МК в Москве (7 октября 2014)

Вот и прошел мой первый МК. Мне очень понравилась студия "Хлеб Соль", очень уютно и удобно. А также очень приятные организаторы. Для меня МК оказался еще и полезным в том смысле, что в конце нам дали МК по фотографированию, я узнала много интересного и нового. Надеюсь, получится осуществить это на практике.
Огромное спасибо организатору Стасу Филимонову и фотографу Николаю Мирскому.
А также огромная благодарность тем, кто пришел. Светлана специально прилетела из Сургута, чтобы приготовить это торт. И мне было очень приятно, что ей понравился процесс приготовления и торт на вкус.
Девочек было трое, но это было даже хорошо. Они все сделали сами, а ведь, сделав раз руками, уже второй раз не страшно повторить.



Мне понравился формат семейного бранча. Когда в дружеской атмосфере знакомишься с новыми людьми, узнаешь новое, стараешь дать побольше того, что знаешь сам. Я рассказывала не только о торте Эстерхази, но и касались других тем, которые интересовали девочек (от бисквитов, разных кремов, до работы с шоколадом).



В свою очередь Стас тоже рассказыл разные случаи, техники их ресторанной кухни, свои особенности, хитрости и тонкости.



А девочки, тем временем, отделяли 250 г белков, взбивали, смешивали, задавали вопросы.



Здесь Стас помогает измельчить фундук.



Фото Николай Мирский


Фото Николай Мирский



Когда вижу интерес, горящие глаза, хочется расскать все, что знаю, так что останавливайте меня, когда выдаю много информации. О кондитерке могу говорить, не уставая.



Я лишь только показывала, как надо, а дальше все делали сами - отсаживали из кондитерских мешков, в начале работать с ним не так удобно, но, потренировавшись, все получается легко и просто.


Фото Николай Мирский


Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский

Пока выпекались коржи, мы шутили, обменивались опытом. Кстати Аня и Катя работают в компании Philips, они рассказали о новинках бытовой техники.



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский

Пока коржи пеклись, мы занялись заварным кремом. Добавили вместо нуги пасту Нутеллу. Девочек интересовало все, как правильно заливать: горячее молоко в желтки или наоборот, почему именно так.


Фото Николай Мирский

Они проверяли на готовность коржи.



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский

А вот и крем готов, так и хочется его попробовать :))



Немного измельчили абрикосовый джем, смотрите, какой солнечный цвет.



Фото Николай Мирский



Сборка торта. Уже все в предвкушении, когда же можно попробовать.



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский



и фотографу Мирскому Николаю!


Фото Николай Мирский


Фото Николай Мирский

Вот торт отправляется в холодильник, конечно, ему надо постоять ночь, но мы его положили на 30 минут.



Все участники теплой встречи.



Фото Николай Мирский



А пока торт охлаждается, нас угостили колбасой, в состав которой входят только натуральное мясо и специи.



Фото Николай Мирский



Ну, и самая волнительная для меня минута - дегустация. Мне-то хочется, чтобы всем понравился :)).



Фото Николай Мирский



Фото Николай Мирский

Ура, всем понравился. Я довольная :))



А после МК ко мне пришли подруги поздравить. Так с ними засиделась, что чуть на поезд на опоздала, впервые забежала в вагон за 2 минуты до отправления :)). Заряд хорошего настроения, энергии на много-много дней.
Спасибо всем огромное!
А я вернусь в Москву через неделю, только уже обучаться буду сама у одних из потрясающих шеф-кондитеров - Джоана Мартана и Нины Тарасовой.

Комментарии (43)

kinda_cook 6 октября 2014 15:29

Лена, поздравляю! ты такая умница! Новых тебе интересных задач:)

eastflower 6 октября 2014 19:22

Викуль, спасибо! Теперь поеду обучаться, уже своих мужчин настраиваю на житье-бытье без мамы :))

margeriten26 6 октября 2014 15:37

Поздравляю!

eastflower 6 октября 2014 19:22

Леночка, спасибо!

nightwishk 6 октября 2014 15:39

Лена - супер!!!Дорогу осилит идущий.Молодец, вперёд к полной победе, что бы кондитеры с Франции приезжали на твои МК!!!

eastflower 6 октября 2014 19:25

Спасибо! Буду стараться идти вперед :))

agro_al 6 октября 2014 16:48

Аааа… круто!!! Леночка поздравляю! Жду подробности в четверг!

eastflower 6 октября 2014 19:26

Оленька, спасибо! Расскажу :))

manyasha_p 6 октября 2014 16:52

Лена, как у вас там было классно!

eastflower 6 октября 2014 19:27

Мариночка, спасибо! Да, было очень душевно и по-домашнему. Я даже не волновалась, просто пыталась рассказать и показать то, что знаю.

cookonline 6 октября 2014 17:40

Здорово как! Поздравляю!!! Так пора мне на Эстерхайзи решится) У тебя же был рецепт?

eastflower 6 октября 2014 19:28

Ирочка, спасибо! Эстерхази делай, это не сложно, просто нужно время, чтобы коржи пропеклись. В журнале есть рецепт, буду рада, если пригодится.

sunpolina 6 октября 2014 18:46

Леночка, поздравляю :) торт чудесный получился и компания такая уютная подобралась - то, что нужно для первого раза :)))

eastflower 6 октября 2014 19:29

Полиночка, спасибо! Да, когда душевно ,то даже совсем не страшно :))

nattellla 6 октября 2014 18:53

Молодец Ленчик, так держать! =))) Не сомневаюсь, что еще много МК у тебя будет! =)))

eastflower 6 октября 2014 19:35

Наташенька, спасибо! Мне понравилось, особенно, когда видишь, что людям это нравится.

mila_kanari 6 октября 2014 18:59

Леночка, мои поздравления! Так держать! Ты большая умница!

eastflower 6 октября 2014 19:36

Мила, спасибо огромное! Буду стараться :))

flamebelle 6 октября 2014 19:43

Леночка, поздравляю тебя!!! Очень здорово, когда человек находит то, что ему нравится и занимается этим!

eastflower 6 октября 2014 19:51

Оксаночка, спасибо! Да, я благодарна моему зав. лаборатории, когда он сказал, что беременных не берет :)), вот так и началась моя страсть.

sovenok_ksu 15 октября 2014 02:43

Девочки, извините, что влезаю! Лена, я вот тоже теперь благодарна финансовому директору, который сказал что "жене нельзя работать в отделе под начальством мужа" :))))). А ведь жутко расстроена была :))).

eastflower 15 октября 2014 19:20

Да, Ксюшенька, все, что не случается - к лучшему. Я тогда тоже была расстроена, а теперь довольна, как слон :))

tania_bondarets 6 октября 2014 23:35

Леночка, поздравляю) Ты молодец)

eastflower 7 октября 2014 00:04

Танечка, спасибо!

anya_gal 7 октября 2014 01:06

Леночка, поздравляю вместе со всеми!! Потрясающе! Выглядишь отлично в форме, очень профессионально! Новых тебе свершений, дорогая моя!

eastflower 7 октября 2014 09:10

Анечка, спасибо! Посмотрев фотографии, поняла, что надо в камеру улыбаться, а то везде такая серьезная :)) и руками машу все время :))

agro_al 7 октября 2014 08:23

Ленчик, мне так радостно читать у тебя подобные посты, приятно наблюдать, как человек светится от своего увлечения) ты под фото джема так хорошо вышла, такая же солнечная как джем)))удачи тебе и дальше, жду рассказов о МК Нины)Edited at 2014-10-07 04:23 am (UTC)

eastflower 7 октября 2014 09:03

Катюшка, спасибо! Я всегда волнуюсь, но уже, когда начинаю говорить о выпечке, остановиться не могу :)).

vsetajnoejavnoe 7 октября 2014 08:24

зачиталась-засмотрелась! молодцы, и ты такая красивая!

eastflower 7 октября 2014 09:10

Викуль, спасибо, дорогая! Печь я люблю, правда, всегда волнуюсь, понравится ли :))

lifetastesgreat 7 октября 2014 20:03

Леночка, как тебе идет поварской китель!!!!!

eastflower 7 октября 2014 20:44

Анечка, спасибо!

tastyak 7 октября 2014 20:14

Как здорово, Леночка!;) Твои посты всегда полны энтузиазма и позитива! Успехов и вдохновения в дальнейшем!

eastflower 7 октября 2014 20:46

Настенька, спасибо! Я учусь у шефов делиться знаниями и хорошим настроением, а вообще сама заряжаюсь позитивом от приходящих людей, желание учиться, запомнить, сделать - это так здорово! Каждый раз понимаю, что нет пределам совершенсву, всегда можно учиться. В этом плане ЖЖ хороший показатель, у каждой девочки учусь.

suntoriya 8 октября 2014 16:52

Леночка, какая же ты умница)))Молодчага!!!Поздравляю!!!Плодотворной тебе учебы и достижения поставленной цели, а ты ее 100% достигнешь))) В этом я уверена))))Круто-круто-круто!!!

sago_cuisine 8 октября 2014 19:09

Вот кто бы меня научил так паутинку наносить:) Хороший МК, Лен, получится, домашний такой.

eastflower 8 октября 2014 20:01

Светочка, спасибо! Да, получилось очень душевно, я даже не волновалась, только в начале, а потом уже просто беседовали на общую интересную тему. Мне понравился такой формат.

sago_cuisine 8 октября 2014 20:15

наверное, мне бы тоже было удобно именно так начинать. Хотя это и не первый твой МК уже, ты привычна и к большей аудитории

eastflower 8 октября 2014 20:29

Самое главное, чтобы люди были заинтересованы, их горящие глаза заставляют выкладываться и давать больше, люблю, когда вопросы задают. Но понимаю. что надо самой еще учиться и учиться, чтобы на все ответить.

sago_cuisine 10 октября 2014 14:06

в этом деле учиться можно до конца жизни, как впрочем, и во многих других специальностях:) Да, горящие глаза - это главное!:)

sovenok_ksu 15 октября 2014 02:38

Леночка, поздравляю с МК! Торт - красавец просто! :) И такая уютная атмосфера у вас там была, даже по фото видно!

nimfeechka 22 января 2015 20:36

Ленчик, а где рецепт тортика? Меня тут попросили испечь его, а его делала сто лет назад, еще на Смаке вместе с ДобошЕМ. Хотела по книге Шумахера, а потом вспомнила что видела у тебя.

eastflower 22 января 2015 21:31

Алеся, рецепт здесь: http://eastflower.livejournal.com/78586.html

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

