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

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

Уникальный Воркшоп Премиум Кондитера из Минска в Санкт-Петербурге!

4 октября 2015 17:26 · https://open-cook.ru/posts/unikalnyj-vorkshop-premium-konditera-iz-minska-v-sankt-peterburge



При поддержке "Открытой кухни Анны Нечаевой" и Кулинарной Школы №1 в Санкт-Петербурге с 29 по 31 октября 2015 г. состоится космический Воркшоп Натали - Премиум Кондитера из Минска под кодовым и ласковым названием "Лиса на вертеле"! Натали знают и любят на территории всей России и СНГ. Девушка с фантастической энергией и удивительными творениями наконец-то организует свой персональный Мастер-класс с эксклюзивными тортами и десертами. И мы с Ильей Николаевичем рады, что первый Воркшоп Лисы состоится в нашем любимом городе :)

"Мы соберём 15 человек и 3 дня будем заниматься любимым делом: делать макаронс, муссовые торты, красивые и вкусные десерты, делиться знаниями и учиться. Все будут

при деле, никаких сидеть-смотреть." Да-да, вы сможете сами своими ручками участвовать в приготовлении шедевров!

Программа воркшопа не требует кулинарной подготовки. Участвовать могут все. И еще есть свободные места :)

А вот и сама волшебница:



Ну а теперь я буду соблазнять вас шикарными вкусняшками, которые будут в программе Воркшопа!

Шоколадный муссовый торт "Фрамбола" - элегантный, манящий, мега шоколадный, нежный, с легкой кислинкой...





Космический "Гайо с ананасом". Вы только посмотрите на этот потрясающий разрез!





Загадочный и интригующий "Фламме" с легкой ноткой малины...





Та-дам! Конечно-же будут Макаронс :) Натали славится своими восхитительными макаронс, которые нам посчастливилось отведать))))

open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Чарующие "Гайо с малиной" - бисквит без муки, хрустящий секретный слой и малиновый мусс... ммм. Соблазнительные крошки!





Интригующий торт "Пол Маккартни"!





Программа списком:

1. Babá napoletano (настоящие итальянские ромовые бабы)
2. Зефир
3. Лимонно-кокосовый торт Фламме́
4. Тропический торт Фламме́
5. Кофейные макаронс
6. Торт Фрамбо́ла, 3 кг
7. Малиновые пирожное Га́йо
8. Тропические пирожные Га́йо
9. Торт Пол Маккартни

А вот и расписание на 3 дня волшебства и фантастики:

29 октября, день первый:

Начинаем в 9:00
Знакомимся, все получают руководства. Делаем ромовые бабы. Начинаем заготовки для пирожных: банановое конфи, лаймовый курд, жарим ананас, делаем «Криспи», готовим начинки и муссы.
Расходимся в 17:00

30 октября, день второй:

Собираемся в 9:00
Делаем кокосовое сабле, печём различные бисквиты, делаем тропические, ягодные, шоколадные и творожные муссы, собираем и замораживаем торты.
Заканчиваем в 17:00

31 октября, день третий:

Начало в 9:00
Готовим глазури, покрываем торты и пирожные, собираем зефир и делаем бисквитный мох, всё украшаем, фотографируем и... едим).
В 17:00 закрываем воркшоп
Афтепати для желающих в 21:00

Фотографии предоставлены Натали

Ох, Друзья, я в предвкушении этого мероприятия)))
Обязательно расскажу вам об этой удивительной девушке подробнее (поверьте, это очень интересно), выложу вам интервью и покажу фотографии)))

Не пропустите событие и отчет о нем!
