МК Франка Жифроя (31 октября 2014)

Вчера закончился потрясающий МК Франка Жифроя. Помогала ему всеми любимая Нина Тарасова.
Эмоции от МК до меня дошли лишь сегодня - вчера я была такая уставшая, что тяжело было определиться, что мне понравилось больше всего, то что МК мне понравился - это точно.
Вид целого накрытого стола запечатлеть не удалось - пока бегала, все выносила, уже стали фотографировать, так что красивые профессиональные фотографии смотрите у Нины в отчете. Я же покажу интересные моменты, которые мне удалось запечатлеть.



Мне понравилось то, что шеф не боиться распределять работу между участниками. Поэтому, пока выполняли работу, шеф решил пошутить и сесть в зал, при этом еще сказал: "Так, что у нас в программе?". Обстановка разрядилась :).
Это первый шеф, который подошел к подготовке очень обстоятельственно - мы начинали в 8 часов утра :)).
В программе было заявлено 11 блюд. Но составляющих было очень много. Что мне больше всего понравилось - это то, что шеф не пошел по пути упрощения - рецепты нигде не повторялись. Ни один бисквит не использовался в 2-х рецептах. Крема были все разные - а это означает, что работы у шефа и у Нины было Очень много. Нина постоянно помогала, при этом еще переводила и часто комментировала то или иное действие, рассказывая очень подробно.
Самая вкусная вещь - запеченые ялоки с айвой (для меня :))). Аромат стоял сногшибательный. А еще заходя каждый раз в холодильник, так и хотелось взять ложку и отковырнуть :)).



Много ингредиентов Франк привез с собой. Я познакомилась с вербеной. А эти крохи - каламанси. В рецептах часто встречала, но видеть их вживую никогда не приходилось. А еще попробовали бергамот, лимонную икру.



Франк долго работал в ресторане Алена Дюкасса (3 звезды Мишлена) и его коньком являются ресторанные десерты.
Лично для меня (с точки зрения того, что можно приготовить дома) ресторанные десерты очень долго готовятся.
Теперь я понимаю, почему и цена у них приличная - ведь, чтобы подать тарелку с десертом (покажу ниже) надо потратить 2-3 дня.
Мне было очень интресно увидеть, как это все собирается, как цвета подбираются. Кое-что удалось попробовать.

Это Франк собирает шоколадные плитки: одна будет с пралине из арахиса и пекана, а другая - с малиновым ганашем и малиновым мармеладом внутри. Как же это вкусно.



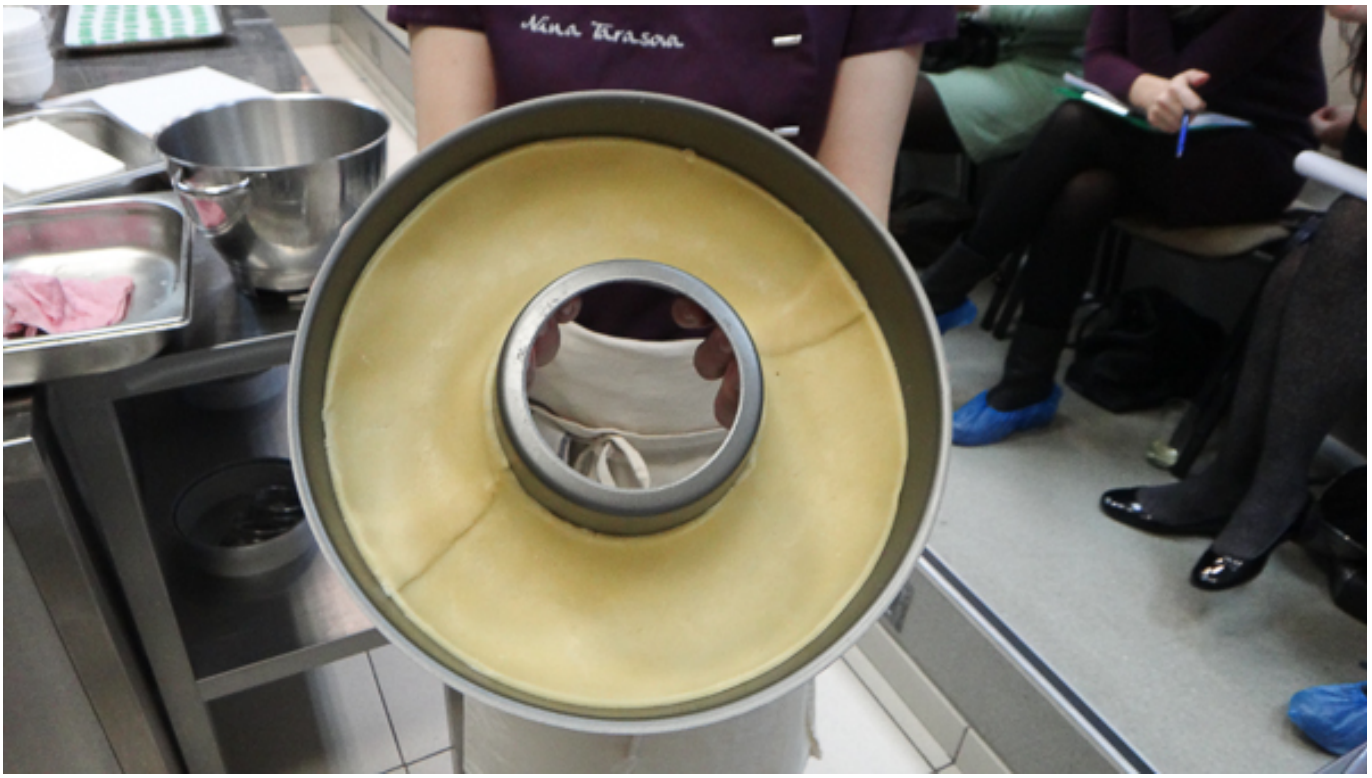
А вот украшение - меренга, посыпанная засахаренной фиалкой. Для нас, конечно, каждый раз волнительно наблюдать, как шефы сыпят целый пакет золотой пыли, разбивают целый пакет засахаренной фиалки, кладут 5-6 листов золота на торт. Для французов - это нормально, они работают с этим каждый день, а мы часто облизываемся на тот ли иной продукт.
Но нужно отдать должное людям, которые увлекаются кондитеркой в нашей стране - нам приходится выкручиваться, заменять одни продукты на другие, часто работать с некачественным продуктом. Вот Франк рассказал, что у них, во Франции, продают мяту нескольких видов. Одних цитрусовых не перечесть. А что имеем мы? Я хочу сказать спасибо друзьям, которые часто привозят мне разные ингредиенты и формы (воду флерд оранж, сок юзу, каштановый крем и пасту, алкоголь и т.д.). Вы даете мне возможность расширить вкусовые сочетания. Спасибо!



А это меренга, накрытая пергаментом и прижатая - получаются плоские круги для украшения.



Это новая подача тарта Mont Blanc - песочное тесто выкладывается в форму для саверена, выпекается с миндальным кремом.



Потом заполняют смородиновым желе с ароматом фиалки и сверху - кашатновый крем, крем с вербеной и все это украшается меренгой с фиалкой.



Вот так выглядят тарты.



А вот маршмеллоу, скатаные для десерта, оригинальная подача. Вот из таких тонкостей складывался каждый день. У каждого мастера всегда есть чему поучиться. При этом, это нигде не прочитать, только увидеть, запечатлеть, записать или сфотографировать, чтобы не забылось.



Ну, и собирание десерта: маршмеллоу, конфи из каламанси, грейпфрута, лимона. апельсина, свежие сегменты цитрусовых.



Песочное тесто с илмонно-базиликовым кремом , украшенное меренгой. Парфе с

фенхелем и имбирем сверху покрывается конфи из фенхеля (очень интересный вкус).



Все это украшается чипсами из фенхеля, цитрусовымм желе, листиками вербены.



Нужно сказать, что десерты на тарелке составлены так, что пока собирается десерт, то замороженные продукты уже оттаивают. Пока несут тарелку клиенту, этот десерт готов к употреблению, и съесть его надо сразу, как принесли - иначе все поплывет, растает.
Поэтому после украшения десерта сразу наступала его дегустация.



Вот еще 2 десерта:





А это макарон на французской меренге, поданные в виде десерта: макарон, мандариновое желе и ркем с чаем матча.



И часть стола, которую мне удалось сфотографировать.



Атмофера была очень теплой, дружественной. Было много вопросов. на котоыре Франк и Нина с удовольствием отвечали.
Для себя я открыла новый мир кондитерки - ресторанная подача. Вряд ли я решусь повторить это дома, но думаю, что сложить кое-что в торт получится :)). Все-таки лично мне, ближе торты и пирожные.

Комментарии (25)

liligorina 31 октября 2014 00:42

Очень ждала твоего отчета…Меренга и мармеэллоу в ресторанной подаче просто великолепны! Даже глядя на твои фотки у меня уже чешутся руки))))По хорошему завидую тому, что тебе удалось приобщиться к этому мастеру!

eastflower 31 октября 2014 00:50

Лиля, спасибо! Фоток много, пришлось выбирать. Многое не успела заснять, так как бегала между холодильником, комнатой, где мыли посуду и залом. Но для себя открыла много интересных моментов. У этого шефа декор лаконичный, минималистичный - он любит свежие фрукты и овощи, зелень. А еще любит, чтобы срез был виден.

olga_ro 31 октября 2014 00:51

Лена, это просто невероятно!Очень рада, что ты смогла попасть на такой МК!:)Это потрясающе!Но, конечно, с редкими продуктами у нас в России реально беда:(((Я бы и три дня собирала пирожные, но иногда просто нигде не достать отдельных продуктов, так что при удачном раскладе собирать их можно и несколько месяцев (включая закупку этих самых продуктов)…

eastflower 31 октября 2014 00:54

Как я тебя понимаю :)), ладно еще достать, так иногда цена такая заоблачная. Поэтому наши глаза горят, руки хотят сделать, и французам это безумно нравится. Мы же не избалованные кондитерскими от Эрме, Мишалака и т.д. Да, и в рестораны Мишлен 3 звезды каждый день на ходим :)), поэтому все для нас ново, всему хочется научиться. Спасибо шефам и Нине, которые дают возможность к этому приобщиться.

nightwishk 31 октября 2014 01:00

Абалденно, ты молодец, спасибо за подробный отчёт, всегда интересно

eastflower 31 октября 2014 01:14

Рада, что понравился. Франк очень понравился, его изюминка - это ресторанные десерты. Хотя, торт у него был обалденный - такой сложный и по вкусу очень гармоничный.

tomasi 31 октября 2014 02:34

Лен!Как же вкусно это выглядит!

eastflower 31 октября 2014 08:37

Татьяна, это очень вкусно :))

lifetastesgreat 31 октября 2014 07:44

Леночка, ты просто должна уже стать нереальным кондитерским монстром с таким количеством МК, на которые ты умудряешься попасть! я тобой восхищаюсь!

eastflower 31 октября 2014 08:39

Анют, спасибо! Я же больше смотрю, а надо еще и руками не раз сделать. Буду стараться закрепить увиденное. Вот в чем я теперь спец - так это по взвешиванию и разделке яиц :))

anya_gal 31 октября 2014 08:27

Спасибо, Леночка, очень интересно, сама на такой курс еще неизвестно когда попаду... хотя у нас в городе даже le cordon bleu есть, но с тремя детьми вряд ли мне туда светит)). Кружки из меренги - отличная идея, спасибо, что поделилась!Ресторанные десерты выглядят очень красиво, но я, наверное, недостаточно "фуди", чтобы оценить их в полной мере и попытаться воспроизвести. Но очень красиво, конечно, и стильно. Еще раз благодарю тебя за отчет!Edited at 2014-10-31 04:27 am (UTC)

eastflower 31 октября 2014 08:43

Анют, рада, что понравилось. Я тебя прекрасно понимаю, с детками очень тяжело куда-то выбраться. Меня в эти 3 дня просто муж спасал - ездил за ними, сидел, пока я до дома добиралась, кормил. Ты бы видела мое лицо, когда в тритий день мне сказали тоже прийти к 8 (мне надо детей утром отправить в садик, хорошо, муж меня подбрасывал с утра, а утро начиналось с подгонки деток : быстро, быстро, я опаздываю :)). Вот в Москву отпустили меня, но, думаю, теперь еще не скоро куда-то уеду. Хорошо, что в школе разрешают за помощь присутствовать на МК и кое-что успеваю увидеть. А так бы по деньгам было бы дорого.

vsetajnoejavnoe 31 октября 2014 08:57

а благодаря тебе можно, спасибо! в очередной раз порадовалась за вдохновлённых людей.

eastflower 31 октября 2014 08:59

Викуль, спасибо! Вот бы это теперь руками сделать, чтобы запомнилось лучше. А десерты потрясающие, я бы такой с удовольствием съела в ресторане.

vsetajnoejavnoe 31 октября 2014 10:22

само придёт, когда надумаешь торт классической формы как-нибудь украсить, руки не вспомнят, а глаза-то видели, воспроизведёшь :)

Narine Hovhannisyan 31 октября 2014 10:01

все классно поздравляю еще с одним открытием удачи

eastflower 31 октября 2014 13:27

Нарине, спасибо большое! Учиться у профессионалов одно удовольствие, теперь надо на практике все это закрепить :))

Narine Hovhannisyan 31 октября 2014 14:28

да конечно лена можешь меня называть нана так меня все зовут просто и неофициально .да ходить на мк это хорошая школа молодец ,что хватает времени и сил и спасибо мужу за поддержку во всем удачи

eastflower 31 октября 2014 14:56

Я без мужа вообще никуда, он у меня - молодец! Понимает, что мне это нравится, но вот надолго от себя не отпускает :))

cedarusdeodora 31 октября 2014 15:39

крыше снос! спасибо, что показали! вдохновляет на кулинарное творчество!

eastflower 31 октября 2014 15:49

Рада, что понравилось. Творите с удовольствием :)

Narine Hovhannisyan 31 октября 2014 17:15

так и надо когда любишь по-настоящему все хочется делать вместе и не расставаясь и всегда имеется взаимопонимание и взаимовыручка я вам желаю прожить с мужем бок о бок так всю жизнь не каждому дано.и цените каждый миг.ты достойная девочка удачи и любви а я буду ждать новых шедевров,пока не рещаюсь делать сложные торты-некому отдавать- все вокруг в том числе и я на диете.а так хочется научиться ,буду ждать внуков

flamebelle 31 октября 2014 22:56

Сколько же всего интересного! Леночка, как же здорово, что тебе удается бывать на таких мероприятиях!

16 ноября 2014 11:56

Elena dobroje utro. Podskajite pojalusta shokoladnie ukrashenija mojno krasit veliurom? esli da to mojote skazat kak?Zaranie bolshoe spasibo.

eastflower 16 ноября 2014 23:34

Здравствуйте! Конечно, можно. Лично я сама не красила. Но говорят, что шоколадные украшения надо хорошо заморозить, обычно в шокере. А потом покрывают велюром. Велюр на замороженной поверхности сразу застывает капельками.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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