you for all knowledge. In especially thank you for Tonka, because I can repeat your cake and praline.I'am waiting your new masterclass and with my pleasure will do everything for you feel yourself comfort and easy working. Your technique with frozen list was new for me, I've only heard about this, but when I've seen your work, it occurs easy and very interesting to attempt to work this way.Edited at 2014-04-25 03:36 pm (UTC)


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast