

Semināra programma.

Musa tortu kolekcija

MIMOZA:

Vaniļas muss, vaniļas "crèmeux", lēni gatavotu bumbieru "compote" un karamelizēta brioša pamatne.

Tropiskā makadāmijas riekstu-kafijas musa torte ar laimu

Kafijas biskvīts, kafijas-šokolādes "crèmeux", vaniļas mīksta karamele, laima "confit" un makadāmijas riekstu "praliné" muss.

Mango-citrona jogurta "cheesecake" ar parmezāna notīm

Mango-marakujas-citrona "gelée", jogurta-krēmsiera muss, parmezāna "streusel".

"Tartelette" izlase

Braunija-šokolādes-banānu tartelette

Ar pekanriekstu "croustillant" un vaniļas mīksto karameli.

Ogu-bazilika-pistāciju tartelette

Pistāciju "pâte sablée", pistāciju "financier", aveņu-pistāciju kraukšķis, ogu un pistāciju kraukšķis, ogu un bazilika "compote", pistāciju "namelaka".

Sājā siera tartelette ar maigo vistas kariju

Siera "pâte sablée", siera-maurloku krēms, lēni gatavots vistas karijs, salātu miks ar rukolu un olīvu "vinaigrette".

"Gâteaux de voyage" un tradicionālais pīrāgs mūsdienu interpretācijā

Ķirbju-burkānu-mandarīnu "travel cake"

Ķirbju un burkānu biskvīts, mandarīnu džems, ķirbju "confit".

Karameļu-lazdu riekstu ābolu pīrāgs

Karameļu "pâte sablée", karameļu āboli, vaniļas mīkstā karamele, lazdu riekstu "streusel".

Briošu veidi, to izstrāde un pilnveidošana

Franču klasiskais briošs

Baltās šokolādes, pistāciju un dzērveņu briošs

Mandeļu un aveņu briošs

Bekona un "Camembert" siera briošs

Kouglof ar rozīnēm, apelsīnu un mandeļu nugu