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

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

Мастер-класс по капкейкам Елены Цой

19 мая 2016 10:01 · https://open-cook.ru/posts/master-klass-po-kapkejkam-eleny-tsoj



Моя подруга Лена Цой кондитер. Она регулярно проводит мастер-классы и мне наконец-то удалось побывать на ее занятии по капкейкам. Хочется, конечно, чаще посещать Ленины МК, но где же взять время.

Капкейки уже много лет вызывают любовь со стороны сладкоежек по всему миру. Какая бы кондитерская мода не наступала, чтобы не появлялось в тренде, эти крошки продолжают быть популярными. Некоторые ошибочно полагают, что готовить капкейки сложно, но Лена показывает что на самом деле все просто.

Программа мастер-класса была насыщенной и интересной:

- Шоколадные капкейки с шоколадным ганашем
- Ванильные капкейки с клубничной начинкой и клубничным кремом
- Карамельные капкейки с соленой карамелью и карамельным кремом

Для этого мастер-класса я привезла формочки для выпечки капкейков из моего "Магазинчика Ани".



Вначале, конечно, была теория. Лена рассказала про *капкейки*, про кремы к ним, про тесто и т.д. А потом уже девочки начали готовить.



После предварительных приготовлений (тесто, кремы, начинки) началось самое интересное. Отсадили крем в формочки.



И отправили их в духовку.



Пока пеклись *капкейки*, мы сидели возле духовки и смотрели как красиво они поднимаются. Заодно девочки узнали, чем чревато чрезмерное количество теста в формочках :) Из некоторых оно активно сбегало. Это тоже хорошо, ведь рядом кондитер, который расскажет про ошибки и как их избегать.



Были шоколадные *капкейки* и ванильные. Какой же запах стоял на кухне ммм...



Далее Лена показала, как сделать углубление в готовых *капкейках*, чтобы положить туда начинку. Можно использовать вот такую специальную насадку, обыкновенную чайную ложку или насадку кондитерскую.



В качестве начинки мы использовали соленую карамель и клубничную начинку. После этого Леночка показала различные способы отсадки крема, т.е. разные виды кремовых шапочек на *капкейках*.



Еще девочки узнали как сделать кремовую шапочку, состоящую из двух цветов.





Капкейков было много, поэтому все смогли от души и по максимуму их украсить.



Все-таки "украшательство" - это черта, присущая всем женщинам. Украшали и бабочками из мастики, и какао-бобами из шоколада (Лена сама их делает), и сахарными жемчужинами (некоторые мы покрасили в золотой цвет), и соленой карамелью поливали.



Капкейки - это огромное поле для вашей фантазии!

Ниже покажу вам этих крошек по отдельности.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Если вы тоже хотите научиться делать *капкейки*, то вы можете записаться у Лены напрямую в ВК

Если вы из другого города или вам просто нужны рецепты, то вы найдете их на Сайте Лены Цой (который, кстати, является тоже нашим проектом и посвящен, в основном, кондитерскому искусству).

Ванильные капкейки были приготовлены по моему рецепту.
