Мастер класс по шоколаду Эммануэля Амона (4 апреля 2016)

Один день (21 марта 2016 года) у нас был практическим по работе с шоколадом.

За фотографии благодарю талантливую Аню @mrs_home (open-cook.ru).



Практический мастер-класс по шоколаду начался с основ - что такое темперирование, зачем оно нужно. Каждый участник покрасил формы для конфет, для яиц.

Эммануэль показал, как создать "палитру" цветов.



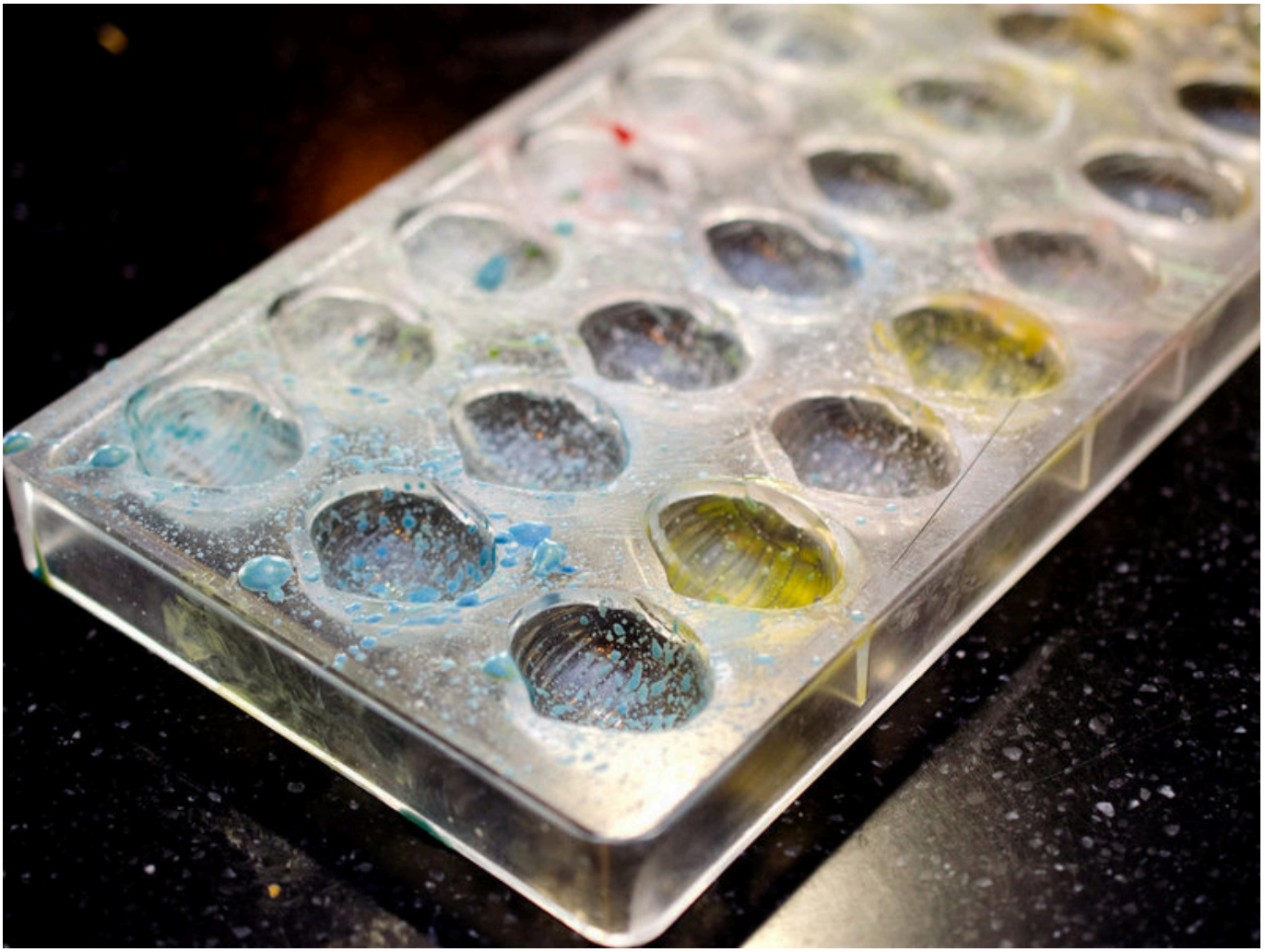



кулинарная сту











Каждый сделал свой ганаш для корпусных конфет.



Ну, и лучший инструмен кондитера-шоколатье - это руки и пальцы.



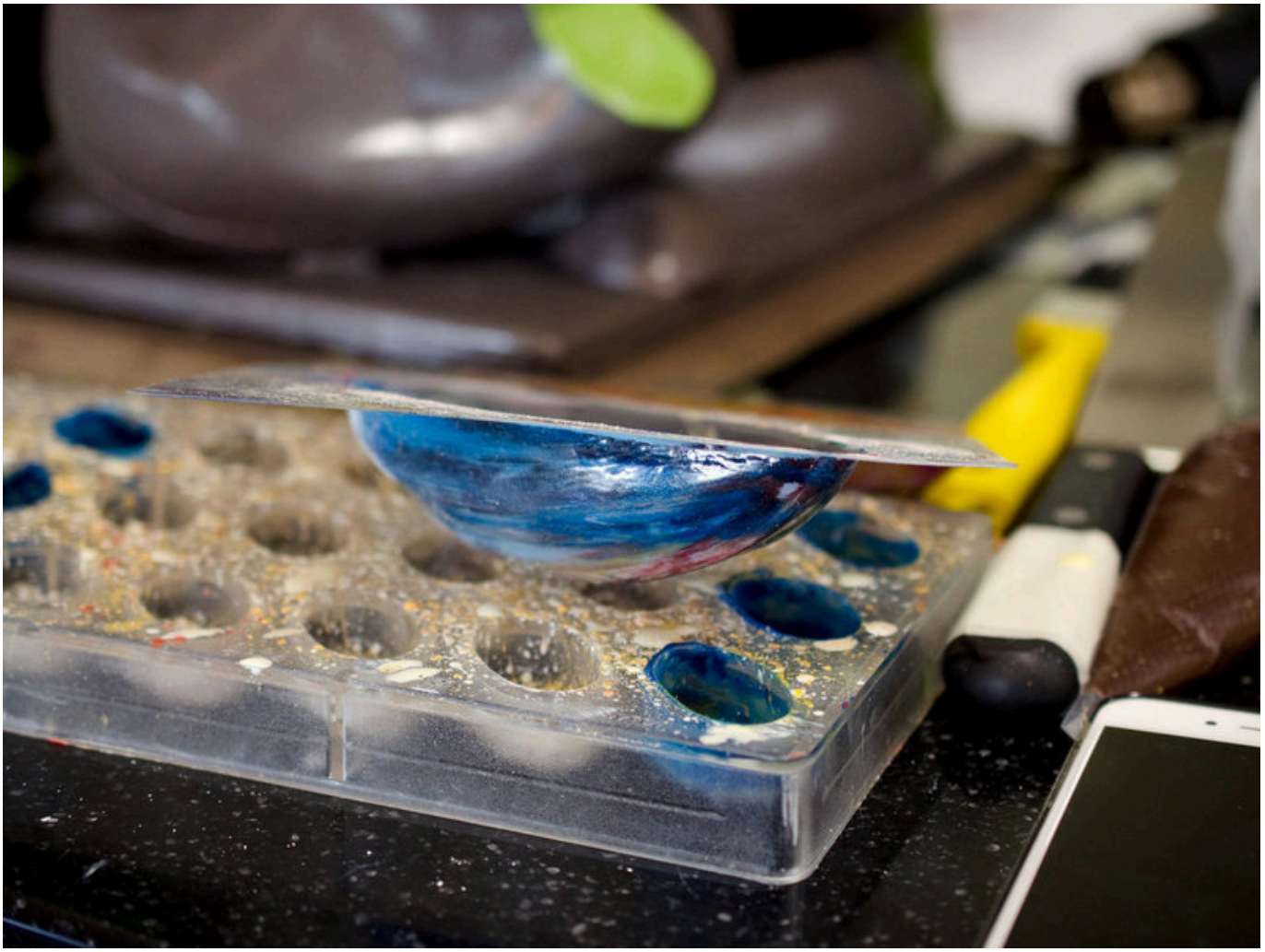


Зато вот такая красота получается.





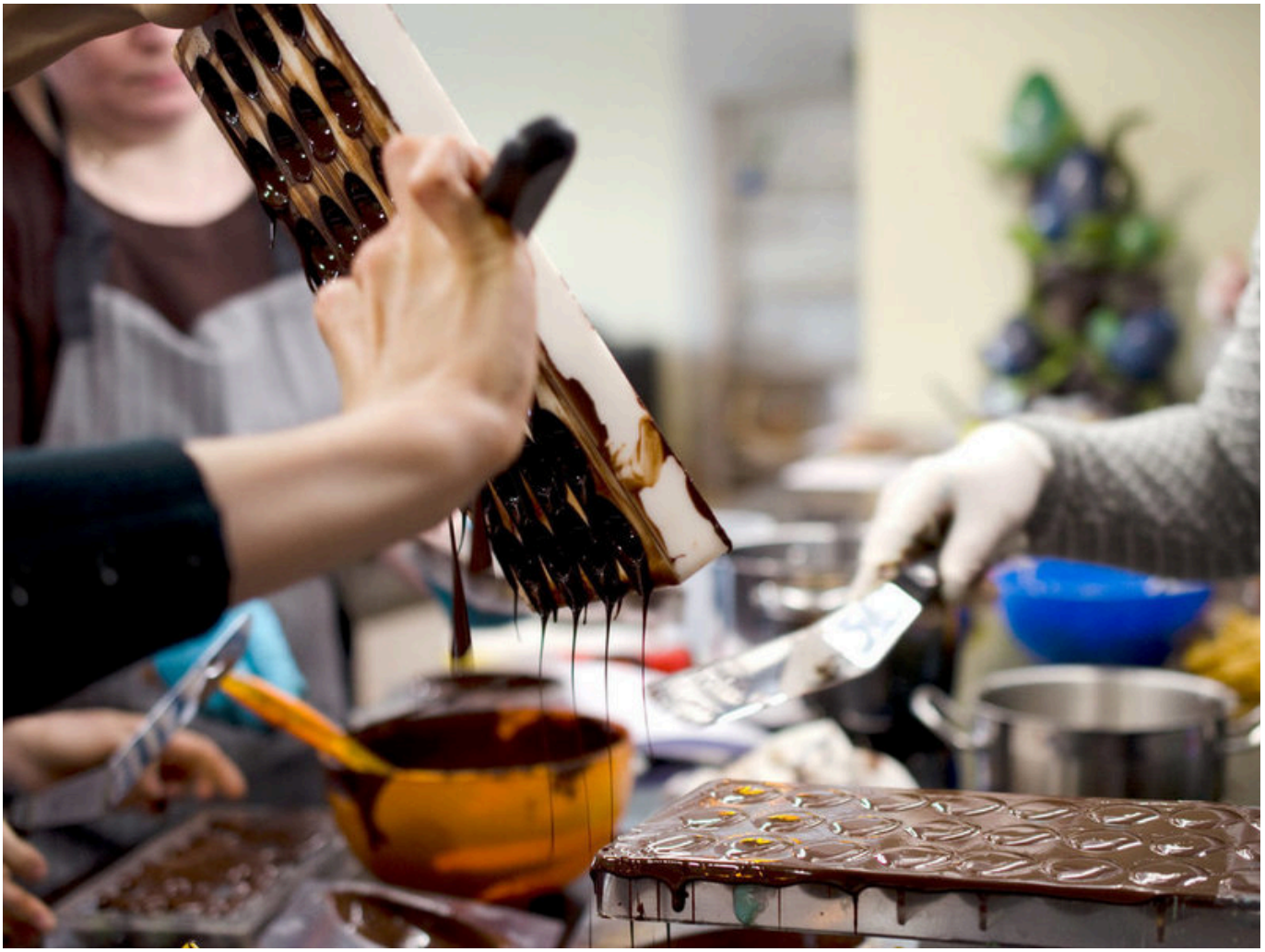




После окрашивания, заливали формы шоколадом.











Вот она - магия работы с шоколадом :)).

Шеф ко всем подходил, контролировал процесс, если надо помогал.





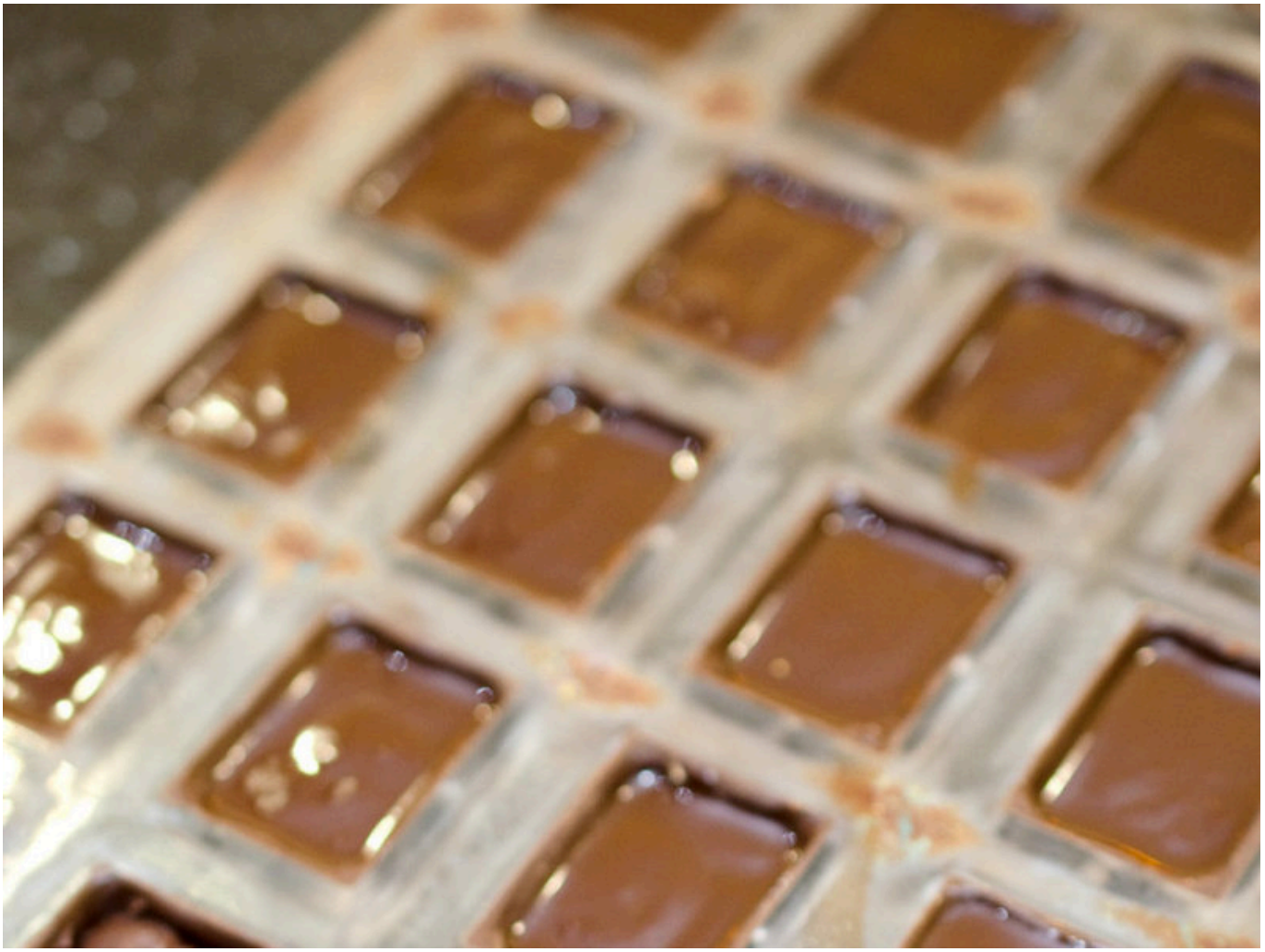
Рассказывал и показывал минусы некоторых сложных форм.







Корпус застыл, настало время заполнить ганашем.





Пока ганаш застывал. Поработали с пластичным шоколадом - сделали розы, ремень и фигурки.





Были техники: работа за замороженной повержностью, сделали гнезда, ввеера. Эммануэль показал, как работать с корнетом, как сделать камни, ленты.




КОЛУМБИЙСКИЙ
ШОКОЛАД
CASA
LUKER





Трюфели, трюфели.




























ZUKER
OOD INGREDIENTS









Спасибо всем за участие! А Эммануэлю спасибо за опыт, мастерство и безграничную щедрость. Для меня это незабываемые 4 дня познания не только кондитерского мастерства, но и человеческого тепла, доброты и открытости.

Комментарии (1)

> **Татьяна Бобрик** 20 сентября 2016 12:39
>
> Елена здравствуйте! А можете рассказать о пластичном шоколаде, его ведь наверняка можно купить готовый, тогда какой фирмы?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

