

Ежемесячный деловой журнал
Индустрии гостеприимства и питания

ДЕКАБРЬ 2011

HoReCa

www.horeca-magazine.ru
magazine

Для тех, кто в деле:

ДЕЛОВАЯ ПАНОРАМА

12

Собрание
посвященных

ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

16

Чемпион
по продажам

РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

24

Мастера
сладких дел

БАРНОЕ ДЕЛО

30

Шокошейк

ВИНОДЕЛИЕ

34

От воды
к вину

ДЕЛО ВКУСА

40

Борьба
за сладкое

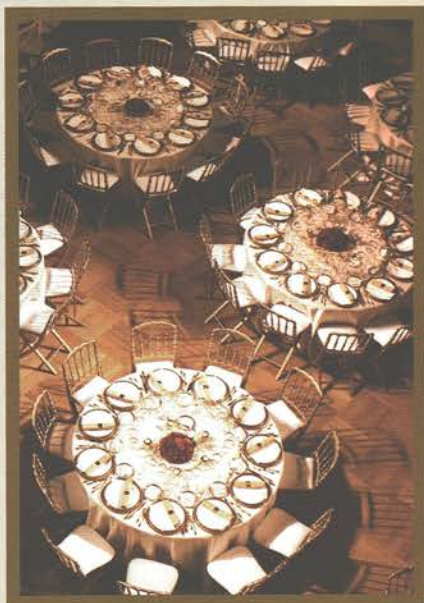
ДРУГОЕ ДЕЛО

48

Вершины
делового туризма

Мастера
сладких дел
24

SUPERCHEFS
специальное приложение



Hediard

Компания Hediard, основанная Фердинандом Эдиаром в Париже в 1854 году, принадлежит французскому гастрономическому дому. В России Hediard развивает два направления деятельности: магазин и кейтеринговую службу. Магазины Hediard – престижные бутики изысканных и редких продуктов безупречного качества. Hediard Catering специализируется на проведении корпоративных мероприятий. Служба гарантирует эксклюзивные блюда, изысканный стиль и высокий уровень организации. Кафе-бутик Hediard располагается в самом центре Москвы. Это идеальное место для дружеских и деловых встреч. Даже взыскательные гурманы оценят блюда французской, итальянской и русской кухни.

Адрес: Москва, ул. Большая Дмитровка, д. 23, стр. 1
Тел.: (495) 641-10-24
www.hediard.ru

«Кондитер передает щедрость своей души»

Я работаю кондитером 9 лет, в кейтеринге – 4 года, из них 3 года в России.

Я стал кондитером, потому что это профессия увлекательная, феерическая, и я очень ценю ее художественные возможности.

Труднее всего было научиться ежедневной стабильной работе, в России столкнулся со сложностью адаптации к некоторым продуктам и к работе с людьми.

Мой самый ценный опыт – поездка в Китай на открытие отеля Grand Lisboa в Макао.

В работе кондитера меня по-прежнему удивляет оборудование, которое становится все более совершенным, новые техники.

Мой кулинарный стиль – простота и утонченность.

Я не могу назвать свой самый выдающийся десерт, но у нас очень хорошо продаются французские миндальные пирожные – макаруны.

Я люблю работать со всеми продуктами.

Мой любимый ингредиент – без всякого сомнения, шоколад.

Шоколад я сравниваю с элегантностью, пластичностью, красотой и удовольствием.

Из шоколада можно приготовить все.

Самый необычный ингредиент, который я использовал – золото.

Идеальный десерт – это эстетика, цвет, вкус, эмоциональное настроение, которое кондитер хочет передать.

Каждый день меня вдохновляют новые знакомства, посещение музеев и другие, самые разные события.

Создавая десерт, я в первую очередь думаю о человеке, который его попробует.

На кухне я не могу обойтись без моей команды, это люди, которые следуют за мной изо дня в день.

Когда работаешь с увлечением, нет ничего, отчего можно было бы устать.

Кондитер должен уметь передать щедрость своей души и свою любовь к продукту.

Самая страшная ошибка кондитера – для меня это провалить тест, эксперимент.

Проблемы с весом для меня не существует, потому что я занимаюсь спортом.

Мой самый недавний десерт – новогодний, он сможет указать вам точное время.

Дома я готовлю, но несладкие блюда.

Грегори Дуаян
Шеф-кондитер компании
Hediard



Грегори Дуайян

Шеф-кондитер компании Hediard

Дата рождения: 7 июля 1984 года

Известный французский шеф-кондитер Грегори Дуайян – автор множества эксклюзивных десертов из шоколада, приготовленного вручную, фруктового мармелада, карамели, нуги. Грегори обучался мастерству в известной Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie во Франции, проходил многочисленные курсы повышения квалификации.

Грегори начал карьеру кондитера во Франции – работал в Париже и Леоне. В 2006-м он принимал участие в открытии французской кондитерской в Айове, США. В 2007 году Грегори Дуайян отправился в Китай, где поработал в пятизвездочном отеле The Grand Lisboa. В том же году кондитер переходит в известную кейтеринговую фирму Potel&Chabot (Париж), с 2008 по 2010 работал в российском отделении этой компании. С 1 апреля 2010 года является шеф-кондитером Hediard Russia.



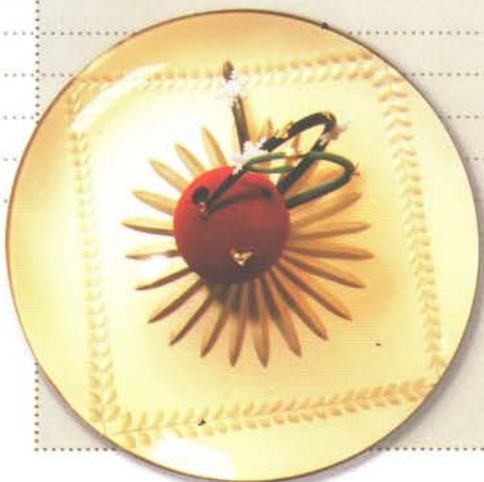
Грегори Дуайян

Шеф-кондитер компании
Hediard

Рождественский шар

Пraline фундучное 60%	52 г
Шоколад черный 61%	60 г
Бисквит	84 г
Пунш вишневый	56 г
Вишня без косточек замороженная	20 г
Вишня греатин	20 г
Крем-шоколад манжари	120 г
Хрустящие шарики из шоколада	8 г
Кули вишня	20 г
Ванильная эмульсия	60 г
Велюр	40 г
Шоколадный жемчуг «Крокант»	3 г
Сироп сахарный:	
Вода	4 г
Сахар песок	4 г
Бисквит:	
Яйцо (белок)	38 г
Какао пудра	11 г
Сахар песок	38 г
Желток куриный	18 г

Пунш вишневый:	
Пюре из вишни	38 г
Вишня греатин	9 г
Сироп сахарный	9 г
Крем-шоколад манжари:	
Молоко	33 г
Сахар песок	13 г
Желток куриный	13 г
Сливки 35%	33 г
Шоколад черный 64%	35 г
Кули вишня:	
Пюре из вишни	14 г
Крахмал	1 г
База желатин	2 г
Сахар песок	4 г
База желатин:	
Вода	3 г
Желатин листовой	1 г
Ванильная эмульсия:	
Желатин листовой	0,5 г
Сливки 35%	50 г
Ваниль в стручках	0,3 г
Сахар-песок	2 г
Шоколад белый	10 г
Велюр черный:	
Шоколад черный 61%	28 г
Масло какао	12 г



Для бисквита: белок взбить на 3 скорости до побеления, тонкой струйкой ввести сахар и продолжать взбивать до устойчивой пены. Влить желток и перемешать вручную лопаткой, добавить какао-пудру и перемешивать лопаткой до однородной консистенции. Готовую массу выложить на противень. Выпекать на силиконовых ковриках при температуре 175 °С в течение 10–12 мин. Охладить на коврике, вырезать формой.

Крем-шоколад манжари: молоко, сливки, сахар, желток заварить в термомиксере при температуре 85 °С на 3 скорости, в конце добавлять черный шоколад, охлаждать в течение 24 ч. Поместить в кондитерский мешок.

База желатин: желатин замочить в воде.

Кули вишня: венчиком в миксере смешать сахар-песок и пюре вишни. Довести до кипения. Крахмал развести водой (200 г на 70 г крахмала), тонкой струйкой ввести в крем. Помешивая, довести до кипения, варить 3 мин. Снять с огня, добавить разведенный желатин. Перемешать до однородной консистенции, охладить. Поместить в кондитерский мешок.

Сироп сахарный: сахар растворить в воде в пропорции 1/1.

Пунш вишневый: алкогольный вишневый сироп смешать с пюре из вишни и сахарным сиропом.

Ванильная эмульсия: вскипятить сливки с ванилью и сахаром, вылить в шоколад, вымешивать. Ввести подготовленный желатин, перемешать. Охлаждать в течение 24 ч, затем взбить планетарным миксером. Поместить в кондитерский мешок.

Велюр: черный шоколад растопить с какао-маслом, перемешать, процедить, охладить до 45 °С. Для «эффекта велюра» распылить через пульверизатор в специальной камере на охлажденную шоколадную фигуру.

Сборка десерта: одну из двух шоколадных полусфер выложить на дно блюда. Готовый бисквит вымочить в пунше, дать стечь. Бисквит выложить на дно полусферы. Кондитерским мешком отсадить небольшие шары шоколадного крема манжари с четырех сторон поверх бисквита. Затем сформировать шары из кули вишни. Украсить несколькими шоколадными хрустящими жемчужинами. Ванильной эмульсией заполнить полусферу из кондитерского мешка. Сверху украсить шоколадным жемчугом. Закрыть второй половиной шоколадной полусферы, украсить фрагментом пищевого золота.



Рождественский шар

Hediard

Hediard company was founded by Ferdinand Hediard in Paris in 1854 and belongs to the French gourmet house. In Russia Hediard develops 2 spheres: a shop and catering facilities. Hediard shops are prestigious boutiques of refined and rare products of outstanding quality. Hediard Catering is specialized at holding corporative events. This service guarantees exclusive dishes, refined style and a high level of organization.

Hediard café-boutique is in the center of Moscow. It is a perfect place for friendly and business meetings. Even demanding gourmets will do justice to French, Italian and Russian cuisine.

“A confectioner shares his soul’s generosity”

I have been working as a pastry chef for 9 years, in catering – 4 years, 3 of which I have been working in Russia.

I became a pastry-chef as it is a challenging, enchanting profession and I highly appreciate its artistic possibilities.

The hardest thing was to learn everyday stable work. In Russia I encountered with a difficulty in adaptation to some products and work with people.

My most valuable experience is a trip to China for the opening ceremony of Grand Lisboa Hotel in Macao.

At the pastry’s work I am still surprised by equipment which becomes more perfect.

My culinary style is simplicity and sophistication.

I cannot call my most outstanding desert but French almond cake – macarons are selling very good at our restaurant.

I like to work with all sorts of products.

My favorite ingredient is – with no doubt – chocolate.

I compare chocolate with elegance, plasticity, beauty and pleasure.

It is possible to cook everything from chocolate.

The most unusual ingredient I have ever used is gold.

The perfect desert is aesthetics, color, taste, emotions that a confectioner must share.

Every day I am inspired by new acquaintances, visiting museums and other various events.

Creating a desert I think mainly about a person who will eat it.

At the kitchen I cannot work without my team. They are the people who follow me every day.

When you work with passion there is nothing to be tired of.

A pastry chef should be able to share the generosity of his soul and his love to the product.

The most awful pastry's mistake is (as for me) to fail a test, an experiment.

I do not have problems with overweight as I go in for sports.

My recent desert is a New Year's desert, it will tell you the exact time.

I cook at home dishes that are not sweet.

Gregory Doyen, Pastry chef of Hediard company

Page 69

Gregory Doyen

Pastry chef at Hediard

Date of birth: 07.07.1984

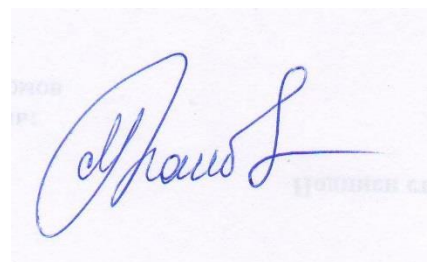
A well-known pastry chef from France, Gregory Doyen, is the author of a large amount of exclusive deserts of chocolate, handmade candied fruit jellies, caramel and nougat. Gregory mastered confectionary at a famous Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (*National High School of Pastry*) in France, attended different refresher courses.

Gregory started his pastry career in France – he worked in Paris and Lyon. In 2006 he took part in the opening ceremony of a French confectionary in Iowa, the USA. In 2007 Gregory Doyen left for China where he worked at a 5-star hotel “The Grand Lisboa”. In the same year he starts working for a well-known catering company Potel&Chabot (Paris). Gregory was working at the Russian branch of the company from 2008 to 2010. From April 1, 2010 he has been the pastry chef of Hediard Russia.

Page 70 – 71

These pages describes the recipe and cooking process of a dessert “A Christmas ball”.

I, Maxim Gromov, certify that I am familiar with the Russian and English languages, and that I have translated this article faithfully and accurately.



24th of July 2015

English_seasons@mail.ru