Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

МК "Вечер в Неаполе" в Кулинарной школе GUSTOMAESTRO

2 марта 2015 17:06 · https://open-cook.ru/posts/mk-vecher-v-neapole-v-kulinarnoj-shkole-gustomaestro



На самом деле мы не так часто ходим в рестораны, как это может показаться со стороны. И так уж вышло, что зная о ресторане GUSTO, школе при нем и его Шеф-поваре Фабрицио Фатуччи, мы ни разу не были ни там, ни там. Звезды легли как надо, время свободное было и я с удовольствием приняла приглашение посетить в середине февраля мастер-класс Фабрицио под названием "Вечер в Неаполе". Я, признаться, не поклонница итальянской кухни, не самой кухни как таковой, а того, что готовят в России и преподносят как итальянские блюда, но этот мастер-класс приятно удивил меня и даже "О, ужас!", я с удовольствием откушала Треску по-неаполитански, хотя рыбу не очень то люблю.

Порадовало, что это заведение довольно "Открытое" и дружелюбное, поэтому помимо самого рассказа о мастер-классе вы найдете у нас и любезно предоставленные рецепты приготовленных блюд.

Ресторан и кулинарная школа GUSTOMAESTRO при нем находятся в самом центре Санкт-Петербурга, в 5 минутах от метро "Площадь Восстания". Близость к метро не помогла мне приехать вовремя и я таки немножко опоздала. К слову, находится ресторан на тихой и уютной улочке в той части Невского, куда редко заходят шальные туристы, что радует.

Помещение, где проводятся мастер-классы очень и очень мне понравилось. Довольно просторно, очень чисто и мило. Все аккуратно и продумано. Ну и моя любимая вещь, это когда каждый участник мастер-класса готовит себе сам. Это очень упрощает понимание процесса приготовления блюда, но встречается не часто.



Мне уже давно хотелось познакомиться с Фабрицио Фатуччи и я не была разочарована встречей с ним. Это удивительно харизматичный, обаятельный, доброжелательный человек с отличным чувством юмора и еще он радушный хозяин. Наверное, отличительная черта итальянцев, это способность создавать веселую и непринужденную атмосферу. Хотя на фотографиях он получился серьезным и сосредоточенным, но поверьте, улыбались мы все очень много :)



Те, кто давно меня читают, знают мою страсть к увлеченным людям. Именно такой оказалась помощница Фабрицио. Горящие глаза, нежность к продуктам, прекрасные манеры и трепетное отношение к гостям. Ну и, конечно, любовь к Кулинарии. Милая девушка, спасибо вам за знакомство, вы были одним из ярких впечатлений вечера.



Сначала мы готовили Торт с рикоттой и грушей, который должен был настояться. Но скушали мы другой, который был приготовлен заранее, так как банально не хватило времени для начинки. Когда наблюдаешь за Фабрицио и слушаешь, кажется, что все вообще элементарно.



Итак, торт в холодильнике, а мы готовим Паккери с моцареллой и томатами

Фабрицио показал и рассказал нам разницу между обычной пастой и той, что мы готовили. Наши паккери высушивались не несколько часов, как обычно, а несколько суток, что сделало их качественнее и дороже. А еще для их создания использовались особенные формы, из-за чего поверхность паккери стала шершавой, это повышает впитываемость соуса в них.



Паста получилась вкусная, очень вкусная. Но объемы! Порции такие, что и за день не осилишь.



Можно было готовить самому или в паре с кем-то. Я готовила вместе с милой дамой, но она сделала большую часть работы, если честно.

Ну и когда все разошлись дегустировать, я выкладывала свою порцию и искала подходящую поверхность для съемки. И нашла! Спасибо персоналу, что разрешили поснимать на чудесной поверхности, которая использовалась для служебных нужд (там был очень хороший свет и фактура). Обратите внимание на тарелку, очень классная.



Приготовление Трески по-неаполитански прошло несколько в тумане. Я еще не полностью восстановилась после операции и уже на моменте показа приготовления рыбы от Фабрицио мне стало плохо. Я почти не помню ни сам рассказ, ни как готовила. Но, что удивительно, практически на автомате я отсняла пошагово процесс приготовления своей рыбки. Это же как все отложилось на подсознании, что почти в бессознательном состоянии руки продолжали заниматься привычным делом...

Очень благодарна Фабрицио за помощь! Он постоянно подходил, подсказывал и всячески помогал. А ведь такая красота готовилась :)



Видите эти темные оливки? Я благополучно забыла вытащить из них косточки. И хотя рыбу я обваливала в муке, но это как-то незаметно и золотистой корочки не было. Но вкус! Какой божественный был вкус!



Пока я приходила в себя, пока снимала Треску, все с ней уже расправились, поэтому я попросила официанта не убирать мою тарелку, чтобы доесть потом.

Настало время десерта! Из-за своей некоторой неприязни к рикотте, к Торту с рикоттой и грушами я относилась настороженно.

Но как он хорош, мерзавец! Как он красив в своей простоте!



Сахарная пудра, шоколадный соус и все! Нечего больше придумывать. Даже свежие ягоды и фрукты здесь лишние.



А шоколада Шеф не жалел! От души наливал :)



Взяла я свою порцию торта и стала думать, что попробую чуть-чуть и оставлю. Пока докушала шикарную рыбку, к моменту, когда принесли чай и я могла приступить к своему кусочку грушево-рикоттного пирога, есть уже не хотелось совсем.

Но вот первый маленький кусочек отправляется в рот... и я до сих пор помню свой возглас удивления, потому что торт был шикарный, безумно вкусный, тающий во рту. И вот эту бесконечную нежность торта грамотно подчеркивали бисквит с кусочками орехов и растопленный темный шоколад, хотя мне очень не хватало своего 72% горького шоколада, так что буду готовить этот тортик дома, когда захочется романтики, блаженства и гастрономического оргазма.



Прекрасный был вечер и очень вкусный!!! На мой взгляд, мастер-классы проходят на должном уровне, с максимальным вниманием к гостям, в хорошо оснащенном пространстве и в дружеской атмосфере. Рекомендую, Друзья!

P.S.: говорят, что в ресторане «Gusto» есть восхитительный манговый пирог, рецепт которого держится в строжайшей тайне и который очень трудно достать из-за его популярности.

Вот вам бонусом полезные ссылочки:

- Расписание Кулинарной школы GUSTOMAESTRO
- Итальянский ресторан Gusto