Мастер класс Эммануэля Амона

(3 апреля 2016)

Вот и прошел мастер-класс Эммануэля Амона. Для нас с Аидой это был первый мастер-класс, где мы выступали организаторами. Было очень волнительно, мы чувствовали огромную ответственность перед шефом и участниками.



Три дня длился демонстрационный мастер класс, и один день был практическим по шоколаду.

Мастер-класс проводили в студии tastelab. Огромная благодарность владельцам студии - Игорю и Антону за их открытость и готовность всегда и во всем помочь. А также ребята организовали для нас вкусные комплексые обеды.

Огромная благодарность Ане @mrs_home и Илье @gastro_maniac за поддержку, помощь, позитивное настроение, репортаж с места событий и чудесные фотографии. Ребята, спасибо, что разделили эти дни с нами :)).



А также хочу поблагодарить партнера "Хваловские воды" за предоставленную воду.



Переводчиком была Аида. Аида очень подробно переводила как участникам, так и Эммануэлю вопросы. Так как Аида очень хорошо разбирается в кондитерском мастерстве, то и перевод был грамотный, с подробными разъяснениями. Было очень много шуток, позитива.



Участники приехали с разных концов нашей страны. Желание учиться проявлялось во всем - задавали вопросы, подходили смотреть получаемые текстуры, фотографировали, записывали. Все дни царила очень дружественная, теплая атмосфера.



В первый день было много теста: бисквитное, песочное, крамблы. Скорость Эммануэля настолько высокая, что мне приходилось очень быстро взвешивать. В первый день мы собрали все 4 вида многокомпонентных тортов.

Эммануэль работает с шоколадом Luker. Шеф подробно рассказывать про разные виды шоколада, какой вид шоколада сочетать с какими фруктами и ягодами. Также можно было продегустировать разные виды шоколада.



Были небольшие сюрпризы со стороны духовок - одна неправильно показывала температуру, а в другой были немного перекошены направляющие. В который раз убеждаюсь, что мастерство состоит не только в том, чтобы все делать правильно и красиво, но и в умении быстро реагировать в экстримальных ситуациях - шефы показывают, как быстро все подправить. Любимая фраза Эммануэля: "Это всего-лишь торт".

Для торта "Brittany" Эммануэль запекал яблоки так, чтобы они оставались целыми - в формах-полусферах. Вот что, получили. Те яблоки, что потеряли форму, мы использовали для карамельного кремю, а целые оставили на украшение.



Эммануэль очень подробно рассказывал и показывал приготовление разных бисквитов, песочного теста.



В начале все сидели, но в процессе готовки, всем было интересно увидеть поближе, запечатлеть, запомнить. Буквально ловили каждое слово, каждое движение. Эммануэль - очень щедрый шеф, рассказывает все тонкости, основываясь на своем опыте.



Работа в первый день шла интенсивная, информации было много - собирали 4 вида тортов - разные текстуры, вкусы.



Второй день был посвящен шоколадному декору, шоколадной скульптуре и заварному тесту. Эммануэль показал разные виды изделий из заварного теста: эклеры, шу, как сделать лебедей.



Эммануэль показал, как сделать корпусные конфеты.



А над созданием скульптуры уже трудились все.

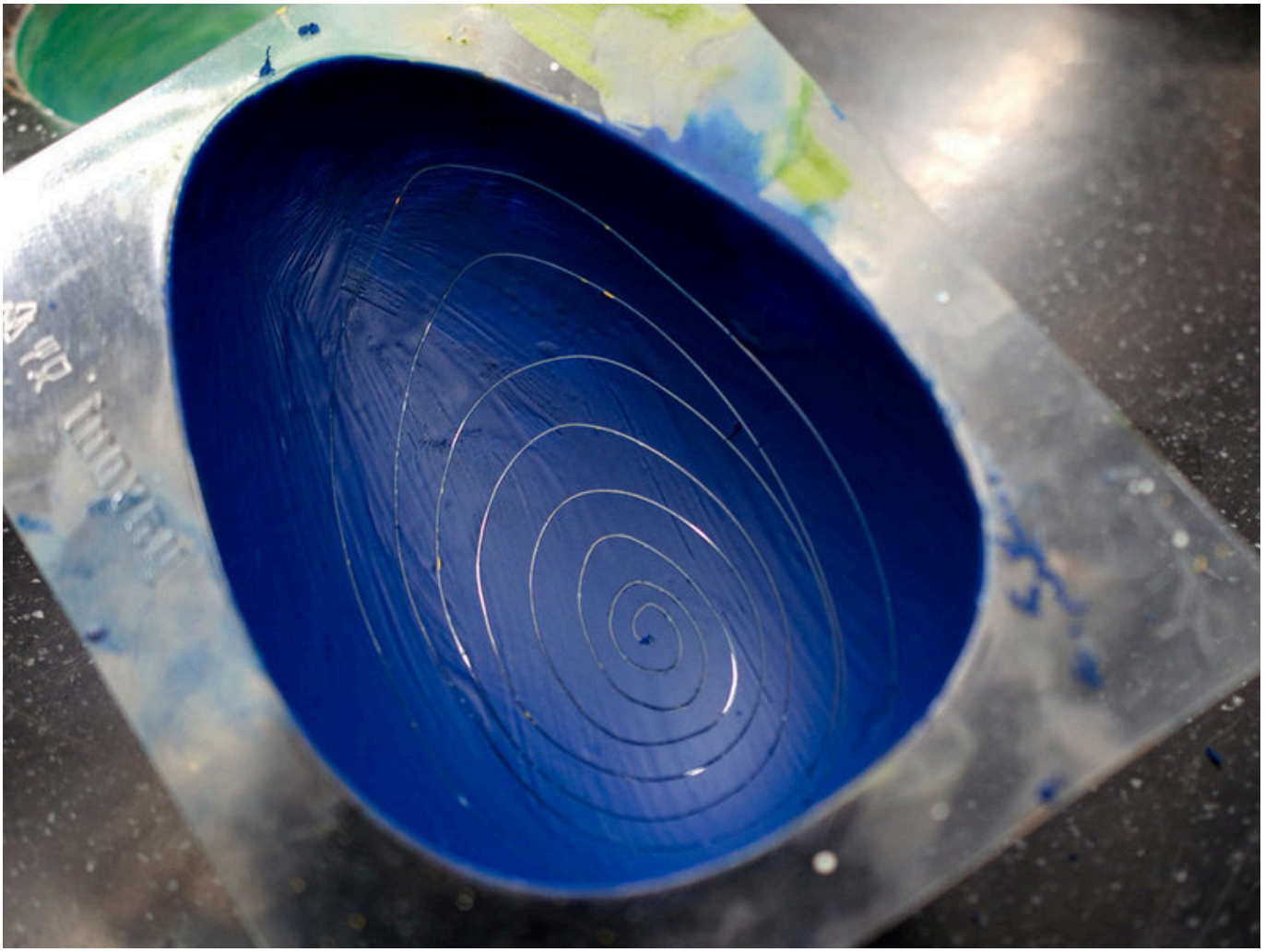

CASA
LUKER
GOOD INGREDIENTS


КОЛУМБИЙСКИЙ


КОЛУМБИЙСКИЙ
KER



На примере форм для яиц Эммануэль показывал разные техники окраски.



В итоге получили много-много пасхальных яиц.



В третий день продолжили делать шоколадную скульптуру, покрыли торты велюром и глазурью.





А здесь шеф показал один трюк с велюром, который не оставил никого равнодушным.



Дальше начиняли заварные пирожные. Шеф только показывал задумку, остальное делали участники сами.











Потом задекорировали торты. Эммануэль показал, как можно использовать какао-крупку в шоколаде для декора.



Наши целые запеченные яблоки в виде декора.



Один торт Эммануэль поставил на бок.



Мы с Аидой просили шефа показать сборку многоярусного торта. Эммануэль собрал такой торт без креплений. Шеф подробно рассказал тонкости такой сборки, на что обратить внимание, как укреплять ярусы. Очень интересным был декор торта. Мы все стали фантазировать и придумывать историю людей, заказавших такой торт.



Наш презантационный стол.


LUKER
CACAO
FINO DE AROMA
Fino de Aroma
ШОКОЛАД


в мире
какао-бобов
КОЛУМБИЙСКИЙ
ШОКОЛАД



И детально рассмотрим, что получилось.

Свадебный торт (фундучно-миндальный бисквит, хрустящий слой с пралине, кремю с маракуйей, шантильи с молочным шоколадом).


LUKER
CACAO



Торт "Brittany" (шоколадный бисквит, мягкая карамель, кремю с соленой карамелью, карамелизованные яблоки, шоколадный мусс)


LUKER
CACAO
Emmanuel
Hamon
Pastry
Consulting



Торт "Mandalia" (мандариновый бисквит, хрустящий слой пралине, шоколадный штрейзель с грецким орехом, мандальновое кремю, шоколадный мусс).


Emmanuel
Hamon
BREST



Торт "Vandula" (бисквит Джоконда, медово-ванильное кремю, клубнично-малиновое компоте, клубнично-лавандовый мусс).





А этот торт получился сборным.



Были много заварных пирожных (с яблоком и кремом Speculoos, с лимонно-лаймовым кремом, малиной и маскарпоне, с шоколадным кремом с черной смородиной).


Emmanuel
Hamon
Emmanuel
Hamon
Emmanuel
Hamon













И конфеты.





А вот такие коробочки получились. Было безумно вкусно.



И наша дружная команда.



Всем огромное спасибо за эти волшебные дни!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast