

СОВЕРШЕННАЯ ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРЫ МОСКВЫ



Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE

СОВЕРШЕННАЯ ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРЫ МОСКВЫ

УДК 641.85(083.12)
ББК 36.991.5я27

C56

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

C56 **Совершенная выпечка. Кондитеры Москвы.** — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021. — 96 с. : ил.

ISBN 978-5-6044967-5-6

Быть шефом-кондитером сегодня — значит постоянно держать руку на пульсе. Динамично меняются тренды кондитерского искусства, совершенствуются технологии, появляются новые ингредиенты, усложняются запросы гостей ресторанов.

Книга «Совершенная выпечка. Кондитеры Москвы» — прекрасно иллюстрированное обучающее пособие для профессионалов кондитерского дела и для тех, кто хочет ими стать. В ней семь известных шефов-кондитеров Москвы делятся своим уникальным опытом, идеями, практическими решениями, лайфхаками — подробно и пошагово показывают рецептуру приготовления десертов, рассказывают об их особенностях, важных нюансах, делятся своим взглядом на современные технологии выпечки, специфику подачи десертов и используемые ингредиенты.

ISBN 978-5-6044967-5-6

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021

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».



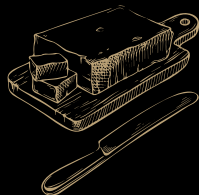
ЭТО ИНТЕРЕСНО

- 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 пергамента 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 Становова

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».



По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»
Обращайтесь по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел: +7 (495) 921-36-25, www.restoved.ru, e-mail: info@restoved.ru

СОВЕРШЕННАЯ ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРЫ МОСКВЫ

Издатель: Дмитрий Одинцов
Редактор: Мария Агафонова
Обложка: Наталья Кожина
Верстка и дизайн: Татьяна Павицкая
Фотограф: Юрий Лукин
Корректор: Ольга Ивенская

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Подписано в печать 19.02.2021. Формат 60×90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура Charter, Roboto. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 6 Тираж 7000 экз. Заказ 1742/19.

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел: +7 (495) 921-36-25
E-mail: info@restoved.ru