



обучение №206 "ЛЕНОТР"

10 професионалисти сладкари от цяла България по ръководство на професор по сладкарство от школата ЛЕНОТР Жил Мезонев, на 23-27.11.15г., „опитомяваме“ природните плодове и суровини и използвайки законите на физиката ги превръщаме в стабилни сладкарски конструкции, с оригинални вкусови контрасти и естетически произведения с цел ЧОВЕШКА НАСЛАДА. Повече от 70 гости от сладкарския бранш, на 27.11.15г. се насладихме от произведенията на участниците по оригинални френски рецепти.



ПРАВИЛАТА НА ШКОЛАТА „ЛЕНОТР“

1. Висше сладкарство означава всеки сладкар с професионалната си личност, под форма на (облекло, хигиена, сценография) и по съдържание (детерминирани знания) да ръководи съзнателно всеки сладкарски процес.
2. Висше сладкарство, означава всеки сладкар да е способен да избира съзнателно природни и други суровини за да твори.
3. Висше сладкарство означава абсолютна точност! Везната, термометрите, хладилника, фризера и др. са задължителни средства за всекидневно използване.
4. Висше сладкарство означава точни понятия, ясно и точно използване на термини и определения.
5. Висше сладкарство означава тестените сладкарски основи пандишпани, еклери, дакуажи, бишкоти, браунис и др. да се произвеждат на място от първични суровини по различни технологии и рецепти, с цел много точни тестени структури предназначени за конкретни сладкарски конструкции.
6. Висше сладкарство означава всеки сладкиш да има собствен характер! Качеството и структурата на кремообразните оформлениа-пълнежи е сладкарско изкуство с определящо значение за крайната цел.
7. Висше шоколадиерство не означава само temperirane на шоколад, оформяне на бонбони, украси или ганажи. Кувертюрите са откритие само от един век. Сега започва откриването на възможностите, вкусовите комбинации и техническите перспективи.

ОБУЧЕНИЕ „ЛЕНОТР“ 23-28/11/15 В „АЛМА ЛИБРЕ“

На 23.11.15г. с чисто облекло и сладкарски шапки, символи за доверие и вяност към професията си, както би трябвало да е всеки ден, всеки майстор започна обучението „ЛЕНОТР“ под ръководството на професор, пейстри шеф Жил Мезонев.

Млечна сметана и мляко ЕЛЕВИР, масло БЕУРАЛИЯ, кувертюрите и брашната на АЛМА ЛИБРЕ, захар, пресни плодове и яйца, сладкарски алкохол и др. са главните одобрени от „ЛЕНОТР“ суровини за работа.

Нищо случайно, независимо от опита на всеки! Сладкарят тегли непрекъснато, проверява температури, изпълнява технически правила и основи, без компромиси

Всяко сладкарско понятие включва точни знания! Сладкарския речник на АЛМА ЛИБРЕ, оформен под ръководството на ЛЕНОТР е ценна основа.

На 24.11.15г. участниците в семинара, с пресни яйца, захар, какао, масло, многозърнесто и пшенично сладкарско брашно, бадемов и лешников ТРТ, без набухватели, подобрители и овкусители по различни техники произведоха рецепти на пандишпановите основи : ГУЛИЕР, ВИЕНУА, ЖЕНУА, БИСКУИТ, БРЕТОН, ДАКУАЖ, ПАТЕ САМПЛЕ и др.

Без висококачествена млечна сметана /каймак и мляко нямаме оригинално сладкарство. Баваруажи с жълтъци и желатин, пухкави аерирани мусове, топли сладкарски кремове и оригинален сантиги са основните техники. ЛЕНОТР признава като герой, млечната сметана ЕЛЕВИР 35%

25.11.15г. Кувертюри, шоколади, изкуствени шоколади ?! Течливостта, сорта и съдържанието на какаовата маса и масло, определят кювертюреното качество, основа за откриване на иноваторски сладкарски комбинации: Кувертюор с боселик, зехтин, маслини, джинджер, лимон и др. Играта...сега започва!



8. Висше шоколадничество означава и превръщане на кувертюрите във вкусни глазури, отлични покрития с различна консистенция и плътност. Оригиначните кувертюрни глазури вече са главен майсторски терен за вкус и декорация.

9. Висше шоколадничество означава и превръщане на материята кувертюр във вкусни социални символи, основани на стереотипи от социалното битие. Сладкар неоткъснат от обществото и съвременната култура придружава вече една отлична материя, кувертюрите на АЛМА ЛИБРЕ, за да докосне основната целта, социалната и вкуса НАСЛАДА.

10. Висшето сладкарство е просто много обикновено, без изкуствени усложнения и излишни ефекти. Целта на сладкаря е да открива непрекъснато пътища за създаване на естетическа и вкусова НАСЛАДА, спазвайки съвременните сладкарски правила.

26.11.15г. Разработки на кувертюри, с изкуствен шоколад, сиропи, глюкоза, млечна сметана, вода и други продукти оформят оригинални глазури/заливки като стабилна база за нов тип декорация в съвременното сладкарство. Играта...вече е започнала !

27.11.15г. Темперирането на кувертюрите е задължителна всекидневна процедура на всеки сладкар. Истината се намира в кувертюрите, докато изкуствения шоколад подпомага определени технически процедури, създавайки огромни възможности. Шоколадовите декорации идват! Играта ... още не е започнала!

28.11.15г. Сладкарската култура всеки сладкар да си представя бъдещите си сладкиши се основава в структурно-технически комбинации на добре познати възможности на използваните суровини. Сглобяване на конструкцията СЛАДКИШ с естетика и вкус е ИЗКУСТВО. В тази игра ... край няма!



Ένα βήμα μπροστά !

ЛЕНОТР и АЛМА ЛИБРЕ под егидата на „гастрономичните центрове на „СТЕЛИОС КАНАКИС“, продължаваме заедно с български сладкари, които не спират да търсят и желаят непрекъснато развитие. Успех!

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof

Alma
Libre

