Мастер - класс

Современное кулинарное искусство

День первый

«Приемы работы с карамелью»

Сучкова Елена Михайловна

Композиции из карамели

А так же работа с аэрографом

Корзинка с фруктами

В данной композиции, как и в предыдущих, продемонстрировано несколько видов карамели:

1. ливная;
2. надувная;
3. карамель для лепки.

На дне морском

Здесь те же виды карамели + еще «Королевская» карамель и «Лужица». Она запекается в духовке, от чего на ней получаются пузырьки, как после дождя.

Использование современных материалов.

- Для карамели

Вместо сахара сейчас используют «Изомальт»;

красители на водной основе;

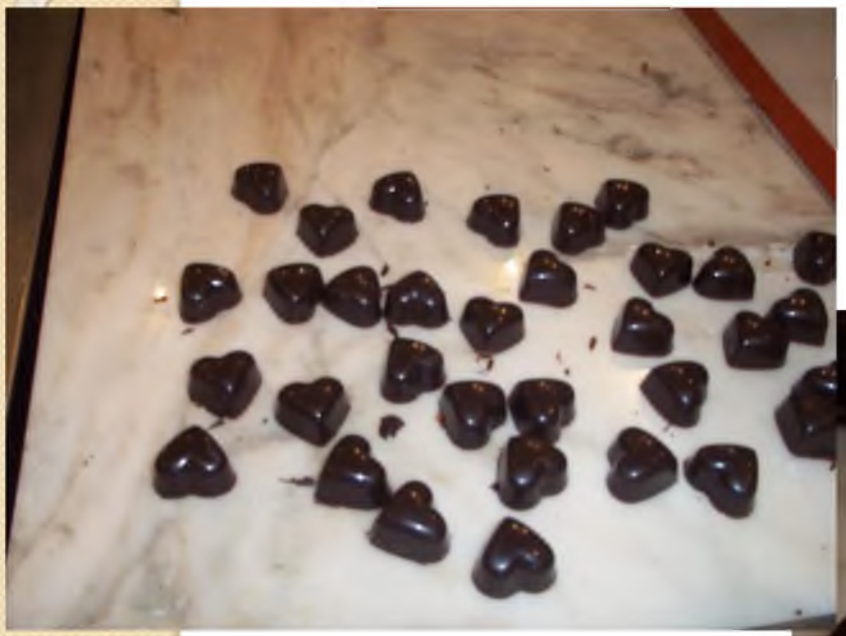
газовую горелку.

Использование современных материалов.

Шоколад;
Жидкий азот;
Пластинки желатина

День второй.

Приёмы работы с шоколадом

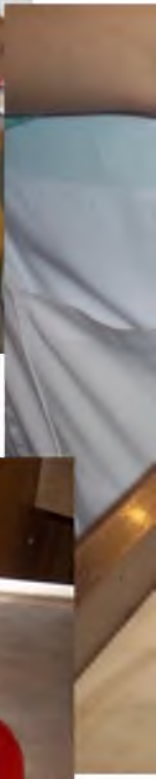


Конфеты с малиновым муссом

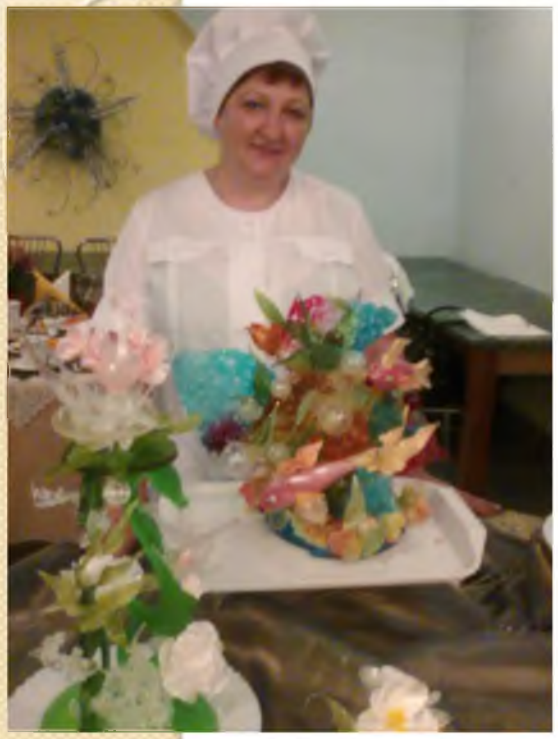
Композиция из шоколада

Европейские торты

«Велюр» из шоколада



Дегустация



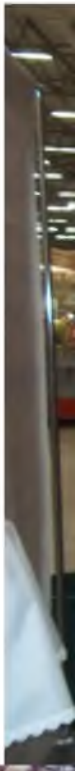
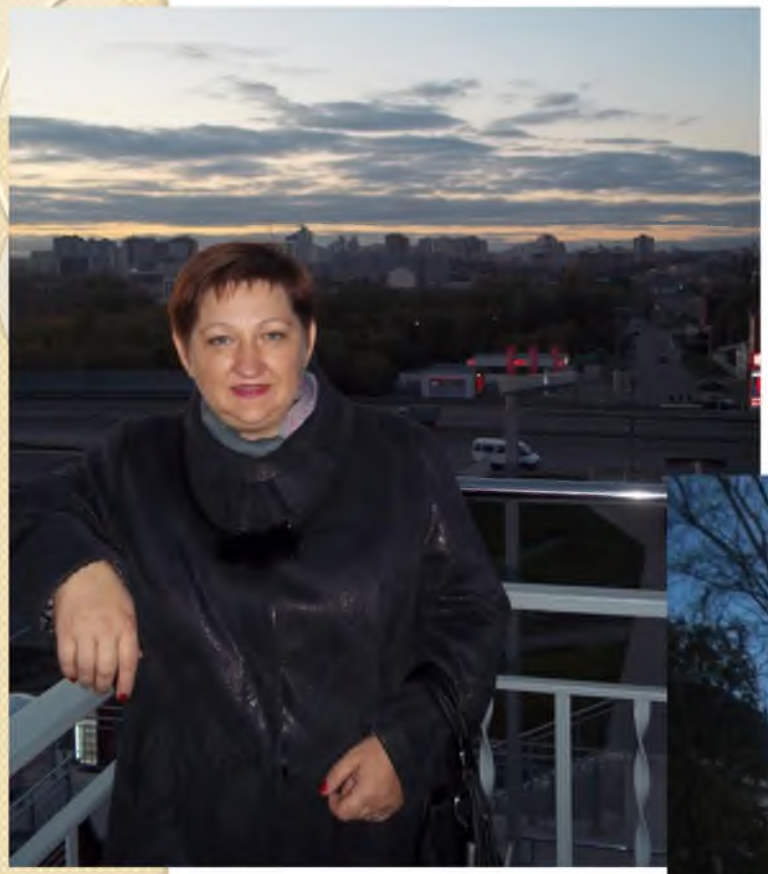
Конкурс пекарей

РХ
РУССКИЙ ХЛЕБ

РХ
РУССКИЙ ХЛЕБ

БУРЯТИЯ УЛАН-УДЭ
• СУХАРИ
• БАРАНКИ
• ПЕЧЕНЬЕ
Булка

• ХЛЕБ
• БАТОНЫ
• БУЛОЧКИ

ГУДВИЛЛ
2017

ООО "РУНГИСЪ"