

Третьякова Анна

копирайтер

ОБЗОР В БЛОГЕ

Кулинарная студия «КреМ»

=====

Задача: рассказать большой аудитории о кулинарной студии «КреМ» в г. Ростове-на-Дону в блоге anntre.livejournal.com

Как удивить гостей необычным десертом?

В пятницу я была на очередном мастер-классе от кулинарной студии "КреМ". В супер-веселой компании, я готовила правильный шоколадный фондан с тающей серединкой.



Было очень здорово. Я переживала, что рецепт будет похожим, и мне будет не интересно, так как я уже ходила на МК по приготовлению этого шоколадного десерта. Но было совершенно по-другому, еще круче.

Мы готовили по рецепту кулинарного алхимика, который любит молекулярную кухню Хестона Блюменталья. Это повар-самоучка, один из немногих обладателей трех звезд Мишлен в Великобритании.

Он подумал, что фондан можно сделать еще более нежным и воздушным и убрал из рецепта муку, желток и сахар. Что же осталось? Сливочное масло, горький шоколад и белок. Посмотрим, что получилось.

Количество ингредиентов указано на 6 порций, но мы готовили каждый сам себе, деля число на 6 =) В ходе готовки я очень убедительно перевирала цифры в рецепте, чем сильно веселила девчат. Хорошо, что рядом был профессиональный шеф-повар, который не давал нам ошибиться или что-то испортить.

Сначала режем 240 гр. шоколада на маленькие кусочки, чтобы он быстро растопился, добавляем 100 гр сливочного масла.



Ставим в микроволновку минутки на 2, периодически доставая и перемешивая, чтобы не перегреть шоколад. Должна получиться помадка. Если ее оставить на пару часов в холодильник, то можно подавать как отдельный десерт =)

После того, как тщательно перемешали, добавляем 230 гр белка (это примерно 8 яиц). Без весов в кондитерке никуда, на самом деле на глаз 230 грамм белка не нальешь.

Опять все перемешиваем, должна получиться густая консистенция. Если она слишком жидкая, чтобы заливать в форму, то нужно на пару минут поставить в морозилку, чтобы она стала гуще.

Формы мы использовали самые простые и самые удобные. Половинка бумажного стаканчика, которая внутри смазана маслом и выложена слоем пергаментной бумаги, чтобы не прилипло.

Ставим форму на противень и завиваем нашу шоколадную массу и отправляем в холодильник на час. Кстати, если в форму для тортов положить бисквит, а сверху налить "жидкий фондан" и поставить в холодильник на 4 часа, то получится отличный торт. Нужно будет попробовать как-нибудь.



Для украшения используется классический ганаш, взбитые сливки и клубничка.

Ганаш - это шоколадный крем для тортов. Мы использовали такой рецепт: 100 гр сливок 35% жирности довели до кипения, и добавили 100 гр порезанного на кусочки горького шоколада 80% и хорошо перемешали. Если брать молочный шоколад или шоколад 52% горькости, то сливок можно 70 гр.



Сливки налили в холодную стеклянную тарелку (пара минут в холодильнике) и добавили сахарную пудру из расчета на 500 гр сливок, 100 гр пудры, и чуть-чуть ванилина.

© Третьякова Анна, копирайтер
8(908)512-25-22 ann-img.com

Клубничку красиво разрезали



Духовка нагревается до 210 градусов (это температура посадки), и наш фондан отправляется на 7 минут выпекаться при 200 градусах.

Украшаем тарелки, и аккуратно переносим фондан.



Получается волшебно вкусно, внутри действительно жидкий шоколад. Опасность в том, что если быстро не съест, то шоколад застынет и фондан превратится в кекс.

Но я долго не ждала и сразу съела его, получилось очень вкусно, супершоколадно, можно запросто приглашать гостей и баловать необычными десертами =)

В кулинарной школе "КреМ" есть отличная возможность купить абонемент на 4 или 8 занятий, и тогда выходит еще дешевле. Поэтому в следующую пятницу я буду готовить пасту с томатным соусом "пилатти" и митболы из индейки. Необычно... Надеюсь будет также вкусно и весело готовить =)

Приходите на групповой мастер-класс или договоритесь об индивидуальном занятии в удобное время. Вдруг нужно подготовить романтический ужин, а вы еще не научились готовить. Студия "КреМ" всем рада =)

Скажите, а какие рецепты вы любите?