Автор: Mirage
17.01.2009 03:48 -

Люблю повеселиться, особенно поесть.
(Финская народная поговорка)

Есть магазины одежды, а есть товары «от кутюрье». А знаете ли Вы, что понятие «высокая мода» уже относится и к кондитерским товарам? Потому что есть кондитерские магазины с тортиками, а есть «ателье», где делают торты по индивидуальным «меркам».

И делают эту «высокую кондитерскую моду» мэтры кулинарии. Вот, например, шеф-повар кондитерской «Пиноккио» Доменико Унгари приехал в Россию из Милана.

Синьор Унгари является официальным Консультантом всемирно известного Высшего Института Кулинарных Искусств «ETOILE». В Москву Доменико Унгари привез высокое искусство изготовления итальянских сладостей, которые производятся сейчас в кондитерских цехах «Пиноккио» (http://www.pasticceria.ru/html/about.html). И заметьте – там создаются не только эксклюзивные тортики, но и пирожные, печенья, конфеты, марципаны и конфитюры…

«А оформление?» - спросите Вы. Отвечу: «Поражает своим великолепием!», и добавлю, что рецепты отличаются уникальным вкусом, в котором чувствуются классика и традиции итальянской кухни. Всем кондитерским изделиям свойственна изысканность и утонченность. «Должны же быть хоть какие-нибудь недостатки…», - с сомнением покачаете Вы головой. Признаюсь – да, есть. Есть только один недостаток этих шедевров кондитерского искусства - они поразительно быстро исчезают за праздничным столом. Однако прошу учесть - о них потом долго говорят и вспоминают: «Ах, что за прелесть эти итальянские сладости!»

Кстати, загляните на сайт кондитерской «Пиноккио» (www.pasticceria.ru/html/about.html) - там синьор Доменико Унгари проводит мастер-класс по изготовлению итальянских сладостей для всех желающих!

Эх, мысленно облизываюсь…

Продолжаем нашу сладкую экскурсию - заглянем в кондитерскую «Буше» (www.busheer.ru/about.php), специализирующуюся на производстве тортов на заказ.

Здесь возможности кондитеров-оформителей практически безграничны. Они предложат Вам свое оформление торта или разработают его с Вашим участием, учитывая Ваши пожелания. Вы можете заказать в кондитерской и вкус торта, то есть выбрать начинку (сливки, фрукты, крем) и вид бисквита, из которого будет делаться торт.

А самое главное – Вы можете подобрать внешний вид торта, подходящий под Ваш

праздник! Например:

- у Вашего ребенка – «пиратский» день рожденья. Дети ищут клады, высаживаются на необитаемые острова, берут на абордаж корабли. И торт в виде пиратского корабля будет важной деталью атмосферы праздника;

- или вот - Ваш друг купил машину. А если его поздравить, подарив удивительный торт в виде уменьшенной копии любимого авто?

- или – свадьба!.. Для столь яркого события жизни необходим совершенно особый, неповторимый, единственный торт – мастера-кондитеры вместе с Вами сотворят его вкус, внешний вид, украшение;

- ааа, у Вас – собрание общества книголюбов? Бисквитная книга в шоколадной обложке займет свое достойное место на празднике.

Примеров можно привести множество. А образцы идей можно посмотреть в каталоге на сайте кондитерской «Буше» (http://www.busheer.ru/products.php). И всегда знайте, что Вы можете добавить и свои идеи!

Ох, чего-то так вкусненького захотелось… Однако, сколько ни говори «халва» - во рту слаще не станет. Пойду в кондитерскую!

По материалам http://www.medicus.ru/?cont=article&art_id=10605