МК Жоана Мартана (20 октября 2014)

Вот и пролетели 5 дней интенсивного МК Джоана Мартана.
В это раз мне помогали разные люди, чтобы все прошло отлично. Очень благодарна мужу, который подарил мне этот МК и остался с 2-мя мальчишками на неделю (с учетом дороги) один.
Лиля **liligorina** , спасибо тебе огромное за твое гостеприимство и твои уроки по генерации идей и воплощения их наяву, несмотря на поздний час. Это было здорово! А еще наши разговоры по выпечке и кондитерке - вот я душу отвела.
Мариночка, спасибо тебе огромное, что встретила, довезла до школы, снабдила камерой, удлинителем. А также за теплую атмосферу и наши встречи, где мы могли бесконечно говорить о кондитерке.
Познакомилась на МК с новыми людьми, увидела уже знакомых. В общем, море положительных эмоций, заряда.
А также сами шефы - Жоан и Нина - создавали душевную атмосферу. Мы не боялись спрашивать, всегда слышали подробный ответ, а часто и показывали на практике.



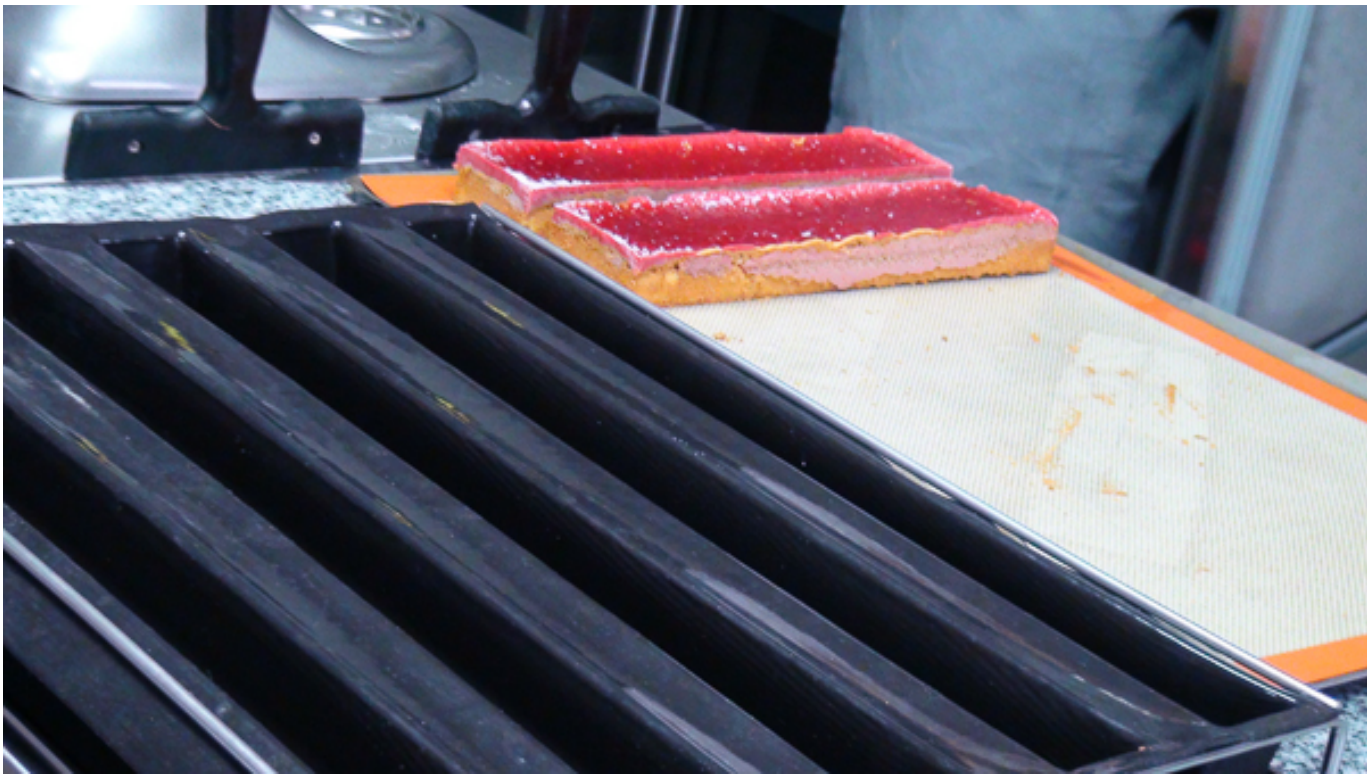
В первые 2 дня темп был очень хороший. Мы параллельно делали по 2 бисквита. Все бисквиты интересные и вкусные. Джоан нам давал всем попробовать. Нина помогала и в 4 руки - все получалось очень быстро, четко, слаженно. Жоан отвечал на все вопросы, которые задавали в зале. Нас было очень много - 38 человек. Мне повезло, так как Маришка меня встретила в 6.30 и отвезла в школу, то я была там уже к 9 (это мы еще посидели и немного пообщались), поэтому мне удалось занять место в первом ряду.
Фотографии делала, снимая видео, так что могут быть не очень качественными. Но процесс был запечатлен.
Расскажу и покажу самое интересное.

В программе были заявлены капкейки. Ну, конечно, на французский манер - бисквит, прослоенный несколько раз. Конечно, это больше пирожные, но имеющаяся шапочка позволяет их отнести к капкейкам :)). Это новое видение французов. Было интересно попробовать.
Чтобы добиться того, чтобы сахар прилип по краю теста, формочки обмазывают сливочным маслом и обсыпают коричневым сахаром. Потом остужают в холодильнике. Выдавливают тесто и выпекают в формочках.

Нужно отметить, что сама Нина очень многое объясняла по ходу действий, многие моменты открывались с новой стороны.



Это Жоан привез свои формы для пирожных. Мы делали заготовки, а точнее серединку в больших металлических, а потом разрезали нужного размера.



А вот такие пластиковые формы с открытым дном, т.е. цилиндры в одной форме. Очень удобно собирать.



Это лоли-попсы по-французски: выдавили кули, мусс, ставили палочку и заморозили.



Вот такая красота получается.



Жоан одновременно готовил разные глазури, т.е. рецепт был один, а цвет - разным. Глазурь на сгущенке. Школа работает только с ней, так как она очень блестящая, красивая.



Это новый метод выпекания тарталеток: в выложенные тестом формы высыпали миндальную муку и запекали.



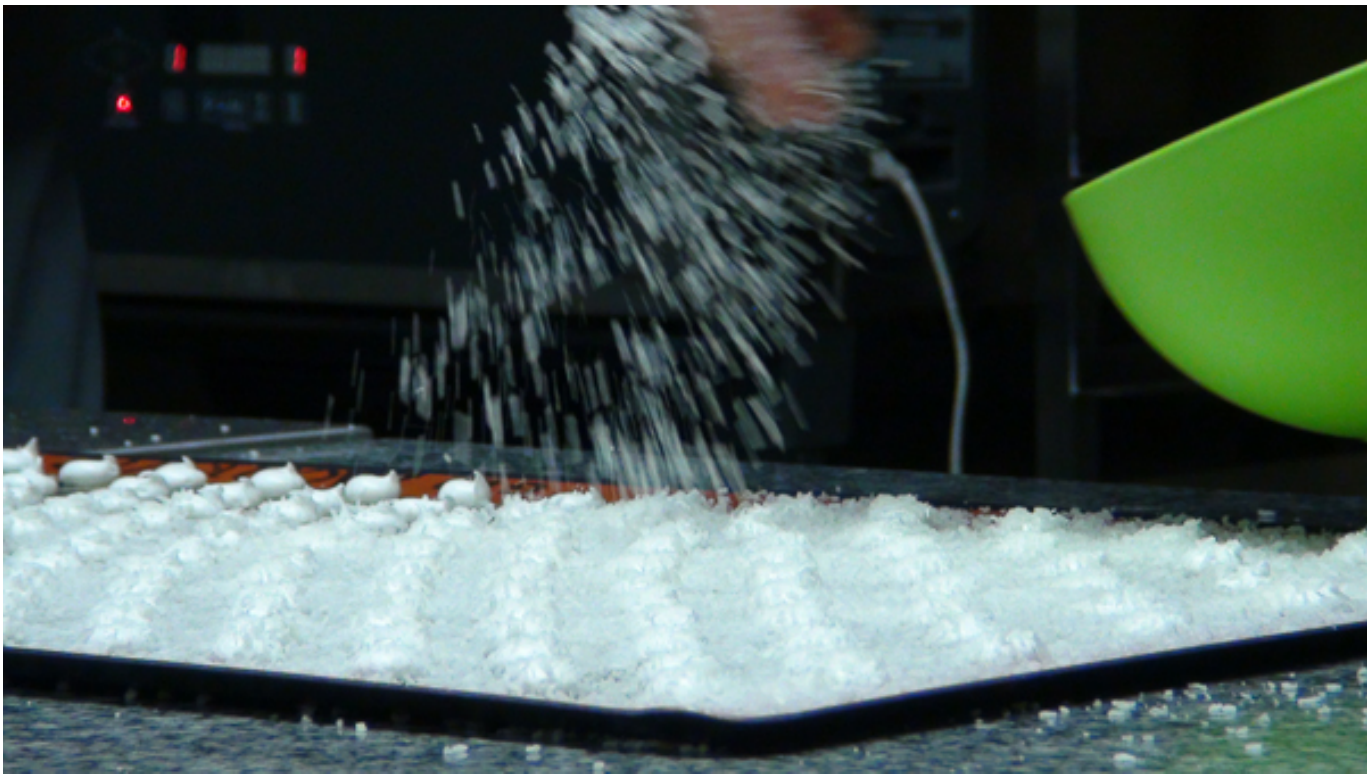
Правда, потом приходилось ложечкой ее вынимать, пока тарталетки еще горячие, а потом еще кисточкой очищать. Интересно, но с грузом движений меньше :))



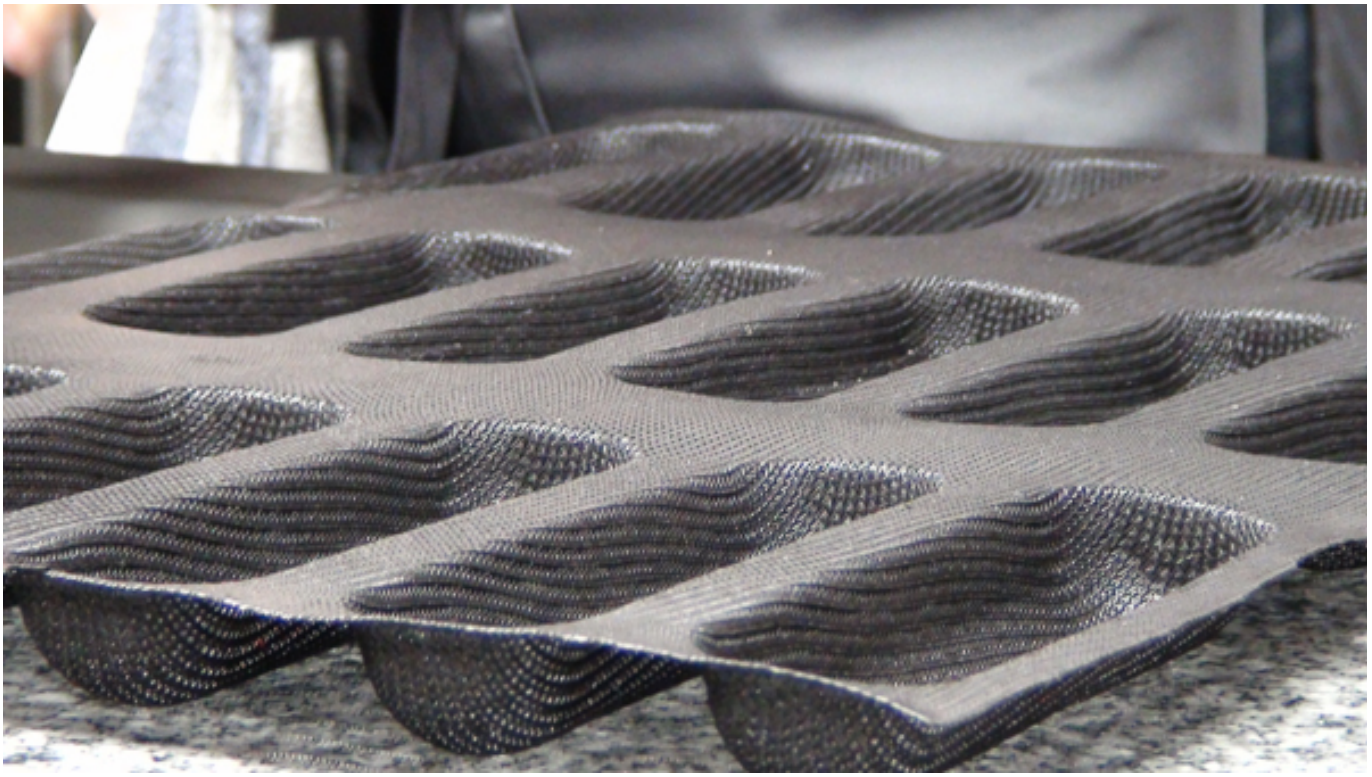
Вот такие меренги отсаживал Жоан, форма очень забавная.



Отсаженные меренги посыпали кокосовой стружкой, а потом уже сушились.



Это такая силиконовая форма для эклеров. Эклеры в ней получаются чуть выше, чем те, которые выпекаются на противне. Но, если честно, особых отличий не увидела, но посмотреть и пощупать форму было очень интересно.



Вот так отсаживают тесто.



А на 3-4 день начался шоколадный декор. Холодно было - жуть, пришлось сидеть в пальто. Нина мне завидовала, шутила, что мне шапки не хватало :)), многие простыли за эти дни. Последний день тоже был очень холодный, еще и за окном похолодало и снег пошел.

Мартан не жалел золота, вы в этом убедитесь, если внимательно посмотрите на его изделия - практически все украшены золотом, некоторые - серебром.
Вот и этот декор тоже обильно посыпается золотой крошкой. Отсаживаются шоколадные круги, быстро посыпаются золотым порошком, и шоколад застывает.

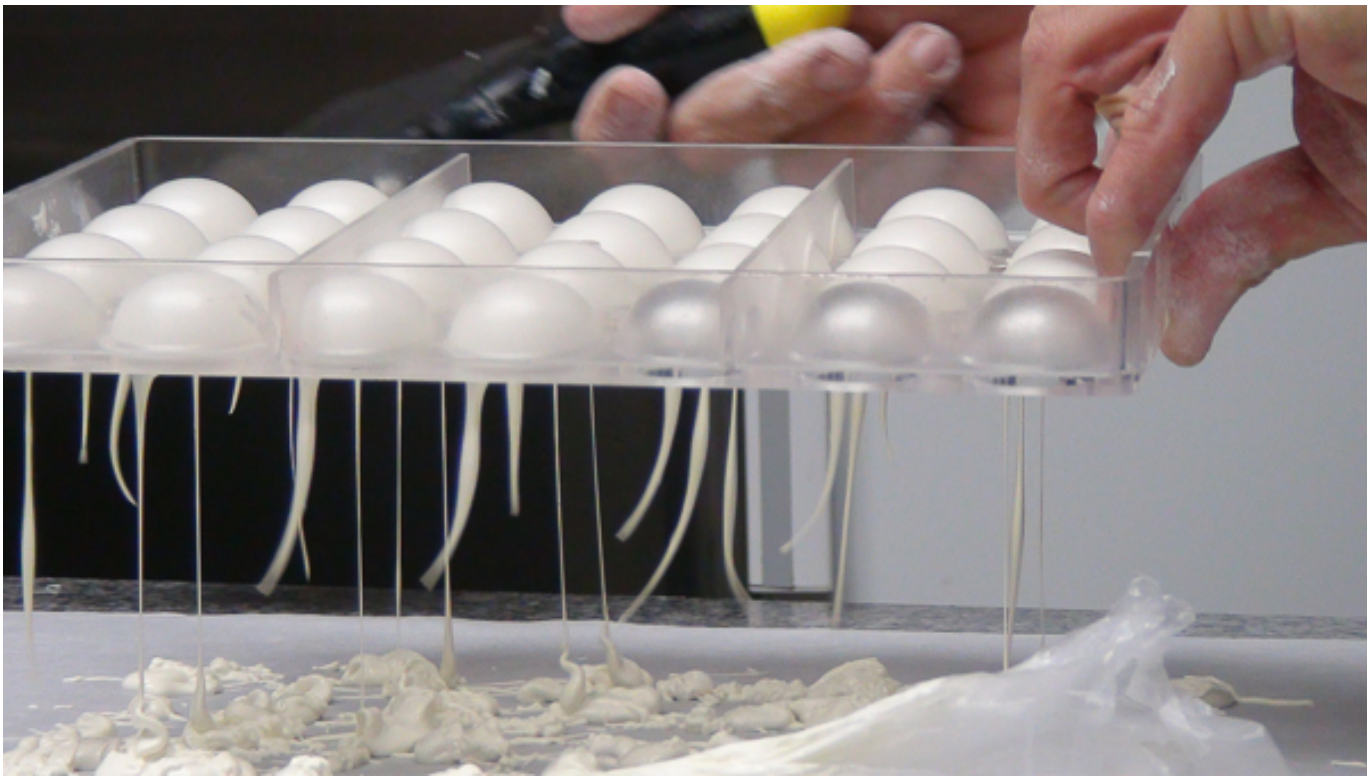


Получается вот такая красота.



На МК я ехала по совету Нины, так как Жоан Мартан - хороший специалист по работе с шоколадом. Я была очень довольна, что попала на его МК, так как он

показывал разные техники работы с шоколадом.
Мы использовали не весь сделанный декор, но декора было много, чтобы мы увидели, как это делается.
Это полусферы.



Прелестные перья, я просто влюбилась в них. При случае попытаюсь попробовать.



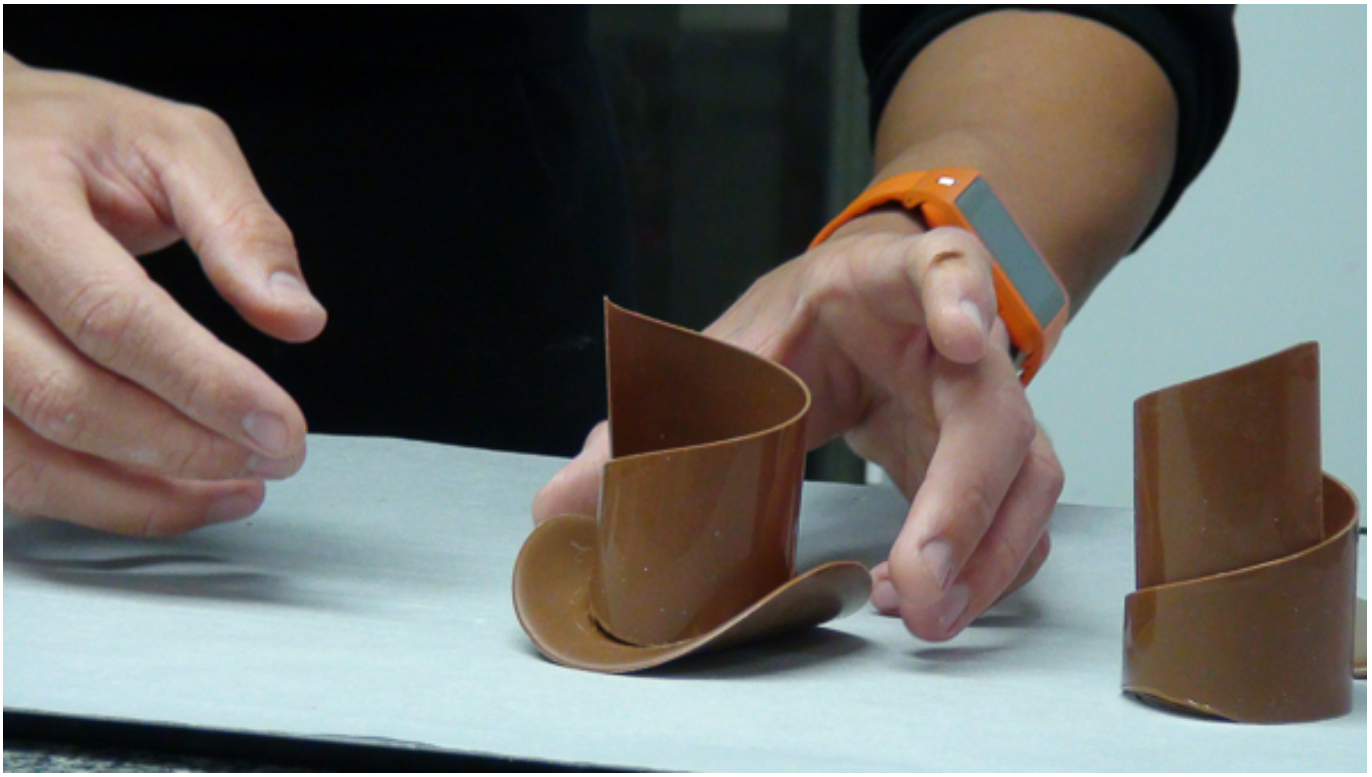
Это маршмеллоу, которое сделали для декора. Мы очень быстро шли первые 2 дня и сделали намного больше, чем планировалось. По ходу Жоан добавлял рецепты и, согласно нашим пожеланиям, были сделаны маршмеллоу с кокосовым вкусом.



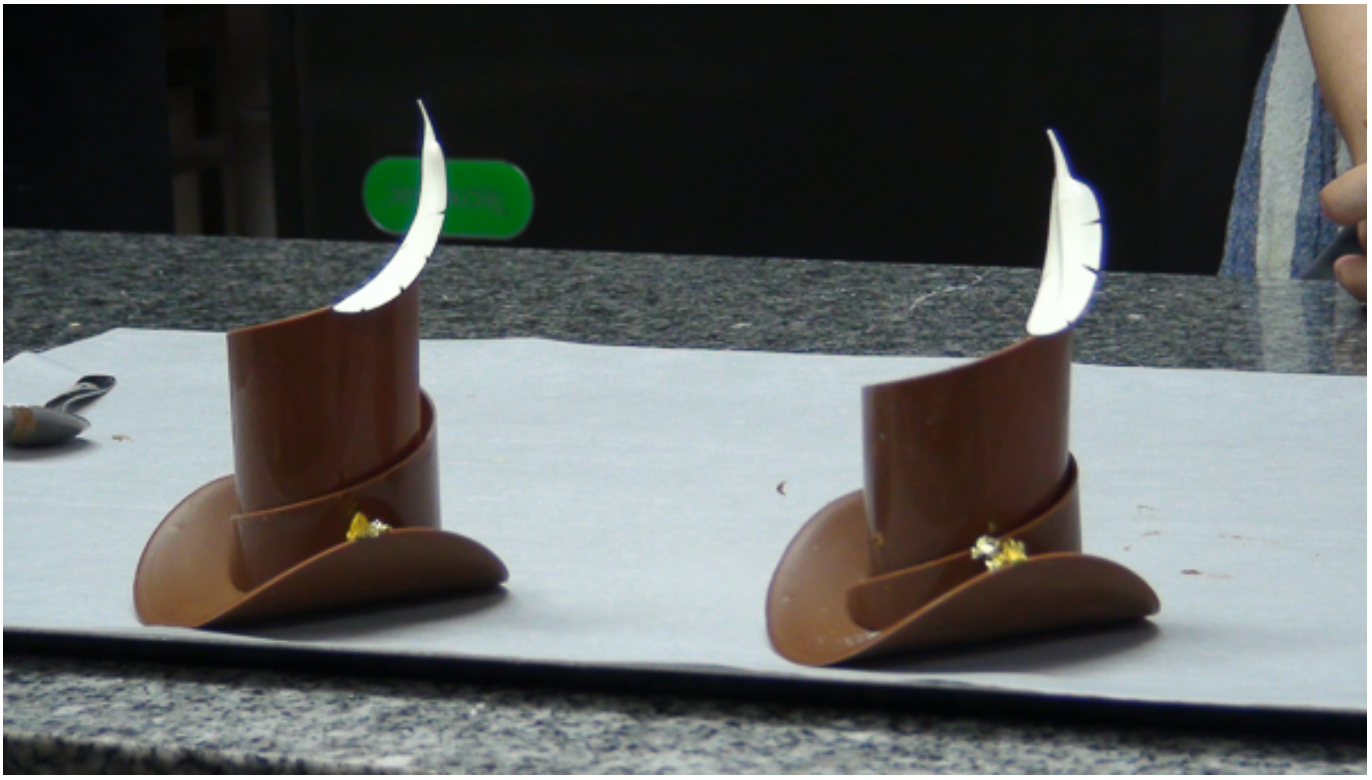
Этот декор для пирожных, шоколад так блестит, что я сидела, как завороженная.



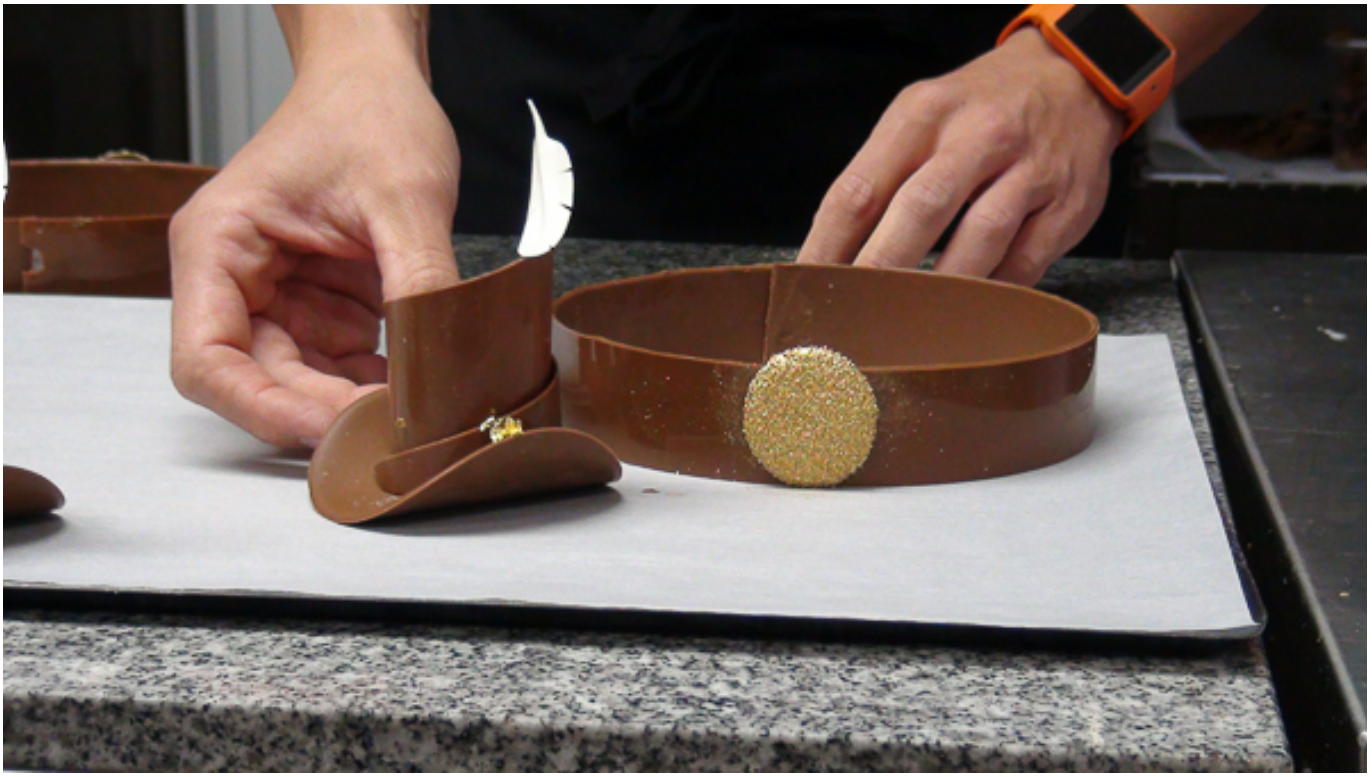
Ну, и шляпка, которая нас всех покорила. Когда наблюдаешь, кажется, все так просто :)), а когда начинаешь пытаться повторить, то, оказывается, не так. Жоан шляпку придумал по ходу МК, увидел кота в сапогах и решил сделать декор: шляпу с пером и пояс с пряжкой.



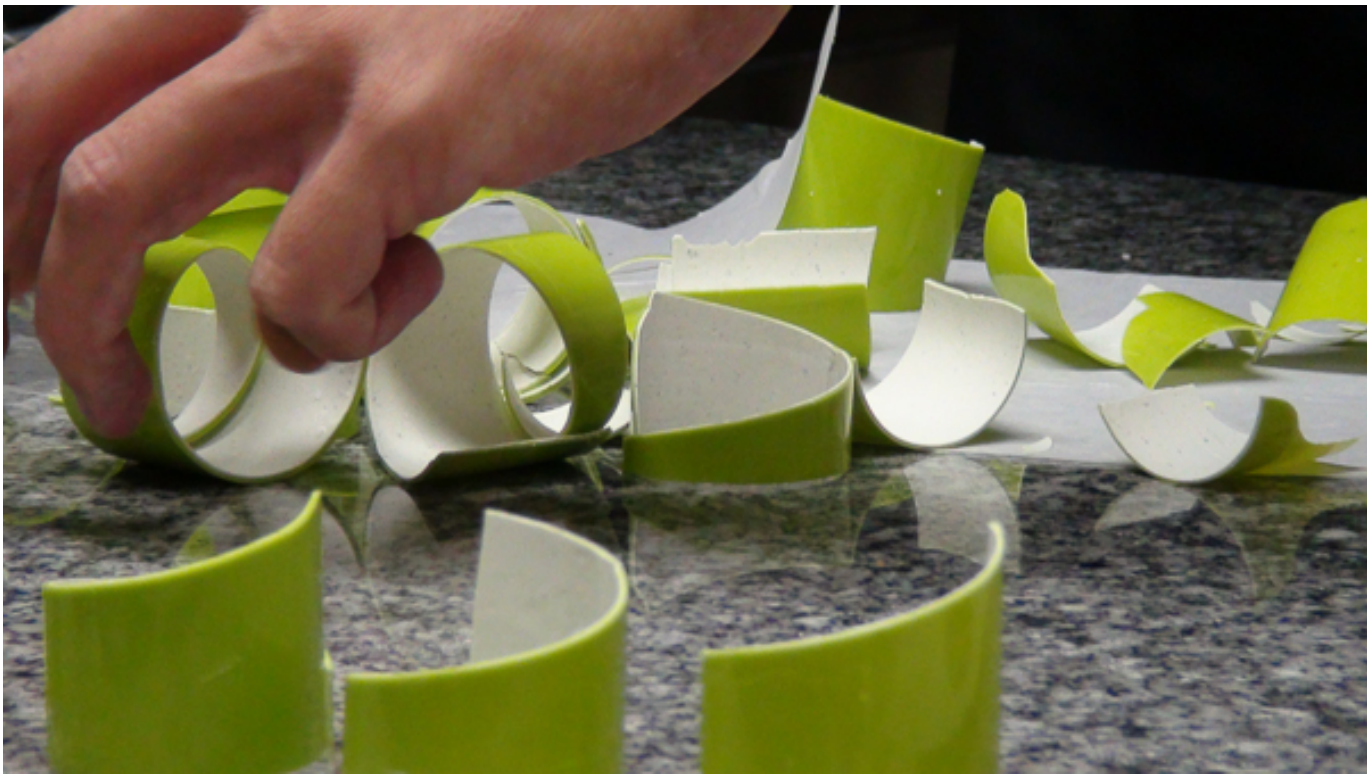
Вот такая шляпа получилась.



А это пояс с пряжкой. Такая ювелирная работа.

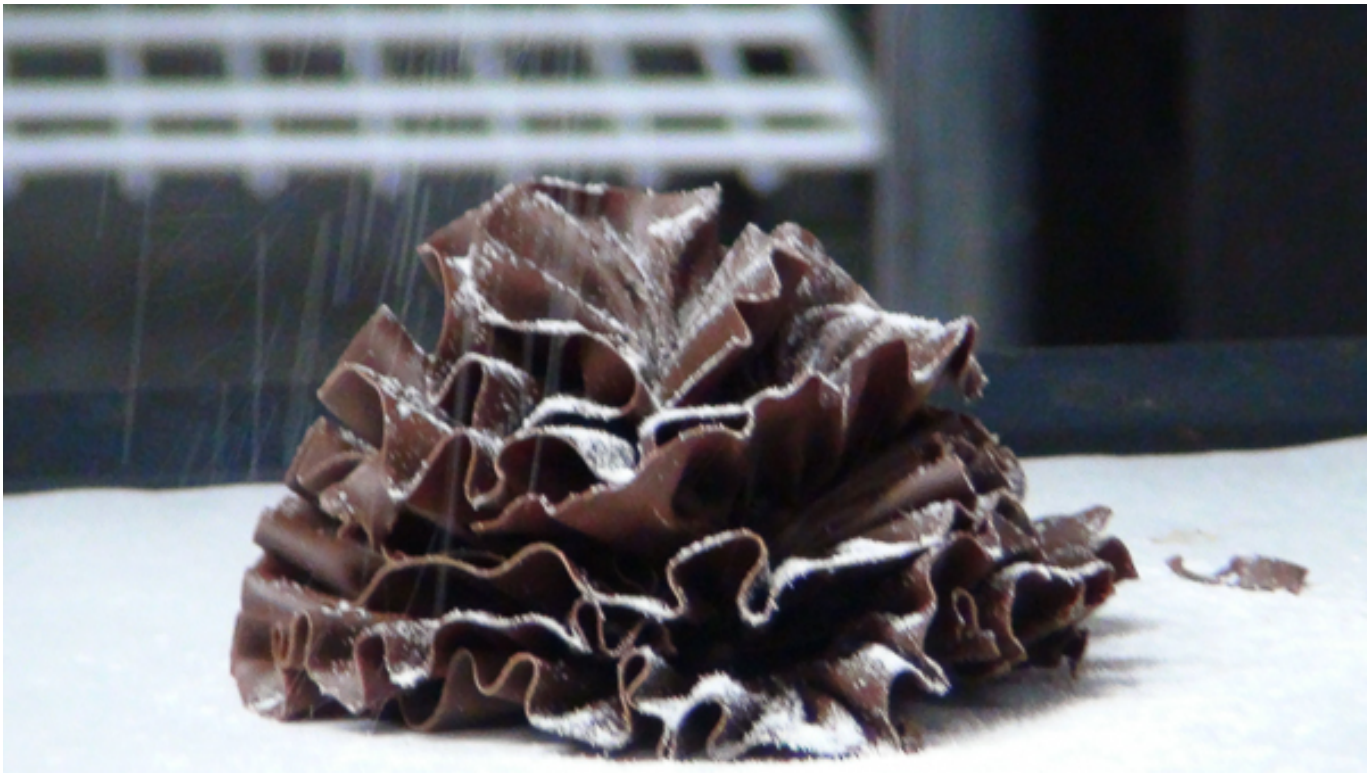


Это техника работы с 2-мя видами шоколада. Но вот одному сделать это нереально. Шоколад должен быть одновременно темперирован, так как, пока темперируется второй последовательно, то первый уже успевает застыть. А нужно все это еще свернуть.



Бис

Этот цветок был сделан по заказу. Девочки спросили, как его можно сделать. Жоан сначала рассказал, а потом после перерыва решил нам показать.
красота!!!



Это заготовки пирожнх. Прямоугольные - это карамельные, мне они больше всего понравились (карамельный бисквит, карамель, обжаренные орешки, глазурь, выдавленный крем). Обязательно из повторю.
Те, что в виде полукруга - это каштановые. Каштановый бисквит не впечатлил, но все вместе - это очень вкусно.



Вот такие подставки под пирожные Жоан привез с собой (круглые и прямоугольные).



А это пример того, как можно комбинировать разные техники. Нижний ярус покрыт велюром, а верхний - глазурью.



По бокам задекорировали кокосовой меренгой.



В последний день было много глазирования.



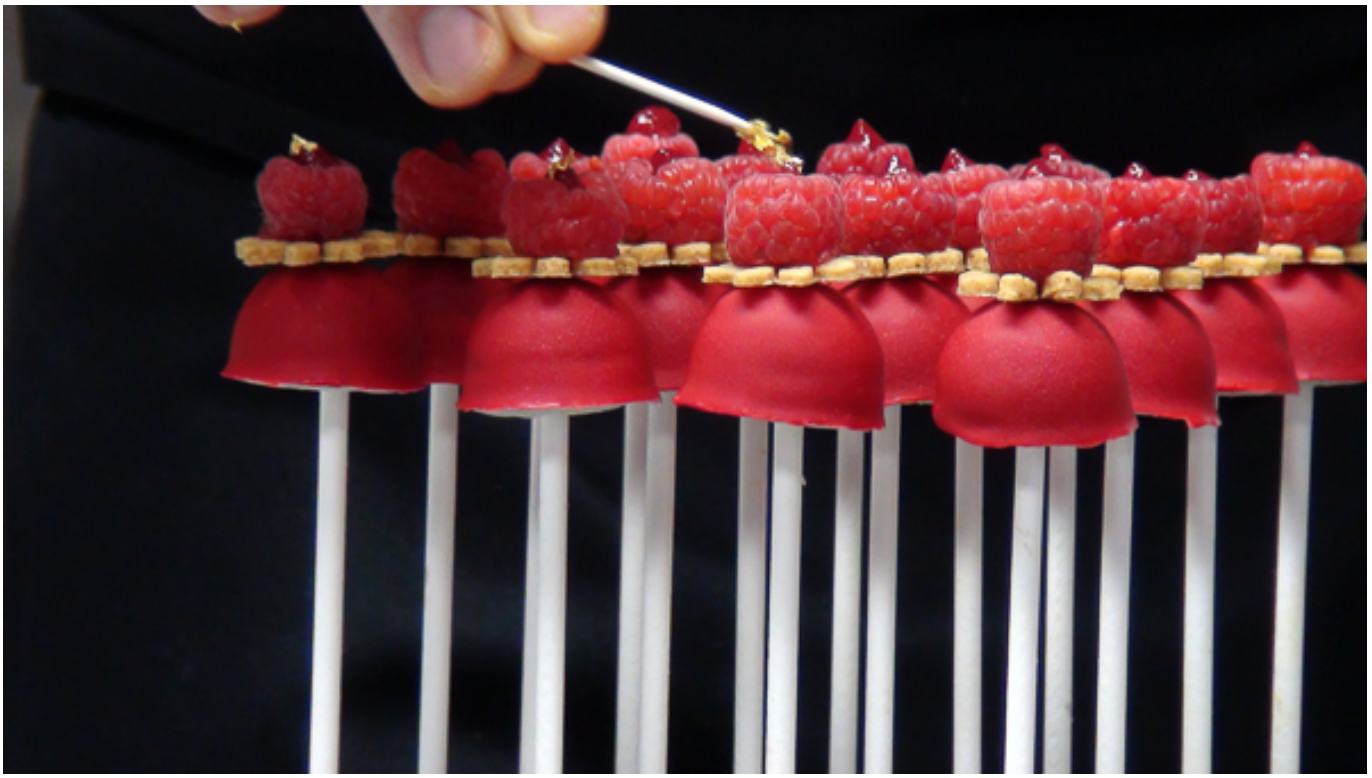
Декорирование шоколадом.



Это другой вариант.



Вот такие Лоли-попсы получились. Очень нежные и вкусные. Но довести их будет тяжело, мусс начинает быстро таять.



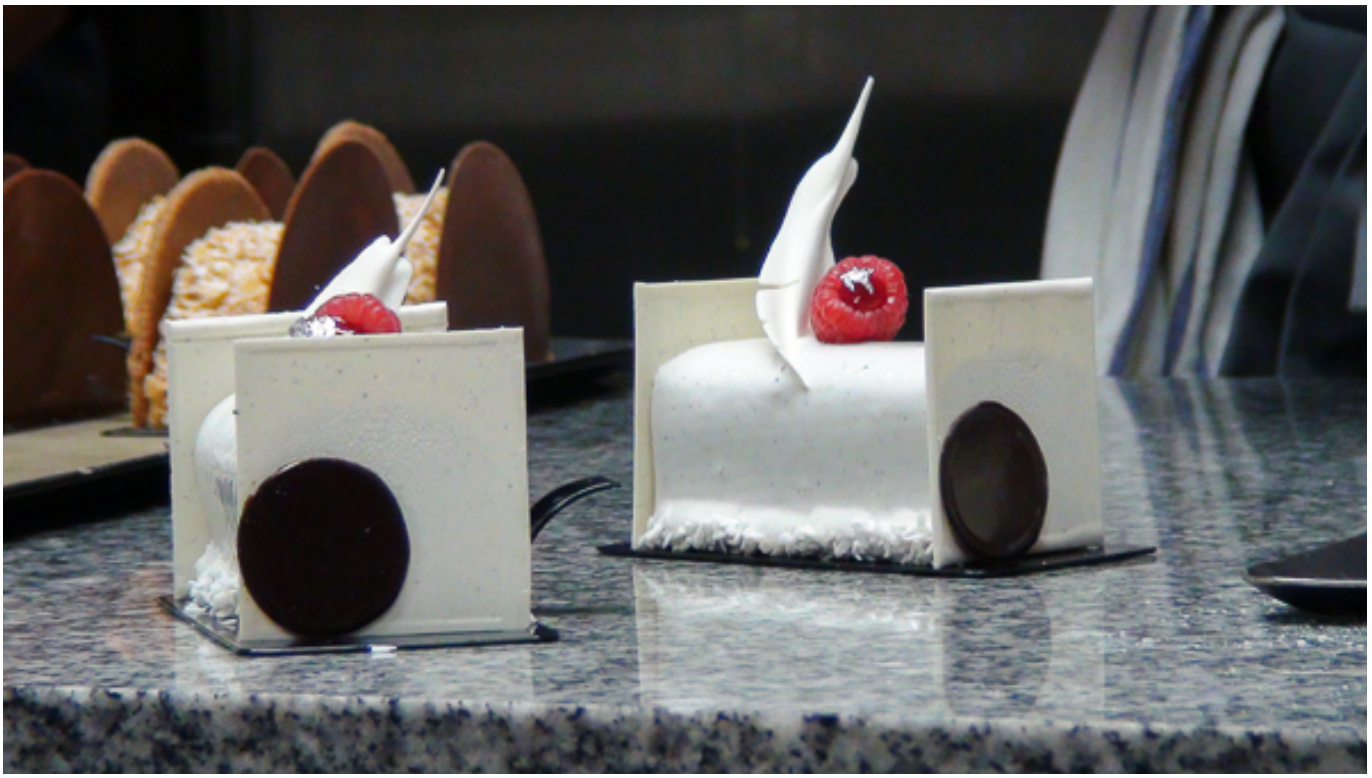
Это кокосовое пирожное баунти, вкусное, очень.



Мое любимое карамельное пирожное.



Это такие маленькие бюшики или "кроватки", как их окрестили на курсе.



Это капкейки. Как вам подача?



Финальный стол был обалденно красивый. Попробовать все я не успела. Торты не попробовала, так что обязательно сделаю дома.
На дегустации тяжело, так как много изделий и под конец во рту уже сладко-сладко, и трудно понять вкусно или нет.
Многое мне удалось отвезти на пробу подруге, которая меня провожала.
По ходу приготовления Жоан нас угощал кремами, бисквитами. крамблом. Так что вкус уже представлялся.



Очень рада и довольна. Хотя мозг мой начала работать на 3-ий день, я стала представлять, в каких формах могу дома сделать. Что хочу опробовать сразу, что позже. Главное сейчас не забыть и не растерять настрой. Так что, пинайте, прошу тыкать, если вдруг пропаду. Дружеский пинок, ой, как помогает.

Комментарии (43)

i_muminov 19 октября 2014 22:39

Ооооооооо!!! Как все необычно, интересно, здорово! Столько новых идей, было очень любопытно! Респект, Елена!!!

eastflower 19 октября 2014 22:42

Да, очень интересный МК, очень много полезного!

manyasha_p 19 октября 2014 22:40

Это настоящие произведения искусства. Потрясающие работы!

eastflower 19 октября 2014 22:43

Мариночка, в руках шефа и Нины это выглядело легко и быстро. Очень красиво!

tania_bondarets 19 октября 2014 22:47

как же все интересно!

eastflower 19 октября 2014 22:55

Рада, что тебе понравилось. Я в восторге, еще надо научиться самой, ведь у Жоана и у Нины все так легко получается. Ведь, наверняка, начну делать и руки будут деревянными :))

tania_bondarets 20 октября 2014 00:14

ты молодец)

natavera15 19 октября 2014 22:47

Леночка, прочитала с большим удовольствием, шоколадная сказка)

eastflower 19 октября 2014 22:57

Наташенька, он с шоколадом так классно и просто работает, вроде и приспособлений минимум, но умения и опыт у шефа колоссальный. Он даже темперирует без термометра.

liligorina 20 октября 2014 00:17

Хотя я и была на МК, и мы с тобой общались по его поводу каждый день, я все равно с таким интересом читала твой отчет. Так он быстро пролетел…Я вот тоже карамельное собираюсь сделать, как только соберусь))

eastflower 20 октября 2014 00:28

Да, быстро пролетел. Пока была там, как-то хотелось быстрее приготовить. А стала фотографии разбирать, так я не прочь еще недельку посмотреть-поучиться.

nightwishk 20 октября 2014 01:13

Очень интересно и поучительно

eastflower 20 октября 2014 08:34

Рада, что понравилось и нашлось что-то полезное :)

irsenas 20 октября 2014 06:05

ооооооокрасотища!вкуснотища!

eastflower 20 октября 2014 08:34

Ирочка, это точно: в последний день столько вкусного было.

vsetajnoejavnoe 20 октября 2014 08:17

Ленчик, спасибо тебе за отчёт, интересно, как всегда.слушай, а что даёт миндаальная мука вместо бобовых, почему с ней лучше? и муку потом можно использовать?

eastflower 20 октября 2014 08:35

Викуль, рада, что понравилось.Муку используют, так как она хорошо распределяется и форма получается ровной. можно и обычную, но Нина сказала, что на производстве никто так не делает, очень уж долго.

vsetajnoejavnoe 20 октября 2014 08:48

так а после того, как мука грузом послужила, её можно использовать для готовки?

eastflower 20 октября 2014 08:52

Можно миндальную положить в тесто и запечь, а обычную несколько раз используют и выбрасывают. Но по времени получается дольше.

vsetajnoejavnoe 20 октября 2014 15:46

понятно.

20 октября 2014 08:28

МЫ когда учились в вип-мастерс в тарталетки не миндальную муку засыпали, а обыкновенную, она из раза в раз идет и немного темнеет, может Вы подумали, что она миндальная, а она обычная…

eastflower 20 октября 2014 08:36

Да, можно и обычную, но Жоан просил миндальную засыпать. Мы еще подумали, что жалко ее :))

sunpolina 20 октября 2014 10:30

Высший пилотаж, Леночка!! Ажно дух захватывает от этой красоты и вкусноты :))) Желаю всё скоро-скоро повторить :))

eastflower 20 октября 2014 17:44

Полиночка, спасибо! Да, дух захватыевает. Я 3 дня еще не понимала, видно, мозг переваривал информацию, а сейчас понимаю, как все круто!!!

nimfeechka 20 октября 2014 12:02

Уууу!!!! Как я тебе завидую, Леночка! По-доброму конечно!))) Как все красиво и интересно. Но я знаю, что ты и за меня получила удовольствие… я это почувствовала. Ведь не зря сегодня мне захотелось заглянуть к тебе.)))

eastflower 20 октября 2014 17:53

Алесенька, спасибо! Нина очень настаивала, чтобы я поехала. Хорошо, что звезды сложились (и деньги нашлись, и Лиля с жильем помогла, еще и скидки на билет появились). Хотя понимаю, что дорогое это удовольствие. У себя в школе я помогаю, но подсматриваю, за работой шефа. Рада, что тебе понравилось. Темперировать уже умеешь, так что вот тебе идеи для декора.

cookonline 20 октября 2014 14:11

Боже, как же все шикарно. Даже близко не представляю, как такую красоту сделать)

eastflower 20 октября 2014 17:55

Ирочка, рада, что понравилось. Делать вроде бы просто (это, когда глядишь, как другой делает :)), просто этим надо постоянно заниматься. Жоан даже без тремометра темперирует - а все опыт. Ну, и помещение холодное должно быть. а они работают не в пальто :((

nattellla 20 октября 2014 16:09

Так все здорово и шикарно =))) А шоколад как блестит!!! Моя сплошная головная боль =(уж даже и не пытаюсь его темперировать, каждый раз так жалко выбрасывать =(Ты такая молодец =))) Радуюсь за тебя =)

eastflower 20 октября 2014 17:57

Натуль, шоколад блестит, так как пленка-гитара блестящая. У него метод раскатывания шоколада между 2-мя листами шоколада (не везде, конечно).А что не получается с темперированием? Почему выбрасываешь. Ведь можно снова растопить и попробовать затемперировать (но не более 5 раз, а то шоколад потеряет блеск)? Я на шоколад и ехала, теперь бы опробовать. Если есть вопросы, обращайся, я тебе отвечу.

nattellla 20 октября 2014 22:55

Читаю про "метод раскатывания шоколада между двух листов" и что-то даже представить не могу как это! Приеду в следующем году и от тебя не отстану :))) видимо, мне надо этот процесс один раз увидеть, чтобы отложилось все и было понятно...

sago_cuisine 20 октября 2014 17:51

Обалденный МК!

eastflower 20 октября 2014 17:58

Светочка, спасибо! Да, посмотреть на работу - это столько сразу тонкостей вылезает. Хорошо, что Жоан и Нина подробно рассказывали почему так смешиваем, почему так поступаем. Иногда даже в голову не пришло бы спросить.

flamebelle 20 октября 2014 23:01

Леночка, как же я тебе завидуююююю! Столько вкусного, красивого и сложного!!!

eastflower 20 октября 2014 23:06

Оксаночка, дорогая! Я бы вечно так смотрела, как кто-то что-то творит. Хотя уже хочется руками самой поделать. С делами разберусь и приступлю. Торты надо опробовать, а то я их не дождалась, убежала к Маринке. Я думаю, каждый из нас может достигнуть такого уровня, будь на это время, желание сделать это основной профессией. Мартан с 20 лет (а ему уже 32) работает с шоколадом.

agro_al 21 октября 2014 11:48

эклеры как удобно отсаживать зато))как же много всего.. голова, наверное, кипит))

eastflower 21 октября 2014 15:26

Катюшка, привет!Французы столько придумывают, что не успеваешь за ними :)). Да, очень интресно, но пока руками не сделаю, не запомнится. Сейчас дела разгребу и начну готовить.

agro_al 21 октября 2014 16:35

Ленок, ну ты же делиться будешь результатами?)

iiirusya 21 октября 2014 15:56

Это нечто невообразимое!

eastflower 21 октября 2014 16:07

Ирочка, это точно! Просто волшебство! Если бы не видела, как это все делается, было бы тяжело представить :))

iiirusya 21 октября 2014 16:25

Да, лучше один раз увидеть

gornarosa 8 ноября 2014 02:31

Леночка, как интересно и красиво еще раз посмотреть!!! Конечно, шеф по работе с шоколадом МАСТЕР!!!

eastflower 8 ноября 2014 23:37

Наташа, смотрю фотки и хочу еще :)). Надо будет опробовать все его манипуляции с шоколадом.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast