

ВЗОРВИТЕ ПРИВЫЧНОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О ЕДЕ!

УНИКАЛЬНЫЙ КУРС:

"СОВРЕМЕННАЯ КУЛИНАРИЯ XXI"

3 ДНЯ уникальных кулинарных экспериментов
100-ни рецептов и 10-ки эксклюзивных технологий

АКАДЕМИЯ УСПЕШНЫХ ПОВАРОВ



Организатор: Академия Успешных Поваров

Сайт: www.chefs-academy.com

Шеф-повар куратор: Протченко Артур

Даты проведения: 24.11-26.11.2014

Адрес: Украина, г.Киев, ул. Леся Курбаса 2Г, офис, [шоу-рум](#) компании "Новый Проект".

Краткое описание мероприятия.

Курс «Современная кулинария XXI» - это порция самых инновационных знаний о научных исследованиях в области вкуса и запаха. Применяя эти технологии, вы вызовете восторг своих гостей и интерес окружающих. В курсе «Современная кулинария» вам представится вся необходимая информация для реализации своего творческого потенциала.

Курс состоит из нескольких мастер-классов:

1

Сферификация базовая и обратная.

Сферификация это одна из самых загадочных техник молекулярной кухни, это капсулирование жидкостей в гелевую оболочку.

2

Загущение. Желирование. Эмульсификация. Пенообразование.

Получите глубокие знания по текстурной кухне, узнайте варианты использования текстур на ярких примерах. Текстуры с легкостью преобразуют любые ингредиенты, придавая им непривычный внешний вид.

3

Принципы работы с сухим льдом. Техники работы с сифонами.

Сухой лед доступен, недорог, безвреден, он позволяет создать действительно поражающие воображение перформансы, прямо перед гостями. Использование сифонов на кухне давно стало нормой современной кулинарии, о техниках их использования вы узнаете на мастер-классе академии.

4

Низкотемпературная кухня – Sous vide.

Вся Европа уже давно использует эту гениальную технологию низкотемпературного приготовления. Секреты Sous Vide позволяют в разы усилить вкус и улучшить качество продуктов без использования дополнительных компонентов.



Даты	Теоретическая часть	Практическая часть.
<p>День 1</p> <p>Понедельник 24.11.2014 с 11-00 до 18-00</p>	<p>I. Сферификация Теоретическая часть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История изобретения технологии и роль Феррана Адриа в инновационной гастрономии. 2. Необходимый инвентарь и оборудование для реализации технологии. 3. Характеристика всех необходимых текстур и их альтернативы. 4. Два типа сферификации. 5. Графическое понимание процессов и подготовка ингредиентов. 6. Техники базовой и обратной сферификации. 7. Таблицы синергии и дозировок. <p>II. Загущение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свойства основных текстур. 2. Техники загущения. <ul style="list-style-type: none"> - эмульсификация - стабилизация пен - замороженные пены - сухие пены - аэрирование соусов. 	<p>I. Сферификация</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гороховые сферы с пармезановым кремом и пудрой из хамона. 2. Медовая икра с пеной из голубого сыра и яблочным чипсом. 3. Тыквенные сферические ньокки с креветками карри. 4. Свекольные сферы, маринованные в цитрусовом масле со сливочным хреном. 5. Сферификация пены из горгонзоллы с клубничным гелем. 6. Запеченные сферы из заварного крема с легкой фруктовой эспумой. 7. Молекулярный коктейль "Сферическая сангрия". <p>II. Загущение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Клубничная пена с кинзой и бальзамиком. 2. Диетический майонез. 3. Фруктовый майонез. 4. Взбитые обезжиренные сливки. 5. Морковная подушка. 6. Клюквенная пена при помощи аэратора. 7. Вафли из груши. 8. Соусы с использованием тапиоки. 9. Пудра из белого шоколада с фруктами. 10. Молекулярный коктейль "Пенная Пино Колада".



Даты	Теоретическая часть	Практическая часть.
<p>День 2</p> <p>Вторник 25.11.2014 с 11-00 до 18-00</p>	<p>I. Пенообразование</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое пена? 2. Оборудование и техники. 3. Традиционные и современные пены. 3. Текстуры для создания пен. 4. Использование желатина для стабилизации пен. 	<p>I. Пенообразование</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аперитив из зеленого чая с лаймом. 2. Кофейная пена с английским кремом. 3. Шафрановая пена с креветкой. 4. Тыквенное тирамису с быстрой меренгой. 5. Ягодные термоустойчивые пены. 6. Пена из козьего сыра с оливковой землей. 7. Шоколадный мусс с табачным ароматом.

5. Виды пен:
- воздушные пены (airs)
 - легкие пены
 - густые пены
 - муссы
 - вспененное ароматизированное масло.
 - бисквиты за 40 секунд (spong cake)
 - твердые пены
 - стабильные пены.

II. Кулинарные сифоны

1. Принципы работы сифонов.
2. Выбор своего сифона.
3. 7 Техник использования сифона.

III. Сухой лед

1. Технология производства.
2. 8 Техник использования сухого льда.

8. Пена из ароматного масла.
9. Базовый рецепт для быстрых бисквитов.
10. Свекольная меренга.

II. Кулинарные сифоны

1. Газирование фруктов.
2. Быстрое маринование: яблоки в карамели, огурцы в укропном маринаде.
3. Создание масляных экстрактов.

III. Сухой лед

1. Распространение аромата.
2. Фрукты вместо льда.
3. Эффективное вспенивание молочных соусов.
4. Сохранение дорогих продуктов без заморозки.
5. Быстрое газирование напитков.
6. Мороженое "Карамельное пиво"



Даты	Теоретическая часть	Практическая часть.
<p>День 3</p> <p>Среда 26.11.2014 с 11-00 до 18-00</p>	<p>I. Желефикация</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое гели? 2. Оборудование и техники. 3. Традиционные и современные гели. 4. Текстуры для создания гелей. 5. Виды гелей и техники желеирования. <p>II. Низкотемпературная технология Sous Vide</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оборудование для технологии. 2. Преимущества и недостатки. 3. 3 главных принципа и 4 основные техники. 4. Приготовление разных продуктов, возможности и ограничения. 5. Кухня Томаса Келлера. 6. Работа с температурными таблицами. <p>III. Работа с изомальтом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Простые техники создания необычного декора. 	<p>I. Желефикация</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Желейный коктейль "Мохито" 2. Прозрачная карбонара 3. Винные жемчужины 4. Желейные спагетти из томатов 5. Лимонная чечевица 6. Яблочные канелони с крабовым салатом. 7. Клубничный гель. 8. Мандариновые фритеры. 9. Моцарелла в томатной обертке. 10. Паштет в фруктовой оболочке. (технология Хестона Блюменталя). <p>II. Низкотемпературная технология Sous Vide</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стейк в кофейной инфуззии. 2. Низкотемпературный лосось. 3. Подкопченная груша в винной редукции. <p>III. Работа с изомальтом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 7 Простых техник украшений из изомальта.

На усмотрение организаторов в программу могут быть внесены некоторые изменения.



1. После прохождения мастер-класса все участники получают сертификаты по прохождению курса молекулярной кухни. [Образец Сертификата](#).
2. Вся информация, которую вы услышите на мастер-классе будет выдана вам в электронном формате для более детального и глубокого повторения и изучения.
3. Помимо основной программы мы раскроем секреты того, как мишленовские шеф-повара подбирают и создают вкусовые сочетания в своих блюдах.

Место проведения мастер-класса:

**Принять участие в
трехдневном мастер-классе
"Современная кулинария XXI":
с 24.11.2014 по 26.11.2014**

**Сегодня самая выгодная цена
(актуально до 25.11.2014)**

цена сегодня 3800грн.

Достаточно внести предоплату и стать гарантированным участником
мастер-класса.

Предоплата 1800грн

» Внести предоплату 1800 грн «

(остаток суммы вносится непосредственно на мастер-классе)

Для максимально качественного результата и наилучшего
диалога мы вынуждены ограничить количество мест на мастер-класс.

Всего открыто 20 мест на предстоящий мастер-класс.

P.S. Если вы из другого города, то мы сможем посодействовать в вашем трансфере от вокзала
(или аэропорта) и дальнейшем **поселении в отеле** недалеко от тренинг центра.

При возникновении вопросов вы всегда можете обратиться по телефону:
+38 093 848 10 40 Киев (Артур Протченко)
или сформировать свой запрос на e-mail:
info@chefs-academy.com