



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL



LENÔTRE
P A R I S

 **Alma**
Libre



ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΣΚΙ ЦЕНΤЪР



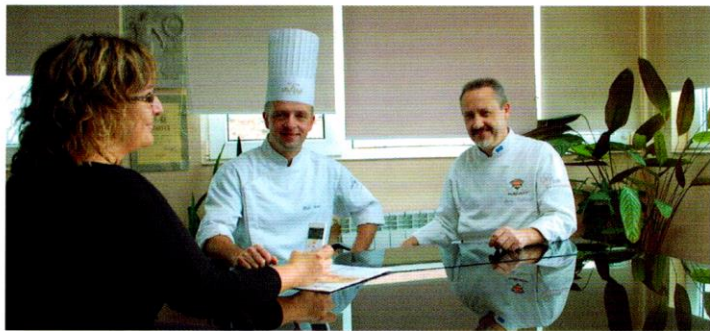
ATHENS - THESSALONIKI



Ένα βήμα μπροστά!

ΑΘΗΝΑ: Ανεμώνης 4 • Αχαρνάι 136 78 • ΑΤΤΙΚΗ • Τηλ.: 210 2419700 • Υπεύθυνος Επικοινωνίας: κ. Γιώργος Κόστιουτσουκ • Τηλ.: 6942 466820
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: ΒΙΠΕ Σίνδου • Γ' Φάση • Ο.Τ. 38 • Τ.Θ. 1055 • Τηλ.: 2310 570121-4 • Υπεύθυνος Επικοινωνίας: κ. Μάκης Καλλιαντάσης • Τηλ.: 6942 466817
www.stelioskanakis.gr • email: centerofgastronomy@stelioskanakis.gr • Find us on  

Даваме всичко на професионалистите



Специално за читателите на сп. „Кафе пауза...“ френският професор по сладкарство Оливиер Маурон и ръководителят на „Атинския гастрономичен център“ Георгиус Косиучук споделиха своите впечатления от обучението.

- Г-н Маурон, вие работите 26 години в „Ecole Lenotre Paris“, а през последните 7 като шеф-преподавател в редовните курсове на школата „Ленотр“, една от най-големите школи по гастрономия в света. Кои са най-важните принципи в нейната работа, каква е философията на „Ленотр“?

- Г-н Гастрон Ленотр създаде школата „Ecole Lenotre Paris“ преди няколко десетилетия, с цел да се развие професионализма в бранша. Основният принцип, от който се ръководи цялостното обучение е: „Даваме всичко на бранша“ - всичките знания, рецепти, технологии. Споделяме всичко с професионалистите! Само с непрекъснатата размяна на информация и обогатяване на професионалната култура може да се развие нашия занаят. В нашето обучение се отделя огромно значение на качеството на използваните суровини и не правим никакви компромиси.

- Обиколили сте почти всички държави по света. Бихте ли споделили кои са новите тенденции в сладкарството?

- Всеки народ има своята характерна кулинарна традиция и култура, която се отразява и в местното сладкарство. Това е добре, защото по този начин става обмяна на информация, браншът се обогатява и развива. Въпреки това се явяват нови тенденции, които характеризират съвременното сладкарство. Например, вече се използва по-малко захар и сиропи не само, за да се намали сладостта, но преди всичко, за да се подчертаят ароматите и вкусовете в сладкишите. Характерна тенденция е използването на семпла декорация, отразяваща съвременната култура на модерния потребител. Клиентите вече търсят по-малки, по-фини, по-деликатни форми, но зад всичко това трябва да се намира безкомпромисно качество.

- Имате ли възможност да посетите български сладкарници и какво е Вашето мнение за българските сладкиши?

- Да, имах възможност да посетя доста сладкарници в Со-

фия. Основен проблем, според мен, е размерът на сладкишите - прекалено големи и високи парчета, което се противопоставя на финеса, преобладаващ вече в международното сладкарство. Визията не е достатъчна, за да предизвика покупка, а вкусът, общо взето рядко води до насладата, която е в основата на сладкарството. От другата страна, видях сладкарски витрини с много сериозно развитие и огромни възможности.

- Доволен ли сте от организацията на това обучение и участниците в него?

- Отлична организация от страна на фирма „Алма Либре“ под егидата на която се организира това обучение. Благодарности и на Гиоргос Косиучук от „Атинския гастрономичен център - Стелиос Канакис“ за помощта и координацията. Сладкиши, които да водят до наслада за сетивата е целта, а колегите от „Алма Либре“ с голям професионализъм култивират тази философия в бранша. Поздравления. Много съм доволен от участващите професионалисти сладкари в обучението. Смятам, че тази седмица, която прекарахме заедно ще има положителни резултати. Много пъти се връщам в Париж след някакво обучение с чувството, че следващия ден от семинара всичко ще бъде забравено. Това не важи за обучението във вашата красива столица.

- Г-н Косиучук, като шеф-ръководител на „Атинския гастрономичен център - Стелиос Канакис“ съвместно с „Алма Либре“ вече пета година предлагате новости в българското сладкарство, основани на иноваторски суровини от ново поколение. Според Вас обученията на школата „Ленотр“ какво могат да дадат на съвременния сладкар?

- Ние, съвместно с „Алма Либре“, не искаме само да въведем по-съвременна визия в сладкишите, а реално да бъдат и толкова вкусни, колкото предлагаме да изглеждат. Това означава висококачествени суровини и технологии за ползване на тези суровини. Смятаме че, в петгодишната ни работа съвместно с „Алма Либре“ сме положили няколко фундаментални камъка в развитието на българското сладкарство. В „Атинския гастрономичен център“ сме организирали над 70 обучения с школата „Ленотр“ през последните години. С това второ обучение на „Ленотр“ България разширяваме и тук професионалната култура на сладкарите. Обогатява се технологическият хоризонт и се оформят други възможности за професионално развитие. Семинарите с френската школа „Ленотр“ ще продължат и през следващите години съвместно с „Алма Либре“. Успоредно с това, за пръв път в България през 2015 г., по инициатива на „Алма Либре“, ще организираме първите семинари-обучения с „Атинския гастрономичен център“ за български професионалисти. Браншът и оборотите се развиват само с нови идеи, нови технологии, съвременни и иноваторски висококачествени суровини.



Сладкарство основано върху шоколад

От 18 до 21 ноември в София, в „Алма Либре Консултански център“, се проведе вторият семинар-обучение на френската школа „Ленотр“ в България. Обучението бе организирано от фирмите „Стелиос Канакис“ и „Алма Либре“, а преподаватели бяха френският шеф шоколатиер от „Екол Ленотр“ Оливиер Маурон и ръководителят на „Атинския гастрономичен център“ Георгиус Косиучук. В семинара-обучение взеха участие 12 сладкари от цялата страна.

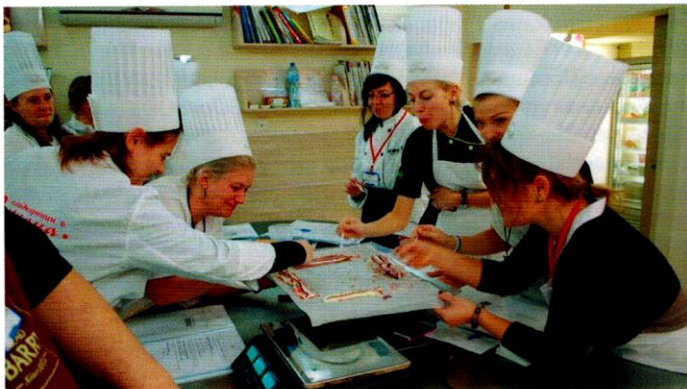
Основната философия върху която се крепи обучението на школата „Ленотр“ е: **„Да предадем всичките си знания и опит на колегите професионалисти“**. Програмата започваше всяка сутрин в 9.00 ч. с изключени телефони и без странични ангажименти. Участниците в групи по двама се упражняваха интензивно с цел производство на конкретни изделия, описани в „дискретните“ рецептурници на „Ленотр“.

Обучението започна от известните френски технологии за пандишпани, някои за пръв път представени в България: „пандишпани без брашно“, „дакуажи“, „шоколадови пандишпани“, „пандишпан виенуа“, „пандишпан бакара“, „орехови пандишпани“, „шоколадов макарон“, „италианска маренга“, „пате а сигарет“, „хляб с подправки“, „сампле бретон“ и др.

На следващия ден участниците продължиха с изучаването на технологии за кремове с различна структура и плътност и връзката им с шоколада - една от тайните на френското сладкарство: „лек крем манго“, „шоколадов мус маракуя“, „нугатина“, „крем черен шоколад“, „лек крем кафе“, „шоколадов мус джиндифил“, „пържени банани“, „шантили млечен шоколад“, „мус бял шоколад“, „баваруаж с подправки“, „крустиланд“, „карамелов мус шоколад“, „оризово мляко портокал“ и др.

Обучението продължи с технологии на сглобяване, оформяне на структурата на тортата чрез подреждане на етажите, текстурата на сладкишите, цветове и вкусови нюанси. Шоколадът се среща с джиндифил, подправки, екзотични и цитрусови плодове, карамел, хляб, ядки, кафе, алкохол и др. Бяха изработени „шоколадови и плодови гласажи“, „френски ганаш“, „велурени глазури“, „кули покритие“, „получечен карамел - езеро“, „карамелизирани ядки ала франш“, „печен ганаш“, „крусталанд“, „пата бомб“, „йичен ганаш“ и др.

В последния ден всички участници се докоснаха до минимализма във френската декорация и европейския финес



КАКВО СПОДЕЛИХА УЧАСТНИЦИТЕ В ОБУЧЕНИЕТО

Биляна Великова, „Папая“, София:

„За мен сладкарството е магия, а да бъда обучена от „Ленотр“ е сбъдната мечта. Докосвайки се до това висше сладкарство, получих знания, които са безценни за мен като професионалист. Благодарна съм много на организаторите от „Алма Либре“ и на фирма „Папая“ за тази възможност.“

Ани Боланд, „Му Сафе“, Варна

„Обучението „Ленотр“ за мен е сбъдната мечта. Имах удоволствието да работя с шеф Оливиер Маурон и останах впечатлена. Изключителен професионализъм и креативност стоят в основата на френското сладкарство. Нямам търпение да запозная клиентите си с тези неповторими вкусове.“

Десилслава Владова, „Костас“, София

„Удоволствие е да имаш шанса да се докоснеш до магията на френското сладкарство. Всеки един миг от курса беше години натрупан опит. Благодаря за предоставената възможност.“

Деян Чилев, „Mr. Pizza“, София

„В наше време конкуренцията е огромна и обучението от „Ленотр“ ми дава шанс като сладкар и човек, който обича професията си да съм в течение със съвременната култура на хранене. Поздравления за „Алма Либре“ и „Ленотр“, които винаги представят съвременните тенденции, че са находчиви и креативни.“

Катя Петкова, „Папая“, София

„За мен това обучение беше много полезно и интересно. Хареса ми това, че се съчетават няколко различни вкусове в един десерт. Техниката и прецизността са впечатляващи. Благодаря за тази възможност за професионално развитие.“

Велизар Тасев, „Добър ден“, София

„Много съм доволен, че успях да се докосна до истинското сладкарство на днешното време, а виновникът за това нещо е „Ленотр“. Обучението отвори съзнанието ми и фантазията за изработка и декорация на торти. Много съм щастлив, че страхът от темперирането на кувертюра се изпари от съзнанието ми. Благодаря на „Алма Либре“ и „Ленотр“.“

Лилия Ненкова, „Макис“, София

„Обучението бе изключително ползотворно. Заслужава си да участва всеки, дори и по-млади и неопитни сладкари, защото се преподават не само рецепти и изпълнението, а и самите навици, които трябва да придобие всеки, дори и опитните като нас винаги има какво да научат. Благодаря Ви!“

Велина Стоева, „Захарно петле“, Самоков

„За мен беше много полезно това обучение. Научих нови неща свързани със сладкарството и някои тънкости при работа с продуктите. Доволна съм от това, че „Алма Либре“ ни дава възможност да участваме в такъв вид обучения.“

Зоя Денинска, „Йоанна“, Благоевград

„Обучението от „Ленотр“, както и предходния път беше на изключително високо ниво и като организация и като представяне на нови идеи. Възможност за развитие и израстване, така бих го определила. Специални благодарности на екипа на „Алма Либре“, г-н Лиолиос, шеф Оливиер Маурон и шеф Гиоргос Косиучук.“

Илиана Димитрова, „Ружана“, Русе

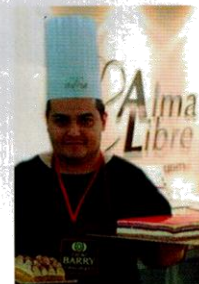
„Дори животът да не Ви горчи, винаги има нужда от капка сладост! И ако сладостта е една торта с „характер“, какво повече!“

Иван Петров, „Сладост“, София

„За мен направата на пандишпани без брашно беше най-интересното, мисля, че имат голямо приложение и в българското сладкарство. Впечатлиха ме и варените кремове. Ние сме ги изучавали в училище и сега ги прилагам, но показаните кремове бяха с много по-наситен вкус. Декорацията беше семпла и качествена, но не подсказваше вкуса на тортата. Научих доста полезни неща.“

Ивайло Рангелов, „Арена ди Сердика“, София

„Благодарен съм много за възможността да се докосна до уменията на такъв специалист в сладкарството. Обучението беше много полезно и едва ли би имало професионален сладкар в България, който да не остане доволен от видяното.“



в сладкарството, които отразяват културата на съвременния млад потребител. Висококачествените суровини с подходящите технологии за декорация се превръщат в декоративни символи и абстрактни стереотипи, подчертавайки сладкарските вкусове и послания.

Кратка теория за шоколада, темперирание и техники за оформяне на шоколадови декоративни орнаменти от шеф Оливиер Маурон предизвикаха много и интересни въпроси за шоколада и кувертурите.

Скоро, тези сладкишите, произведени по време на обучението, ще бъдат и по витрините на обектите, където участниците творят, вдигайки оборотите и престижа си с оригинално френско сладкарство.

В дипломите, които професор Оливиер Маурон връчи на участниците, пише:

„Повече от 40 г. школата „Ленотр“ не е спряла да се развива, потвърждавайки по-този начин принципите на създателя си Гастон Ленотр - професионализъм, качество, наслада, развитие и размяна на вкусове. Всички тези принципи ръководят всекидневието на техническия състав и преподавателите на „Ленотр“. Те са възискателни към суровините, с които представят технологиите си. Целта им е да задоволят Вашите изисквания. Надяваме се този семинар да бъде за Вас едно ново начало за Вашата кариера и да успеете бързо да осъществите знанията, които получихте. Желаем Ви успех.“

На амбициозните сладкари принадлежи бъдещето, поздравления!

След края на обучението фирма „Алма Либре“ организира прием-дегустация на сладкишите, произведени от участниците, на която официално бяха връчени дипломите и на която присъстваха десетки сладкари, мениджъри и гости от цялата страна.

