Экстрим (20 октября 2014)

Еще в Москве я узнала, что в понедельник мне поставили занятие по макарон. Но вот незадача - перед отъездом технику в школе поменяли, а я ее не опробовала на макарон. Я уже в Москве стала возмущаться и готовиться.
В итоге сегодня пораньше пошла попробовать.
Вяснилось, что духовку поставили навороченную, еле ее включила. К ней всего 2 противня (на 10 человек), а потом еще оказывается, что и термометр всего один (вот это совсем весело).
Все взвесила, замесила, поставила в духовку на 140С - вижу лепехи лежат, никакой юбочки, и намека не видно. До занятия час, люди уже потихоньку подходят.
Я звоню нашим технологам, они говорят, что духовку не пробовали на макарон, помочь не могут.
Я звоню мужу, чтобы пожаловаться. Чувствую, что еле сдерживаюсь, чтобы не разреветься. Муж подбадривает, успокаивает. Ну, все-то уверенны, что все получится, одна я истерю.
Спасибо Нине Тарасовой, которой я позвонила, так как она спец по макарон. Нина посоветовала увеличить температуру и набраться терпения. В итоге замешиваю вторую партию за полчаса до начала занятия. Поднимаю температуру, ставлю время, получаю - юбочка есть, но макарон потрескались. Хе-хе, надо время уменьшать на высокой температуре. Мысленно собираюсь, все равно идти до конца - с победой или с позором :))
Люди заходят, я быстро соображаю, как провести занятие. Так как термометр один, то решено делать параллельно начинки и макарон. Начинки выбирала такие, чтобы успели застыть в формате 3-3.5 часа. В шоколадные начинки решаю добавить немного желатина, так как времени мало, чтобы уж точно застыли (с белым шоколадом).
Честно объясняю ситуацию, говорю, что вместе будем подбирать время.

И случается чудо - я успокаиваюсь, замешиваем вместе тесто, параллельно готовим начинки (5 начинок - лаймовое желе, лимонный крем, шоколадная начинка с белым шоколадом и черникой с лавандой, темный шоколад со смородиной, банановая).
Ставим в духовку, я мысленно скрещиваю пальцы. Ух, все получается. Юбочка прекрасная, уменьшаем температуру и немного подсушиваем.
Так по очереди группы сделали свои партии, отсадили, выпекаем - у всех все получается. Тут и начинки подошли, надо уже и собирать. Начиняем, девочки пробуют, разбирают домой, надеюсь, что 24 часа они пролежат в холодильнике, все-таки они после этого самые вкусные.
Все вроде бы довольны, а у меня начинается трясучка.
Директор говорит, что не сомневался, что я справлюсь (повезло, иначе сказать нельзя).
До сих пор трясет, как представлю, чем могло все обернуться.
Нет, я все-таки такие сюрпризы не люблю. Мне надо заранее отработать и быть уверенной, что все работает.
А еще узнаю, что в четверг начинается новый курс по Кондитерскому мастерству, это уже попроще, чем капризные, но вкусные до нельзя, макарон.

Комментарии (37)

> **olga_alfirova** 20 октября 2014 17:33
>
> Лен, такие ситуации, показатель мастерства и профессионализма! поздравляю тебя, Мастер!

> **eastflower** 20 октября 2014 17:45
>
> Оля, ну, какой я мастер (если только всех на уши поставить и поистерить). Ты бы видела, как шефы достойно справляются. Мне еще столькому учиться, чтобы чувствовать себя поуверенней. Спасибо за поддержку :))

> **olga_alfirova** 20 октября 2014 17:48
>
> Лен, я скажу как твой муж и тот дядька главный- Ты Справишься! я в тебя Верю :)

eastflower 20 октября 2014 17:50

Спасибо, друг! Куда ж я денусь, придется :)).У нас с понедельника новый МК с Ниной и французом. Нина говорит, что крутая программа. Вся в предвкушении, уже морально готовлюсь, что первый день самый сложный. Но увидеть работу мастера - того стоит.

olga_alfirova 20 октября 2014 17:55

Ленк, тебе очень и очень повезло! хотя везением тут не назовешь..труд он всегда оплачивается сторицей)) а ты очень трудолюбивая личность!

eastflower 20 октября 2014 18:02

Да, повезло. Но решила сходить на семинар по этой духовке, крутая вещь. Ее бы домой, и проблем не было бы (вроде мультиварки, только печка). ЕЕ у нас прозвали "андроидом", столько программ автоматических.Мне просто стыдно, если не получится, вот и пытаюсь довести до хорошего результата. Люди ведь обучаться приходят, деньги платят, время тратят.

olga_alfirova 20 октября 2014 18:15

Лен, а что за духовка? будешь обзор писать?..небось больших денег стоит..P.S. а про повезло я тебе про МК писала ;)Edited at 2014-10-20 02:16 pm (UTC)

sunpolina 20 октября 2014 17:35

Леночка, как же хорошо, что всё так удачно сложилось!! Поздравляю :) Сама читала и мандражом покрывалась - как представляла реальную ситуацию 8))) Ты молодец, что успокоилась и всё разрулила :) Настоящим опытом обрастаешь :))))

eastflower 20 октября 2014 17:46

Полиночка, спасибо! Просто понимала, что деваться уже некуда, пропадать, так с песней :)).

margeriten26 20 октября 2014 17:37

Держись, Леночек! Непростое дело ты затеяла, но уверена, что у тебя ВСЁ ПОЛУЧИТСЯ!!!!!!!

eastflower 20 октября 2014 17:49

Ленчик, спасибо за поддержку. Если бы не муж и Нина, я бы там белугой разревелась и сдалась :). Я всегда поражалась, как шефы, которые приезжают, стойко держатся, когда у них что-то идет не так. Теперь понимаю, что очень важно собраться и не раскисать. По крайней мере, что-то сделать, чтобы исправить. Каждый раз убеждаюсь, что сдаться, всегда легко, но, если приложить какие-нибудь усилия и пройти хотя бы полшажочка, то все это окупится. Отрицательный результат - тоже опыт.

margeriten26 20 октября 2014 17:54

Молодец! Не сдавайся!

eastflower 20 октября 2014 18:02

Уже не дадут :))

Narine Hovhannisyan 20 октября 2014 18:27

елена трудности только закаляют характер и правильно нельзя сдаваться во всех случаях жизни при неожиданных сюрпризах надо остановиться вздохнуть полной грудью и с улыбкой дерзать дальше ,что у тебя и вышло. молодец ты уже профи

eastflower 20 октября 2014 20:39

Нарине, спасибо! Я по натуре большой паникер, люблю заранее все делать, поэтому теряюсь в ситуациях, где не могу контролировать. Но благодаря близким и друзьям, начинаю приходить в себя. Да, и в школе назад уже нет, надо выкручиваться из сложных ситуаций. Буду помнить ваши слова и двигаться дальше.

irsenas 20 октября 2014 19:02

Мда, весело былоТы молодец!

eastflower 20 октября 2014 20:40

Ириш, у нас в школе не соскучишься :)), но благодаря директору, не стою на месте :))

i_muminov 20 октября 2014 19:09

Как здорово, что удалось тебе, так красиво выйти из сложной ситуации, не растерялась, нашла выход. А так конечно, на новом оборудовании без предварительной практики, сделать, что-то трудно. Елена, браво, за ответственный подход к делу!

eastflower 20 октября 2014 20:43

Искандар, спасибо! Мое первое желание, как в детстве, все бросить, убежать и спрятаться. А потом уже начинаю думать, как выпутаться.

vsetajnoejavnoe 20 октября 2014 19:14

Ленчик, ты умничка и сама по себе, а ещё когда другие (причём все) в тебя верят, это не может не отразиться на конечном результате, мысли правят всегда :)

flamebelle 20 октября 2014 20:21

Леночка, если ты способна в новых условиях сориентироваться и все сделать, то ты просто профи! И как бы ты не переживала, это все говорит о том, что такие экстремальные ситуации тебе не страшны. Просто тебе нужно больше верить в себя)))Edited at 2014-10-20 04:21 pm (UTC)

eastflower 20 октября 2014 20:33

Оксаночка, спасибо!Да, нужно верить в себя, а я теряюсь и паникую. Главное - в руки себя вовремя взять. Ничего, опыт любой хорошо :))

kinda_cook 20 октября 2014 20:56

Ты умнице, но я тебе уже об этом говорила! Каждый неудачный опыт - это урок на пути к успеху. Ты и так это сегодня поняла :)

eastflower 20 октября 2014 21:01

Викуль, ты права - любой опыт - это опыт. Просто надо учесть ошибки. Надеюсь, мне больше так не будут ставить :)). А учиться всегда есть чему. Так приятно следить за всеми вами в ЖЖ, за вашим продвижением и ростом. А еще приятнее, что начинали примерно в одно время и познакомились в самом начале нашего увлечения. Спасибо тебе за поддержку!

kinda_cook 20 октября 2014 23:43

Ты знаешь, я смотрю на тебя и очень радуюсь!А у самой меня ощущение топтания на месте. Финансы не позволяют где-то учиться, и впереди перспектива выхода из декрета совсем на другую "старую" работу. Она (перспектива) меня гнетет…теперь не вижу себя в офисе:(Так что я постепенно начинаю прощаться с мечтой, декрет у меня заканчивается через 4 месяца…вот как-то так :(

eastflower 21 октября 2014 08:29

Викуль, в этом случае, когда кажется, что топчешься на месте, мне муж говорит, чтобы я сравнила себя год назад и сейчас и прошла год снова. Когда так мысленно делаешь, то понимаешь, сколько ты за год успела научиться, сделать.У меня у самой основная работа - не кондитерка. Правда, работаю из дома. Приходится разрываться, часто пропадаю, если надо статьи успеть обработать. Я тебя прекрасно понимаю :)). Если днем пеку и экспериментирую, то ночью сижу за компьютером и обрабатываю биостатьи, заполняю данные в нужные программы, или наоборот- вечером пеку.От жизни не убежишь, пока кондитерка не станет приносить существенный доход - приходится искать его в другой области :((, ведь и на формы, ингредиенты - тоже деньги нужно.Я желаю тебе удачи, чтобы все сложилось хорошо. Может, сейчас раскрутишься и не надо будет выходить в офис :)). Или наоборот, выйдешь, угостишь, и будешь у них заказы принимать.

magdacook 20 октября 2014 21:11

такие условия закаляют, но я согласна с тобой. все-таки ситуация требовала уверенности, а не на авось)

podkolenochka 20 октября 2014 21:12

Не сомневалась, что ты справишься! Ты же умница! Главное ведь опыт, а технику можно подстроить.Хотя да, сюрпризы это не всегда приятно, зато закаляет)))

nattellla 20 октября 2014 22:39

Ой, Лен, все, что лезет в голову, это - не хотела бы я оказаться на твоем месте! Но твой упорный труд и блестящий результат - браво! :))

eastflower 20 октября 2014 22:57

Не, я никому не жалаю такой нервотрепки. Хорошо, что все хорошо заканчивается, но иногда и не хорошо :)). Ничего не остается, как идти дальше, иначе репутация школы и моя будет "подмочена" :)). Я директору тоже говорю, что опозориться можно раз, но потом ой, как тяжело все восстанавливать :)). Надеюсь, больше таких сюрпризов не будет:)). Я жду нового МК с понедельника. Нина заинтриговала, что будет все очень круто!

liligorina 20 октября 2014 23:27

Лен, я была уверена, что все в итоге у тебя получится отлично!И муж молодец, что поддерживает, и Нина, что помогла. Про МК ты заинтриговала. Уже жалею, что не собралась к вам в Питер приехать))))

eastflower 21 октября 2014 08:30

Лиленька, спасибо! Жду его с нетерпением. Наши там бегают ингредиенты ищут :))

liligorina 21 октября 2014 10:58

Жду с нетерпением твоего отчета :)

para_gn0m0v 21 октября 2014 15:14

Лена, представляю твое состояние! Тоже ненавижу, когда все меняется незадолго до часа Х. Но ты умничка!

eastflower 21 октября 2014 15:41

Оксаночка, спасибо! Уже деваться было некуда, пришлось выкручиваться. Главное - вовремя собраться.

agro_al 22 октября 2014 19:05

Ну ничего себе… может надо было перенести? Зачем такой экстрим?

eastflower 22 октября 2014 19:39

Оленька, хотела я перенести, да, народ уже записался, в школе сказали, что уже не перенести. Так что пришлось выкручиваться :)).

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

