



**ПРОГРАММА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО МАСТЕР-КЛАССА
ШЕФА-КОНДИТЕРА, МИРОВОГО КОНСУЛЬТАНТА, ПРЕПОДАВАТЕЛЯ
ВЫСШЕЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ШКОЛЫ «ФЕРРАНДИ»
ФЛОРАНА КАНТО**

Мсье Канто работал бренд-кондитером в самых именитых заведениях, таких, как:

- «Relais et Châteaux»,
- «Le George Cinq» *** (Paris),
- Patrick Guilbaut ** (Dublin),
- L'auberge du Père Bise * (Talloires),
- Le Lion d'or * (Cognac Switzerland) La reserve (Genève),
- Le vieux Castillon * (Castillon du Gard).

Параллельно преподавал в двух международных школах «Гастрономикон» и «Ферранди Париж».

Даты: 17-19 мая, 2019 года.

Формат проведения: Практический мастер-класс.

По окончании участникам выдается сертификат международного образца.

**Мраморный шоколадный кекс с
фисташками**

(Cake Marbré chocolat pistache)



**Баскский торт
малиновый /имбирный /лимонный**

**(Gâteau basque Framboise/gingem
bre/citron)**



**Миндальный бисквит с маракуей и
апельсином**

**(Pain de gène aux accents Orange et
passion)**



**Авелин (Лесной орех): пирожное с
фундуком, ореховый крем/лайм,
ореховая присыпка**

**(Aveline : Gâteau de voyage noisette,
crémeux
Noisette/citron vert,
noisettes sablées)**



**Цитрусовый пирог 2.0: (Пирог:
лимон/юдзу, мусс «Филадельфия»,
глазурь и итальянское безе)
(Citrus 2.0 : (tarte entremet : Crème
citron/yuzu, mousse
philadelphia, glaçage et meringue
italienne)**



Круасаны

Croissants



**Шоколадные конфеты
Карамельный ганаш с соленым
сливочным маслом
(Ganache caramel au beurre salé)**



**Шоколадные конфеты
Ганаш с каштановым
медом/апельсином
(Ganache Miel de châtaignier /orange)**

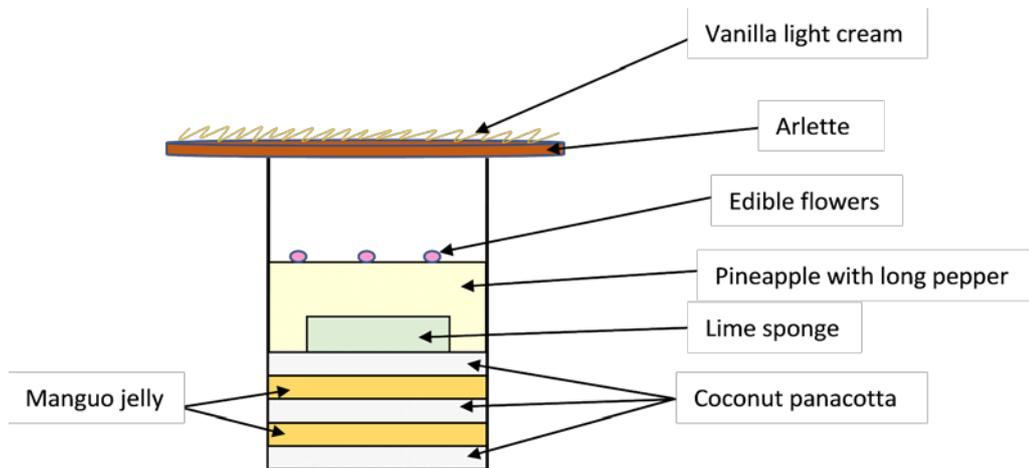


И два новых десерта специально для нашего мастер-класса:

Экзотический Веррин (стаканчик):

Манговая/кокосовая панна-котта, кусочки ананаса с перцем ява (пиппали) и ванилью, хрустящий арлетт и легкий ванильный крем.

(Verrine Exotique : Pannacotta mangue/coco, brunoise d'ananas au poivre long et vanille, arlette croustillante et crème légère vanille)



Веррин шоколадный/лесные ягоды:

Шоколадное печенье без муки, крем из черной смородины, свежая малина, какао, взбитые сливки с малиной и малиновой пастилой

Verrine Choco/fruits rouges : Biscuit chocolat sans farine, crèmeux chocolat cassis, framboises fraîches, streusel cacao, chantilly framboise et cuir de framboise)

