4 дня с Мишелем и Ниной (1 августа 2014)

А у нас прошел очередной МК Мишеля Вийома. Я. как всегда, ассистент по взвешиванию :)). Уже желтки от белков отделяю на раз-два (хи-хи).
У Мастера можно учиться многим вещам. Мишель очень хорошо объяснял теорию, отвечал на все вопросы по теме и не по теме, хотя тема была - кондитеское мастерство, так что все вопросы, касающиеся ингредиентов, методов смешивания, работы с шоколадом, были по теме.



За фотографии простите, моей целью было запечатлить для себя интересные моменты. Красивые фотографии будут уже в отчете у Нины Тарасовой, которая была помощницей шефа. Кстати, нужно отметить, что Нина очень подробно объясняла ту или иную методику шефа. Вот что значит опыт и желание сделать понятным занятие.

В этот раз было много верринов - часть из них посторяли состав торта, только подача была другой.



конечно же была база - песочное тесто. Мишель очень подробно объяснил и показал, как работать с песочным тесто, как выкладывать в тарталетки. Он предпочитает обрезать края скалкой, а не ножом.
Здесь нужно отметить, что каждый шеф работает так, как ему удобно, или как его

научили. В итоге, учась у шефов, я сама понимаю, как мне удобно. Обязательно опробую способ Мишеля.



Видите, после обрезки скалкой, края как бы сдвинуты вовнутрь. Потом руками надо немного их поднять, в итоге, у вас тесто получается чуть выше кольца. Это и помогает ему не осесть. А главное - надо всегда давать отдохнуть песочному тесту после любых манипуляций. Тогда глютен успевает отдохнуть и ваше тесто будет очень хрустящим и не уменьшится при выпекании.



А вот такие мохнаты шарики получаются очень легко: вы обычные шоколадные сферы обмакиваете в темперированный шоколад с какао маслом, а потом крутите в сите с крупными дырочками, шоколад начинает схватываться и вот вам пушистый снежок.



Это шеф показывал, как работать с шоколадной лентой. В его руках все получалось играючи. Было интересно посмотреть, как же получаются такие "оборки".



Вот так на стык кладутся присборенные шоколадные ленты. Одна за другой и получается красота.


31 07 2014



А здесь тарт с овсяными хлопьями. Вот такая необычная подача. Кстати, само тесто очень вкусное, рассыпчатое и хрустящее. Буду пробовать однозначно.



Ну, и окончательные торты.

Красный торт: это Framboisier - шоколадный с малиновым желе.



С белыми лепестками - это Опера (шоколадный бисквит, ганаш и крем.
За ним - торт Тирамису.



Это наподобие чизкейка. В оригинале готовится из фромаж блана, но мы использовали сметану (15%).



Снова Опера.



Это Mont Blant, а сзади - Осенний Мильфей.



Зеленый торт - Frisier.



Вот вариант декора с тонким бисквитом.



Вариант шоколадного декора.


31 07 2014



Много новых знаний, уложенная в голове теория.
Единственное, мне не хватило сложности, но это из-за того, что я уже на 3-м МК этого шефа. Многое мне известно, а как сами понимаете, каждый раз хочется нового, сложного. Для тех, кто пришел в первый раз, все было интересно, ново.
А по вкусу было очень вкусно и гармонично, уж кто-кто, а я смогла попробовать все составляющие, пока миски в мойку относила :)).
Дети остались довольны, целых 4 дня ждали окончания и просили принести вкусняшки.

Комментарии (48)

Leonid Kodak 31 июля 2014 21:28

WOW! Kakoj MK! Prelest. Lenchik kakie novie momenti v technologie po sravneniju s drugimi MK bili? Rasskagi podrobnee chto teba personalno osobeno vpechatlilo. Ochen interesno chitat tvoi otcheti o novich technologijach.

merily9 31 июля 2014 21:41

У профессионалов все всегда легко и просто, а как это просто дома пробуешь повторить, то получается все сложно. Удачи тебе в освоении нового, ну и буду тянуться за тобой, хоть иногда))) Пока мне элементарно хочется хоть раз Оперу попробовать, о других высотах пока и не мечтаю)))

eastflower 31 июля 2014 22:06

Да, я раньше вообще просто замирала, когда видела, как у них все получается. Но знаешь, с МК я поняла, что мастерство не только в том, чтобы сделать все идеально, а в том, чтобы быстро исправить то, что не получилось. Ведь мастера тоже люди, у них разное настроение, самочувствие, иногда что-то не получается. Именно в эти моменты понимаешь, что они не небожители, а обычные люди, значит - и мы можем этого достигнуть, если очень захотим, ну, и приложим свои усилия. А Оперу очен советую, она только в первый раз долго делается. Но такая вкусная, что хочется сделать снова и снова. Второй и третий раз уже намного легче. Это не высоты, это просто практика. По себе знаю, посмотри мои первые торты, было это всего лишь 2.5 года назад, но уже с каждым разом что-то получается лучше и быстрее. Конечно, есть всегда чему поучиться и стремиться. Так что, больше веры в себя и все получится.

kinda_cook 31 июля 2014 21:52

Шикарный рассказ! Спасибо, Ленусь, за твои впечатления, очень интересно!

eastflower 31 июля 2014 22:02

Викуль, у мастеров всегда есть чему поучиться. Я, правда, за эти 4 дня устала. Особенно в первый день, работники на кухне, которые мыли посуду смеялись надо мной, говорили, что больше 150 раз к ним заходила :)). Хотя Мишелю и Нине тоже трудно пришлось, надо было все успеть сделать, объяснить и показать.

para_gn0m0v 31 июля 2014 22:14

Сколько вкусностей! Пушистые шарики и лента из шоколада очень понравились. Edited at 2014-07-31 06:14 pm (UTC)

eastflower 31 июля 2014 22:19

Да, одно удовольствие наблюдать за работой профессионала.

iiirusya 31 июля 2014 22:15

Как здорово! Смотрела на вас и радовалась. Очень хочется попасть на подобный МК

eastflower 31 июля 2014 22:25

Ириш, спасибо! у тебя все получится. МК набирают оборот, так что, если очень захотеть, то все получится.

el_karamel 31 июля 2014 22:56

Лен, очень замечательно и интересно, без лишних слов, все в тему - рассказала! Да стоя рядом и наблюдая за мастером - многому можно научиться!!! Успехов! и свободного времени для творчества)!

eastflower 31 июля 2014 22:59

Спасибо большое! Уф, поскорее бы жара спала, а то уже неделю не пеку, а духовку разогревать не хочется. С МК надо многое успеть опробовать, чтобы не забыть. Жаль, сейчас с шоколадом не поработать.

rusudan2 31 июля 2014 22:58

Леночка, умничка!! здорово, интересно. Вкуснооо!!

eastflower 31 июля 2014 23:03

Даночка, спасибо! Старалась услышать и увидеть интересное, у меня было самое хорошее место (на выступе, сбоку от мастера, так что я могла все видеть). А также подходила ближе, когда инвентарь приносила.

manyasha_p 31 июля 2014 22:59

Невероятная красота!!!

eastflower 31 июля 2014 23:01

Да, в руках Мишеля обычные ингредиенты превращаются в очень красивые вещи. А главное, что на МК понимаешь, что это просто, легко и с определенной практикой, все получится и у нас.

riviera76 31 июля 2014 23:01

Елена такая красота! Представляю как это быть рядом когда творит мастер!!! Захватывающая атмосфера!!!!

eastflower 31 июля 2014 23:02

Когда Мишель работал, что в зале была тишина, как будто люди боялись дышать, чтобы не помешать.

liligorina 31 июля 2014 23:39

Мне понравились твои слова:"А вот такие мохнаты шарики получаются очень легко ")))))))))) Я пока даже и пробовать такое не буду))) Замечательный отчет. Рада за тебя и твои новые впечатления и умения :) Будем ждать вкусностей :)

eastflower 1 августа 2014 00:11

Лиля, спасибо! :))), смеюсь до сих пор.Буду пробовать, пусть жара чуть спадет.

margeriten26 1 августа 2014 01:35

Леночка, это потрясающе! Интересно очень, про шарики я запомнила.

eastflower 1 августа 2014 12:23

Леночек, буду рада, если пригодится - просто, но так эффектно.

monka_i_eda 1 августа 2014 02:04

вау, шоколадный декор очень крутой! и ленты, и шарики

eastflower 1 августа 2014 12:25

Сонечка, главное - что довольно просто, но красиво.

tastyak 1 августа 2014 04:33

Класс! Особенно, понравились пушистые снежки- такие идеально-ровные)))

eastflower 1 августа 2014 12:23

Они так здорово на тортах смотрятся. Еще одна фишка от шефа.

sunpolina 1 августа 2014 10:03

Леночка, СУПЕР!! Поздравляю!!

eastflower 1 августа 2014 10:45

Полиночка, спасибо!

vsetajnoejavnoe 1 августа 2014 13:03

спасибо, Лен, очень интересно было!! ты отлично рассказала и показала.

eastflower 1 августа 2014 13:38

Викуль, рада, если смогла передать настроение МК.

Анна Мищенко 1 августа 2014 13:13

Лена ,ті молодец!Я смотрю на тебя и понимаю,что ничего нет невозможного,нужно брать и делать.Теперь 2 вопроса.Если возможно выставить пошагово как тесто в тарталетку спрятать ,у меня она всегда на боках рвется.И полусферу шоколадную чем склеивать,тоже шоколадом.Шарик в сите катать не глубоко в миску опускать.Какао масло до какао масло растопить и в шоколад,а пропорция какая?

eastflower 1 августа 2014 13:42

Аня, если тесто рвется, то ты его плохо охладило. У Мишеля ничего не рвалось. У меня нет пошаговых, так как я большую часть бегала с посудой, поэтому попробую тебе сказать так. Тесто вырезаешь на 3-4 см больше кольца, кладешь на кольцо, а потом руками как бы вкладываешь в кольцо перпендикулярно основанию, но не прижимаешь, тесто должно лечь ровно под 90С к основанию, только потом прокатываешь скалкой, а потом уже края формируешь пальцами. В общем с тесто только легонько соприкасаешься, ничего нажимать сильно нельзя.В шоколад клали где-то 1 ст.л. какао масло на 100-150 г, просто его в шоколаде обмакиваешь, чтобы шоколад покрыл шарик, даешь стечь шоколаду и прокатываешь в сите.

Анна Мищенко 1 августа 2014 13:47

Спасибо.Пробую,но с шариками как похолодает буду пробовать.

eastflower 1 августа 2014 13:50

Да, сейчас невозможно работать. Мы кондиционер включали на 16, но и то, было трудно работать.

Анна Мищенко 1 августа 2014 13:51

Да я вижу тесто толстовато,а я очень тонко расскатівала,может поєтому и рвалось.

nightwishk 1 августа 2014 14:04

ольшое спасибо за описание и фоткиУ тебя есть пост с описанием песочного теста если я правильно помню, а не могла бы поделится рецептом Мишеля, что тебе так понравился?Заранее благодарен

eastflower 1 августа 2014 19:54

Рада поделиться. К сожалению, с МК рецепты не публикуются, если только Нина не опубликует в совем отчете.

julia_gira 1 августа 2014 14:07

Спасибо за рассказ! Все так красиво! Торты шикарные! И шарики!

eastflower 1 августа 2014 19:55

Да, работа с шоколадом очень интересна. Когда смотришь, то кажется все легко и просто.

lifetastesgreat 1 августа 2014 15:53

Потрясающе! Шоколадные ленты меня сразили наповал!

eastflower 1 августа 2014 19:55

я вот тоже от них в восторге, так красиво смотрятся.

flamebelle 1 августа 2014 17:26

Шоколадные ленты - это что-то великолепное! И вообще - столько красоты в одном месте! представляю, как зашкаливает энергетика! Леночка, я рада, что ты бываешь на таких мероприятиях и рассказываешь обо всем этом нам! Спасибо тебе!

eastflower 1 августа 2014 19:39

Оксаночка, да, красоты и вкусноты много. Мои мальчишки с нетерпением ждали окончания, чтобы попробовать тортики. Мне не трудно делиться эмоциями и красотой! Сама люблю смотреть отчеты тех, кто бывает на МК.

cookonline 1 августа 2014 18:54

Как же здорово!!! Я бы много отдала, чтобы только глянуть одним глазком)

eastflower 1 августа 2014 19:38

Ирочка, если получится, приходи в октябре - у нас новый шеф-кондитер из Франции приедет.

7chocolat 3 августа 2014 22:27

Интересно, спасибо!

eastflower 3 августа 2014 22:36

Настя, работая рядом с мастером, понимаю, сколькому надо еще научиться.

olga_ro 5 августа 2014 12:07

Невероятная красота!!!

eastflower 5 августа 2014 13:46

Оля, и очень вкусно. Каждый крем просто тает во рту. А главное, что мастера показывают, что мы тоже это можем сделать, только надо захотеть и потренировтаься.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast