

СОДЕРЖАНИЕ

К кондитеру — к творцу 4

Современная выпечка: тенденции, технологии и ингредиенты 6

GRANDPRO: определяет вкус высокой кухни будущего 10

Елена АНУРИНА, шеф-кондитер ресторана «Мясо & Рыба» 14
«Улитки» с корицей, 15 • Пирог с земляникой, 18 • Эклеры XXL, 20

Валентина ДЫД, шеф-кондитер ресторана «Аист» (Novikov Group) 24
Морковно-облепиховый торт, 25 • Печенье с соленой карамелью и фундуком, 28
Шоколадный кекс с хрустящей корочкой, 30 • Яблочные татены на хрустящем тесте, 32

Екатерина КРИГЕР, шеф-кондитер ресторана Stories 36
Брауни «Шок-мусс», 37 • Круассаны, 40 • Тарталетки «Инжир» с мороженым бри, 42
Пирожное медовик с ромовым мороженым, 46

Гузель МАГДИЕВА (ЖИЗЕЛЬ)
шеф-кондитер и консультант в сфере ресторанного бизнеса 50
Грушевые тарталетки с имбирным мороженым, 51 • Гоголь-моголь, 54
Мини-банан с кокосовым мороженым, 56 • Тарт татен «Банан — ваниль», 60

Алексей СЕРЕБРЯКОВ, шеф-кондитер ресторана «Кафе Пушкинъ» 64
Бриошь с воздушным кремом и свежей малиной, 65 • Печенье «Кукис», 68
Десерт «Графские развалины», 70 • Пирожные «Сент-Оноре», 72

Елена СТАНОВОВА, шеф-кондитер,
преподаватель кулинарной онлайн-школы 76
Тарт с орехами и сухофруктами, 77 • Кекс «Апельсин — карамель», 81

Мария ФЕДОРОВА, шеф-кондитер ресторана «Уголек» 84
Заварные палочки с карамельным соусом, 85 • Сливовый пирог, 88
Маффины из муки разных видов, 90 • Банановые тарталетки, 93

К кондитеру — к творцу

Время и вдохновение помогают создавать шедевры. Мы посвящаем любимому делу дни, недели, года... Наша профессия среди тех, где каждая минута рабочего дня влияет на результат и успех. Мы очень хотим, чтобы времени было больше. На себя, на увлечения, на совершенствование в любимом деле, на творческие поиски и реализацию новых идей. Профессия кондитера — суть творчество. А для творчества нужны гармония и поддержка. Созидая, мы хотим, чтобы рядом был помощник, на которого можно положиться и полностью ему доверять. Что нам помогает творить и добиваться большего? Близкие люди — они дарят идеи и верят в нас. Прогрессивные технологии и новые инструменты — они повышают производительность и открывают новые возможности. Лучшие продукты и ингредиенты — они в наших руках превращаются в изысканные произведения кондитерского искусства.

Радость от работы с великолепным продуктом сложно выразить словами. Это момент истины, когда мы берем его в руки и чувствуем, что можем доверить ему свои мечты. Когда мы уверены в его стабильности, в том, что он будет соответствовать ожиданиям. Когда он эксперт во всем, до мелочей, и нам комфортно с ним работать.

Когда с его помощью можно реализовать все, что мы задумали, и получить нужный результат. Идиллическая картинка и светлая мечта? Реальность, которая рядом. Новое слово высокой кухни.

Вдохновляющий маргарин GRANDPRO помогает творить и создавать совершенную выпечку. Он предназначен специально для нас, мастеров кондитерского искусства — для кондитеров-творцов, кондитеров-созидателей. Он создан кондитерами для кондитеров, с любовью и знанием того, что нам нужно на каждом этапе творческих экспериментов и производства.

Для появления нового шедевра необходимо лишь наше время, а вдохновение подарит маргарин GRANDPRO.

GRANDPRO

BAKING EXCELLENCE



Современная выпечка: тенденции, технологии и ингредиенты

ТЕНДЕНЦИИ

Что формирует тренды?

Заметная тенденция последних десятилетий — повышение избирательности потребителей. Если раньше ключевыми характеристиками при выборе продуктов питания были цена, качество и вкус, то теперь список критериев существенно дополнился. Сейчас обращают внимание на безопасность продукта (из каких ингредиентов он сделан, какие применялись добавки), на его влияние на здоровье, «встраиваемость» в различные системы питания и на наличие о нем полной информации.

Потребители хотят знать не только, где произведен продукт, но и какие технологии использовались, как его обрабатывали, упаковывали, транспортировали, в каких условиях хранили.

Тенденция интеграции продукта в систему здорового питания с каждым днем набирает обороты, так как разнообразие и вариативность ЗОЖ-диет и схем правильного питания постоянно увеличиваются.

Еще одна особенность — популярная некогда формула «Все вкусное — вредно» уже не работает. Сегодня люди хотят питаться и вкусно, и полезно.

Все эти факторы и формируют современные тенденции в пищевом производстве в целом и в кондитерском деле в частности. Успех всех игроков рынка — кондитеров, производителей ингредиентов — зависит, в том числе, от того, насколько быстро и правильно они реагируют на изменяющиеся запросы потребителей.

Какая выпечка интересна потребителю?

Сегодня в сфере кондитерского производства четко прослеживаются три тенденции:

- появление новых вкусов, рецептур и блюд, которые активно и успешно завоевывают рынок и находят своего постоянного потребителя;
- устойчивый спрос на проверенные годами и десятилетиями традиционные рецепты и блюда;
- интерес к классическим рецептам в новом прочтении.

ТЕХНОЛОГИИ

В духе времени

Изменяются тенденции — меняются и технологии производства кондитерских изделий. Появляются

непривычные сочетания продуктов (лимон — корица, кофе — морковь, манго — шоколад), новые текстуры, рецептуры, способы приготовления, формы (например, десерты в виде фруктов). Так кондитеры отвечают на желание потребителей попробовать что-то необычное, получить визуальное и вкусовое наслаждение.

Часть новшеств вызвана стремлением соответствовать потребностям рынка в здоровом питании: создаются начинки-пюре из натуральных овощей, шоколад с сывороточным протеином, кексы из тыквенной муки, печенье из черемуховой муки, десерты без сахара.

Творчество и эксперименты

Причина другой части изменений — естественный и постоянный процесс развития и совершенствования. Кондитеры экспериментируют с технологиями, чтобы повысить качество традиционного блюда или создать новое. Так появляется слоеное тесто с особыми свойствами, десерты из нескольких текстур, но с одним вкусом, многослойные десерты с постепенно раскрывающимся вкусом.

Тренды подачи

Меняются тренды в подаче и внешнем виде блюд. Поверхность тортов печатают на сахарной

бумаге на пищевом принтере; кондитерские изделия украшают муссами, свежими ягодами и живыми цветами, композициями, созданными из вафельной бумаги, мастики, изомальта; создаются десерты необычной формы.

При этом активно развивается и противоположное направление — минимализм: минимум украшений, только естественные цвета, акцент на фактуру и форму.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Избирательность — признак профессионалов. Рынок ингредиентов для выпечки очень динамичен. Не менее подвижен рынок кондитерских изделий в сфере высокой кухни. Появляются новые масла и маргарины, новые виды муки, молока растительного происхождения, пищевых добавок, заменителей сахара и прочее. Избирательность кондитера в выборе ингредиентов напрямую связана с уровнем его профессионализма. При всем многообразии продуктов сделать грамотный выбор очень непросто. Особенно в кондитерском деле, где, помимо базовых критериев «цена — качество», очень значимую роль играет еще один фактор — продукт должен нравиться, с ним должно быть комфортно работать.

Быть шефом-кондитером, безусловно, призвание. Эта работа не может быть нелюбимой, что не уменьшает ее сложности. Необходимо постоянно находиться в тонусе, отслеживать тенденции, держать руку на пульсе того, что происходит в отрасли, мониторить рынок, знать о появлении новых технологий и ингредиентов, с которыми работать эффективно и комфортно. При этом надо оставлять силы и время для творческого процесса, для созидания и совершенствования. Все это непросто, поэтому особенно ценно, когда профессионалы находят возможность делиться своим опытом, мнениями и знаниями.



О КОНДИТЕРСКИХ СЛОВАХ

- Слово «кондитер» пришло к нам из латинского языка, где *conditor* — «тот, кто готовит пряные кушанья».
- Слово «торт» произошло от латинского *tortus*, что означает «крученный», то есть «круглое изделие из теста».
- Слово «мука» образовано от древнеиндийского *masate* — «мягкая».
- Слово «маргарин» имеет греческий корень *margaron* — «жемчуг, перламутр».



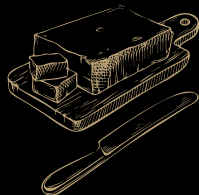
ЭТО ИНТЕРЕСНО

- По данным аналитики Google, «рецепты тортов и пирожных» — самый частый запрос поиска среди рецептов.
- Раньше во Франции желающий стать кондитером должен был изучать черчение, орнамент, рисунок и лепку.
- Правильное питание не такой уж новый тренд. Хлебные палочки — гриссини — появились в Италии во время болезни принца, сына короля Виктора Эммануила II, так как лечивший его доктор считал сухой хлеб полезной пищей.
- Первое упоминание о пирожных в кулинарной книге датируется 1796 годом, это был рецепт «легкого пирога для запекания в маленьких чашках».



МУКА: ФАКТЫ И ЦИФРЫ

- Из одного зерна пшеницы получается примерно 20 мг муки первого сорта. Чтобы выпечь один батон, потребуется около 10 тысяч зерен.
- Первое механическое оборудование для приготовления теста — тестомес — было изобретено в IX веке.
- Первые мельницы с паровым двигателем появились в Лондоне в 1879 году.
- В 1930-х годах муку стали обогащать железом, никотиновой кислотой, тиамином и рибофлавином.
- С 1990-х годов муку обогащают фолиевой кислотой. Сегодня эту технологию применяют в 81 стране.
- Лидер по объему производства муки — Китай, на втором месте США. Высокие позиции занимают также Россия, Бразилия и Турция.



МАРГАРИН: ФАКТЫ И ЦИФРЫ

- Родина маргарина — Франция.
- Маргарин был запатентован 150 лет назад американским бизнесменом Генри Брэдли.
- Первое название маргарина — олеомаргарин. Приставка «олео» указывает на растительное происхождение продукта
- Маргарин, в составе которого натуральное растительное масло, снижает уровень холестерина и риски возникновения инсультов и заболеваний сердечно-сосудистой системы.
- Чем мягче маргарин, тем больший объем ненасыщенных жиров содержится в его составе.
- Объемы потребления маргарина в мире возрастают на 2–4% ежегодно.
- Мировой рынок маргарина превышает 2 миллиарда долларов в год.
- Россия входит в топ-10 стран по объему производства маргарина.
- В США уже почти 70 лет потребление маргарина превышает потребление сливочного масла. Сегодня американец съедает маргарина в два раза больше, чем масла.
- В России население потребляет в пищу только 7,7% общего объема маргарина. 92,3% уходит в HoReCa, хлебопекарную и кондитерскую отрасли.



Елена Анурина

шеф-кондитер
ресторана «Мясо & Рыба»



С 2012 по 2014 год я руководила кондитерским цехом ресторана White Rabbit. В этот же период прошла стажировку в «Школе шоколада» во Франции. Затем работала шеф-кондитером в ресторане Аркадия Новикова Novikov Restaurant & Bar.

Сейчас я шеф-кондитер ресторана «Мясо & Рыба».

Ежегодно посещаю различные мастер-классы, посвященные современным тенденциям в кондитерском искусстве. Мне нравится работать именно с авторской кухней — когда в любые, даже классические, десерты добавляешь свои нотки, свое видение каждого блюда.



КАК ПРИГОТОВИТЬ

- Для песочного теста взбейте размягченный маргарин с сахарной пудрой в пышную белую массу. Добавьте яйцо, желтки и взбейте до кремообразного состояния. Введите муку и соль. На минимальной скорости быстро замесите тесто (при долгом замесе тесто не получится рассыпчатым). Накройте тесто пищевой пленкой и уберите в холодильник на 30–60 минут.
- Разогрейте духовку до 165 °С. Отделите 300 г теста, раскатайте между двумя листами пергаменты и выложите в разъемную форму диаметром 24 см. Прижмите тесто к бортикам, лишнее срежьте. Наколите дно тарталетки и выпекайте 15 минут.
- Для заливки замочите желатин в холодной воде. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам и выскребите семена. Смешайте в миске сахар, семена ванили, яйцо, крахмал и взбейте венчиком.
- Влейте сливки в сотейник, доведите почти до кипения и добавьте яичную смесь. На тихом огне, непрерывно помешивая, прогрейте смесь до 82 °С. Снимите с огня, введите отжатый желатин и взбейте блендером.
- Вылейте заливку в выпеченную корзиночку-основу и уберите в холодильник минимум на 8 часов для стабилизации.
- Перед подачей выложите на пирог горкой свежемороженную землянику и покройте ее горячим нейтральным гелем.

Валентина Дыд

шеф-кондитер ресторана «Аист»
(Novikov Group)



По образованию я инженер-технолог пищевых продуктов. В 2011 году проходила стажировку во Франции, в 2016-м — в США.

С 2004 по 2008 годы работала шеф-кондитером в ресторане Cipollino. С 2008 по 2013 годы — в ресторане Vassarat Cristal Room.

С 2015 года по настоящее время я являюсь шеф-кондитером ресторана «Аист» (Novikov Group).



Екатерина Кригер

шеф-кондитер ресторана Stories



Сегодня я шеф-кондитер ресторана Stories.

В кондитерской сфере работаю девять лет.

Начала свой путь с домашней кухни, развила свой кондитерский онлайн-бренд. Дальнейшую судьбу решило желание расти — я оставила успешную домашнюю кондитерскую и стала работать линейным сотрудником в цеху ресторана. За четыре года прошла путь от помощника кондитера до шефа. С 2018 года возглавляю кондитерское направление Stories.



Гузель Магдиева (Жизель)

шеф-кондитер и консультант в сфере ресторанного бизнеса, выпускница французских школ Bellouet Conseil, Lenôtre и испанской школы EPGV. Автор популярной книги «Искусство на десерт», основательница кулинарной онлайн-школы Gastronomic Online School (G.O.S.).



Моим первым местом работы и практики был ресторан азербайджанской кухни, затем я попала в ресторанный комплекс «Иль Патио» и «Планета суши», где проработала около пяти лет в должности заведующей производством. Далее было принято решение изучить кондитерскую сферу, и впоследствии я стала старшим кондитером в гостинице Marriott. Новый этап моего профессионального развития — работа кондитером под предводительством иностранных шефов в комплексе Luciano Hotel & SPA.

Следующая ступень — я открыла с нуля пекарню «Трюффо», поставила на поток ее работу и ввела десерты нового формата. Через некоторое время меня пригласили в новый проект Stories на должность шефа-кондитера. Параллельно я начала свою публичную деятельность — проводила мастер-классы, запустила Gastronomic Online School.

Я считаю, что самое сложное в моей профессиональной деятельности — это работа со слоеным тестом. Чтобы получился достойный результат, важны не только знания, опыт и применяемые технологии, но и качество используемых продуктов.



Алексей Серебряков

шеф-кондитер ресторана
«Кафе Пушкинъ»



*У меня достаточно необычный
послужной список.*

*В самом начале 2000 года, еще будучи
студентом, я начал работу в «Кафе
Пушкинъ», которое тогда только
недавно открылось. За последующие
20 лет я прошел путь от кондитера
ночной смены до шефа-кондитера.*

*Сегодня я возглавляю кондитерский
цех ресторана и не перестаю
совершенствоваться вместе с ним.*



Елена Становава

шеф-кондитер, преподаватель
кулинарной онлайн-школы



Моя профессия выросла из хобби. Сначала я готовила просто для души — для себя, для друзей. Потом поняла, что хочу серьезно заниматься кондитерским делом, что оно мне интересно, начала учиться и делать первые шаги на профессиональной кухне.

Я окончила высшую школу кулинарного искусства Le Cordon Bleu в Париже. Работала в ресторанах «Метрополь», ERWIN, TimeOutBar, Tatler Club (Novikov Group), LesArtists.

Сегодня я являюсь совладельцем и идейным вдохновителем собственного кондитерского производства.

Также преподаю два авторских курса в кулинарной онлайн-школе: «Шоколатье» и «Современные муссовые торты».



Мария Федорова

шеф-кондитер ресторана «Уголек»,
консультант международного уровня
в сфере кондитерского искусства



С самого детства я любила печь, готовить для близких и получать океан похвал. Но после школы решила заниматься языками и эмигрировала в Чехию. В Праге получила экономическое образование, однако после почти десяти лет скитаний по разным офисным работам все еще задавалась вопросом: «Кем я стану, когда вырасту?»

И решила направиться к профессии мечты — к кулинарному искусству. Поехала в самое лучшее для этого место — в Италию. Училась в одной из наиболее престижных кулинарных академий Италии — Etoile. Проходила стажировку в Риме. Работала на острове Сардиния, на курорте Forte Village.

С 2016 года работаю с Луиджи Маньи: сначала в его авторском бистро «Пинч», затем, уже почти четвертый год, в ресторане «Уголек».

