

ТЕНДЕНЦИИ В КОНДИТЕРСКОМ ИСКУССТВЕ 2018

Подготовила: преподаватель спец. дисциплин
Иркутского техникума индустрии питания -
Гнездилова Т.В.

**ЧТО НОВОГО ОЖИДАЕТ МНИ КОНДИТЕРОВ
В ЭТОМ ГОДУ? КАКИЕ ФИШКИ ВЗЯТЬ НА
ЗАМЕТКУ
ЧТОБЫ УДИВИТЬ ИСКУШЕННЫХ
КЛИЕНТОВ?**



СОЧЕТАЕМ НЕ СОЧЕТАЕМОЕ

- ◉ В этом сезоне продолжается мода на стиль "Фьюжн". Сочетания текстур, консистенций и вкусов.



ТОРЖЕСТВО ВКУСОВ

- ◉ Популярным становится использование новых ингредиентов в десертах.
- ◉ Добавки как: чай пуэр, имбирь, облепиха, азиатские пряности, перец чили и морская соль никого не удивляют.
- ◉ Поэтому ведущие кондитеры экспериментируют с листьями иланг-иланга, нони, ласси, васаби и водорослями.
- ◉ А так же с эссенциями, и в первую очередь с эссенцией розы.
- ◉ Популярно добавление в десерты несладких овощей например: помидоры и баклажаны в шоколаде, добавление кабачков, шпината в бисквиты.



ВЫСОКАЯ МОДА

- Тенденции в оформлении тортов 2018, по мнению, Анны Красовской:
«...нас ждут яркие цвета: горчично-желтый Meadowlark, ярко-салатовый Lime Punch, нежный голубой Little Boy Blue, фиолетовый Ultra Violet, нежно-лиловый Spring Crocus, лавандовый Pink Lavender, терракотовый Chili Oil, нежный персиковый Blooming Dahlia, шоколадный Emperador, зеленый Arcadia, цвет слоновой кости Almost Mauve.
- Повезло и любителям монохрома: в этом году популярны как чёрные торты, так и абсолютно белые («white on white»), а также градиент». «Так же будет популярна эклектика, перья, асимметрия, многослойность.
- Много внимания будет уделено тонкой фарфоровой росписи».
- Ещё один тренд последних сезонов — каменные и мраморные фактуры.
- В этом сезоне популярен декор из изомальта (карамели), абстрактные формы, жеоды и кристаллы



ФРАНЦУЗСКАЯ КЛАССИКА

- ◉ В Европе эклеры переживают вторую молодость. “
- ◉ Эклерный гений” Christophe Adam осовременил классическое пирожное, вслед за ним придумывать новые рецепты и декоры эклеров увлеченно начали другие профессионалы и домашние кондитеры.
- ◉ Новые эклеры никого не оставляют равнодушными: свежие, яркие, эстетичные и отличаются смелыми сочетаниями вкусов.
- ◉ Например, стандартная помадка заменяется на глазурь безе, соленую карамель, фигурный шоколад.
- ◉ Классический эклер стал объектом для экспериментов, “чистым холстом” для поиска новых вкусов, начинок, декора.



БЕЗ ВРЕДА ДЛЯ ФИГУРЫ

- Приверженцев правильного питания с каждым годом становится больше.
- Клиенты осознанно подходят к выбору продуктов, которые попадают к ним на стол.
- Сахар, мука, масла занесены в стоп-списки продуктов, по этому кондитеры находятся в постоянном поиске полезных альтернатив, чтобы завоевать нишу следящих за питанием.
- Кроме того растет количество людей, которые отказываются от продуктов животного происхождения: вегетарианцы и веганы.
- Отсюда становятся популярны сыроедческие десерты в основе, которых содержатся сухофрукты, орехи, семена.



ИНТЕРЕСНЫЕ ТОРТЫ

- С каждым годом появляются новые интересные торты, которые только своим видом уже вызывают бурю эмоций и восторга.
- Чем оригинальнее тренд – тем больше шансов, что он станет популярным и востребованным.



ИНТЕРЕСНЫЕ ТОРТЫ

- Тренд на «ковровые» торты придумала кулинарный дизайнер и пекарь из Лос-Анджелеса Алана Джонс-Манн.



ИНТЕРЕСНЫЕ ТОРТЫ

- ◉ Именно она придумала крайне любопытную идею того, как можно необычно украсить торт.
- ◉ В конце, когда все слои собраны и остаётся лишь поработать над внешним дизайном, Алана покрывает лакомство пушистым «ковром»!
- ◉ Взгляните сами на её настоящие произведения искусства.
- ◉ Главная особенность этих десертов в том, что внешне они похожи на ковровую поверхность.



ИНТЕРЕСНЫЕ ТОРТЫ

- И достигается такой эффект благодаря помадке и крему.
- Будучи дизайнером, Алана вдохновляется интерьерным декором, а затем пробует отобразить фактуры и цвета на своих сладких шедеврах.



ИНТЕРЕСНЫЕ ТОРТЫ

- Модную тенденцию сразу подхватили многие кулинары по всему миру.



ИНТЕРЕСНЫЕ ТОРТЫ

- Десерты кажутся мягкими, вызывая желание погладить их, как самый настоящий коврик!



ДА, ГОСПОДА, ЭТО ПОНЧИКИ

- Почему бы в 2018 году не заменить классический вариант свадебного торта интересной альтернативой?
- Например, башней из аппетитных пончиков.
- Тем более, в предстоящем сезоне это очень актуально.
- Сдобная выпечка с разными начинками, ягодами и кремом, смазанная арахисовым маслом, медом или вареньем, украшенная орехами или цветами, наверняка вызовет восторг вкуса и эмоций у приглашенной публики.
- Плюс ко всему, таким десертом можно не только угоститься, но еще и немножко унести с собой.



В СТИЛЕ ГОЛЛИВУД

- Для молодоженов, которые отдают предпочтение веселью, а не изыскам, также есть на что обратить внимание.
- Среди кулинарных тенденций 2018 года стоит выделить еще одну — тематический свадебный торт в стиле популярных фильмов или телевизионных шоу.
- Так что новобрачные могут отметить свой союз вместе с Гарри Поттером, персонажами из «Игры престолов» или другими любимыми героями.



СЛАДКАЯ АРХИТЕКТУРА

- Мир не стоит на месте, и современные инновации прослеживаются даже в десертах.
- В следующем сезоне в тренде свадебные торты, которые изобилуют точными геометрическими формами, изысканными текстурами и необычными подходами к их оформлению.
- К слову — молодоженам, которые отслеживают актуальные тенденции, предстоит лакомиться съедобной архитектурой.



КРОКЕМБУШ

- Этот классический французский праздничный шедевр уже завоевал популярность на европейских свадьбах.
- Традиционно такой торт изготавливается из профитролей, которые скрепляются шоколадом, медом или карамелью.
- Украшается такая сладкая пирамида безе, макарунами, ягодами, цветами, сладкой ватой и цветами.



МОДНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ СВАДЕБНЫХ ТОРТОВ



МОДНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ СВАДЕБНЫХ ТОРТОВ



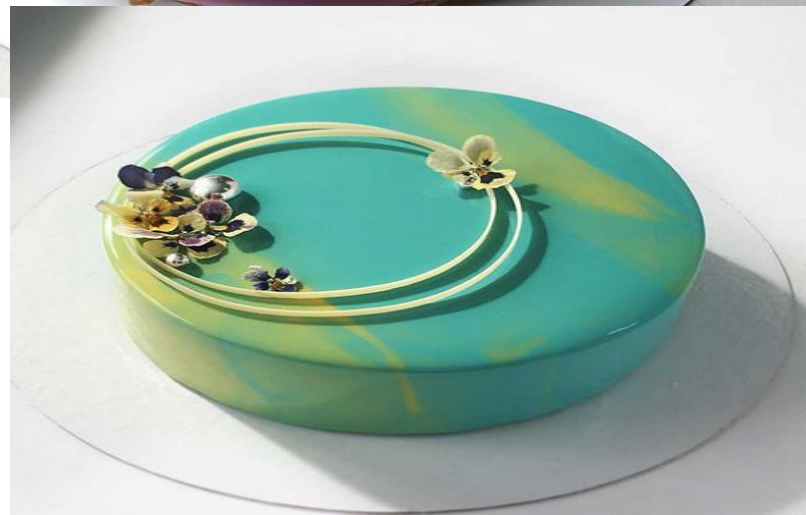
МУССОВЫЙ ТОРТ.

Муссовый торт – один из самых популярных трендов современного кондитерского мира.

Этот европейский десерт покоряет не только эффектной внешностью, но и необычным сочетанием текстур и безграничностью вкусовых вариаций.

Это тот случай, когда каждый кондитер может проявить свою фантазию.

Но для того, чтобы научиться готовить такой десерт, необходимы базовые знания



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

- муссовый торт в идеале должен состоять из нескольких важных слоев снизу-вверх: основа, мусс, начинка, покрытие (зеркальная глазурь или велюровое покрытие).
- Также в качестве отдельного слоя может включаться хрустящий слой, или кранбл.
Для начала предлагаем разобраться в терминах.
- Читая описания муссовых тортов впервые, каждый новичок сталкивается с массой непонятных слов: дакуаз, конфи, кули и так далее.
- Давайте проясним, что за удивительные вкусоности стоят за этими словами.



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

- Дакуаз (от франц. dacquoise) – это вид бисквита на основе взбитых белков и любой ореховой муки, с минимальным добавлением пшеничной муки. Чаще всего <http://chefkonditer.com/master-klassy/> его делают на миндальной, фундучной муке или муке из грецкого ореха.
- Также в этот бисквит можно добавлять шоколадную крошку.
- Брауни – влажный бисквит с добавлением шоколада, яиц, сливочного масла и минимальным количеством пшеничной муки.
- При использовании в муссовых тортах часто в него добавляют кусочки фруктов или ягод.



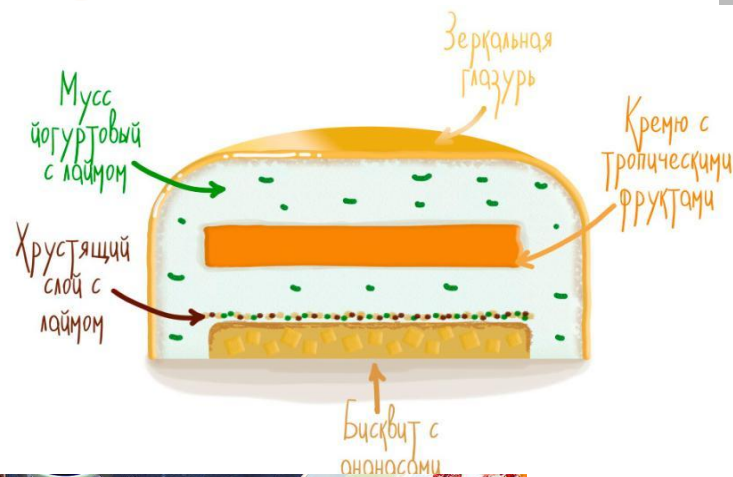
СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

- Спонж-бисквит – пористый бисквит, похожий на мох, используется для декора торта.
- Ганаш – это шоколадная эмульсия – смесь сливок, шоколада и сливочного масла в разных пропорциях.
- Конфи (от франц. Confit) – кондитеры называют этим термином вид начинки в муссовом торте с фруктовым или ягодным пюре, сахаром и желирующим компонентом.
- Кули (от франц. Coulis) – это фруктовый или ягодный соус, загущенный с помощью желирующего компонента пектина.
- Курд, или кёрд (от англ curd) – английский десертный заварной крем, приготовленный на основе ягод <http://chefkonditer.com/master-klassy/> или фруктов.
- Его также можно использовать в качестве начинки. Самый известный курд – лимонный.



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

- Компоте – это вид фруктовой или ягодной начинки в муссовом торте.
- Фрукты или ягоды используются пюрированные и/или порезанные кусочками с добавлением сахара и желирующего компонента (желатин, пектин).
- Кремю – это вид начинки в муссовом торте, который состоит из заваренных желтков с сахаром, фруктового или ягодного пюре и сливочного масла.
- Может быть самостоятельным или дополнительным слоем к конфи.
- Крем Англез – желтки, смешанные с сахаром и заваренные до температуры 82-83°C в молоке и сливках 35%.
- Часто он используется при приготовлении мусса.
- Пралине – карамелизированные орехи.
- В муссовом торте часто используют пасту пралине, то есть смолотые в пасту карамелизированные орехи.



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

- ◉ Крамбл – это хрустящий слой в муссовом торте, который может быть приготовлен, например, из смеси бельгийской вафельной крошки, шоколада, ореховой пасты пралине и/или молотых орехов или просто шоколада, сливочного масла и вафельной крошки.
- ◉ Велюр – шоколадное бархатное <http://chefkonditer.com/master-klassy/> покрытие торта, которое состоит в классическом варианте из смеси растопленного белого шоколада и какао-масла в пропорции 1:1.
- ◉ Зеркальная глазурь – глянцевая глазурь, которая служит для покрытия торта. Как правило, состоит из жировой основы – сгущенка/сливки, глюкозного сиропа, шоколада и желатина.
- ◉ Глазурь Леопард – глазурь на основе нейтрального геля/глазури, воды и красителя. Используется для декора торта, способна создать пятнистые разводы на базовой зеркальной глазури, наносится поверх базовой глазури с помощью шпателя.
- ◉ Нейтральный гель/глазурь – глазурь на основе пектина, используется для покрытия фруктов и ягод в декоре торта для придания блеска а также для создания глазури Леопард.



АРХИТЕКТУРА МУССОВОГО ТОРТА

- Основа
Основой в муссовом торте может быть любой вид классического бисквита, медового, песочное тесто сабле, брауни, дакуаз или бисквит Джоконда.
- Как правило, он выпекается <http://chefkonditer.com/master-klassy/> в кольце диаметром, меньшим на 1-2 см той формы, в которой вы будете собирать торт.
- Высота бисквита в муссовом торте небольшая, в среднем от 0,7 см до 1,8 см.



МУСС

- Вариантов мусса бесконечное множество, но базовыми являются три шоколадных мусса: на основе белого, темного и молочного бельгийского шоколада и взбитых сливок.
- Шоколадный мусс желируется, как правило, при помощи качественного желатина или агар-агара.
- Также существует сливочно-сырный мусс на основе сливок и творожного сыра.
- В эти виды мусса может добавляться фруктовое или ягодное пюре.
- Мусс готовится в последнюю очередь, так как его мы используем непосредственно в момент сборки торта, он обязательно должен оставаться жидким в этот момент.



НАЧИНКА

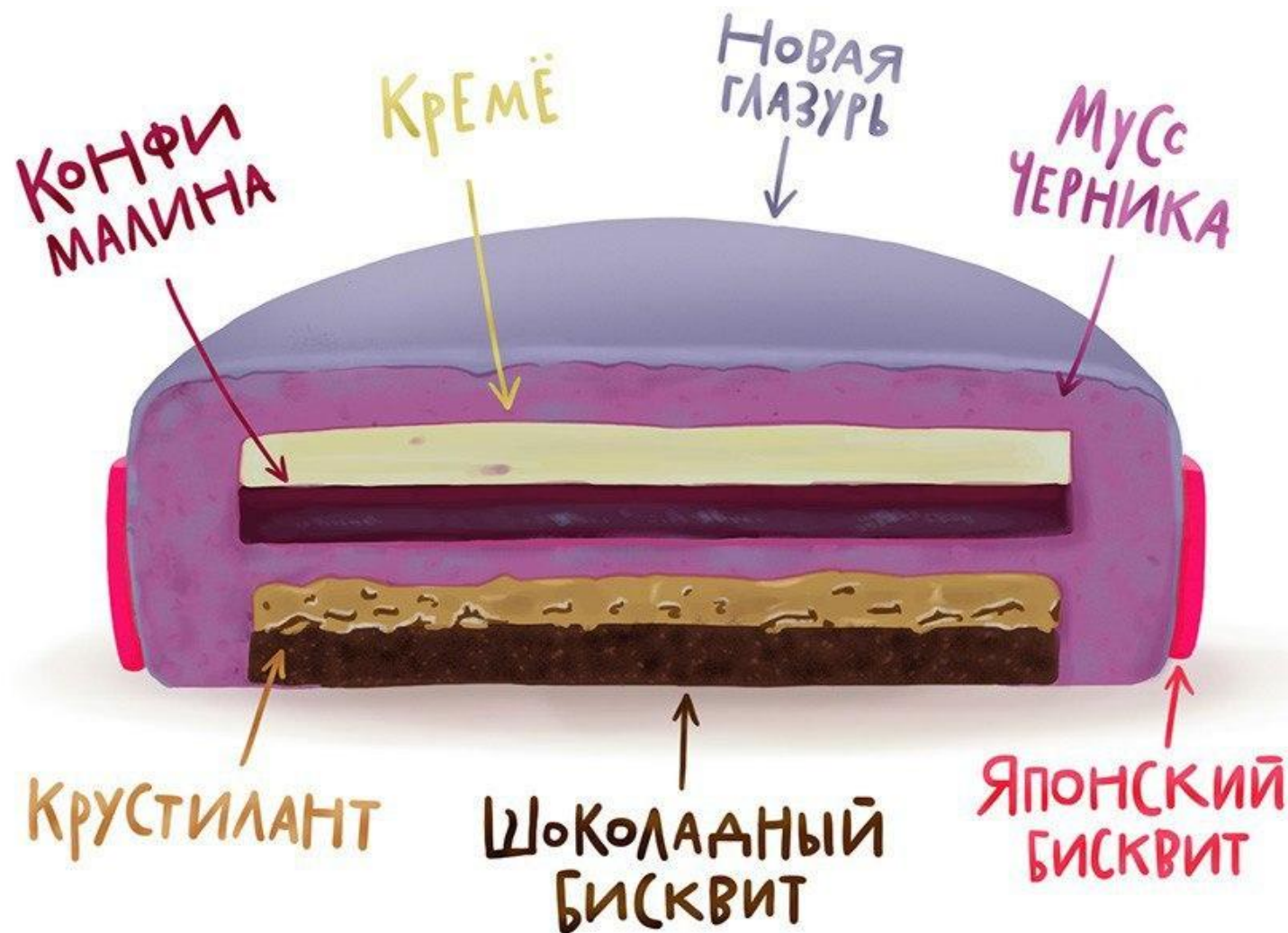
- Начинкой может быть фруктовое или ягодное кули, конфи, курд или компоте.
- Начинку выливают в кольцо, которое примерно на 2 см меньше диаметра формы для торта, и замораживают <http://chefkonditer.com/master-klassy/> в морозилке.
- Кольцо должно быть предварительно обтянуто пищевой пленкой.
- Начинка – самая фантазийная часть вашего торта, но и самая опасная!
- Вы должны внимательно сочетать вкусы и быть уверены, что выбранный вами фрукт или ягода отлично подойдет к выбранному типу мусса и основы торта.
- В начинке желательно использовать 1-2 и максимум 3 вида фруктов и/или ягод – так устроены наши рецепторы, более сложные сочетания вряд ли будут распознаны и понятны.
- Но даже сочетание 2-х компонентов в начинке требует опыта и виртуозного чувства вкуса, которое под силу только опытным кондитерам!
- Советуем начинать эксперименты с одного из традиционных вкусов начинки, таких как малина, клубника, вишня, груша, банан, абрикос, манго, маракуйя, и только потом приниматься за вкусные эксперименты.



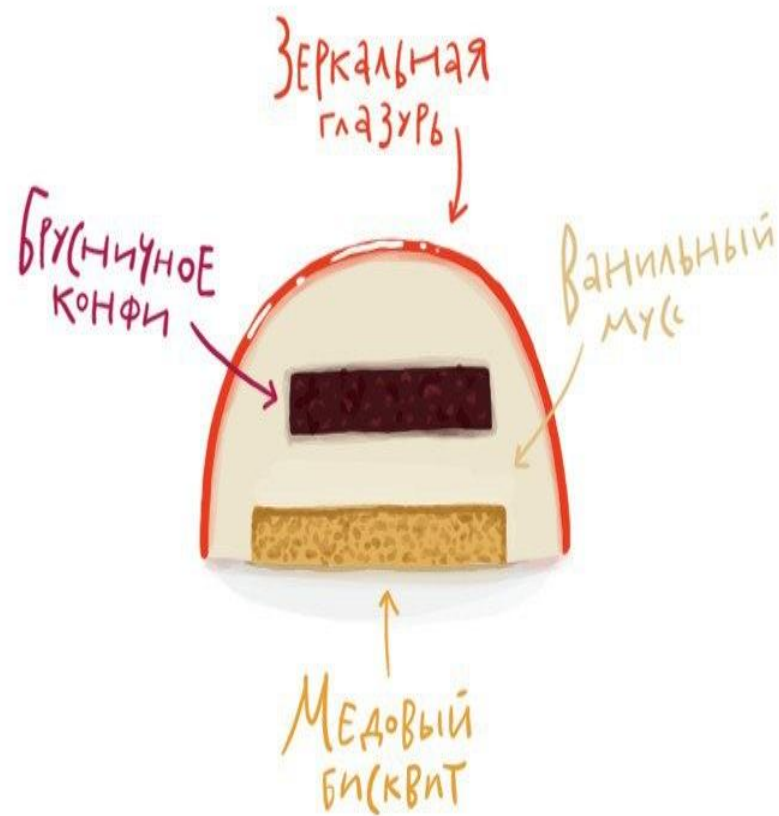
НАИБОЛЕЕ УСПЕШНЫЕ И ПОПУЛЯРНЫЕ ВКУСОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ В МУССОВЫХ ТОРТАХ:

- Малина – темный / молочный / белый шоколад
- Клубника – темный / молочный / белый шоколад
- Вишня – темный / молочный / белый шоколад
- Кофе – банан – темный / молочный шоколад
- Банан – карамель – шоколадный мусс / сливочный мусс
- Маракуйя и/или манго – молочный шоколад
- Яблоко – груша – корица – шоколадный мусс / сливочный мусс
- Черника – малина – темный /молочный /белый шоколад
- Абрикос – темный /молочный /белый шоколад

РАЗРЕЗ МУССОВОГО ТОРТА



РАЗРЕЗ МУССОВОГО ТОРТА



УКРАШЕНИЕ ТОРТА ЯГОДАМИ: САМЫЕ КРАСИВЫЕ ВАРИАНТЫ



- ◉ Мода в кондитерском искусстве, так же как и в других сферах ее проявления, постоянно меняется.
- ◉ Модной тенденцией нынешнего года стали торты с зеркальным (муссовым) или велюровым покрытием, с шоколадной заливкой с подтеками и, наконец, самые популярные – торты без покрытия.
- ◉ Особенно эффектно на них смотрятся композиции из свежих ягод в сочетании с кондитерским декором и глазированной росписью.

ТОРТ С ЯГОДАМИ

- ◉ Декор современного торта отличается минимализмом и изысканностью.
- ◉ Самые красивые и стильные варианты этих тортов украшают не только праздничные сладкие столы, но и обложки популярных журналов, авторитетных в кулинарной сфере.



ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ

- ◎ Ягоды в сочетании с обычным шоколадным тортом создают гармонию нежного вкуса и изысканного аромата.
- ◎ Кроме того, шоколадный торт с ягодами сверху очень нарядно выглядят на праздничном столе.



ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»

- ◉ Возможно, что именно рецепт шоколадного торта «Черный лес» стал прообразом для всех последующих тортов с ягодами.
- ◉ Впервые его приготовил кондитер из Германии Жозеф Келлер в качестве эксперимента в начале XX века, решив добавить в традиционный бисквит свежие вишни.



ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- Немецкий кондитер Жозеф Келлер, вспоминая об одном из таких праздников, создал шоколадный торт, украшенный взбитыми сливками и вишнями.
- Цвета торта напоминали Келлеру о шварцвальских девушках. Вишни, в частности - это шары на шляпах.
- Широкую известность торт, изобретенный Келлером, приобрел в 1927 году после публикации рецепта.
- Причем этот десерт любим многими не только в Германии, но и далеко за пределами этой страны.



Шварцвальдская шляпа с помпонами

- **Источник:** <https://2017godp.ru/moda-2017/svadebnye-torty-foto-modnye-tendencii/attachment/modnye-tendencii-svadebnyx-tortov-2017->
- **Источник:** <https://attuale.ru/tort-s-yagodami-11-retseptov-kak-prigotovit-i-ukrasit-tort/>
- **Источник:** <https://vistanews.ru/redaktor/67252> ©