

THINK  
PASTRY

# MICHEL WILLAUME

WORLD CUP CHAMPION  
PASTRY-CHEF

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ КУРС

6 - 9 ИЮНЯ 2017  
КАЗАНЬ

Марушаден  
КОНДИТЕРСКАЯ МАСТЕРСКАЯ

les vergers  
boiron



Тарт Freshness .....	3
Тарт Badaboom.....	4
Тарт XXL Detox .....	5
Coffee boom.....	6
Meet with heaven .....	7
Good girl by Carolina Herrera parfum.....	9
Modern muse le rouge by Estée Lauder .....	10



THINK  
PASTRY  
MICHEL WILLAUME

## Тарт Freshness

Песочное тесто, японские ванильные жемчужины, конфи мандарин, лимонный бисквит, курд с юзу, легкий крем с юзу, пена из мандарина, желтая зеркальная глазурь

### Ванильное песочное тесто

Сливочное масло	360г
Соль	5г
Сахарная пудра	270г
Миндальная мука	90г
Яйца	150г
Ванильный порошок	3г
Картофельный крахмал	75г
Мук	675г

В планетарном миксере объединить сливочное масло, соль, сахарную пудру, миндальную муку, яйца и просеянный картофельный крахмал. Когда масса начнет становиться однородной, ввести просеянную муку и быстро перемешать. Оставить на несколько часов в холодильнике перед раскаткой. Используя молды, сформовать тарты прямоугольной формы и печь при 155С до золотистого цвета.

### Японские ванильные жемчужины

Японские жемчужины	60г
Кокосовое пюре	150г
Молоко	225г
Стручки ванили	2шт

Полностью промыть жемчужины в воде. Медленно варить в кокосовом пюре и молоке с семенами и очищенными стручками ванили, пока жемчужины не станут прозрачными и мягкой кремовой текстурой.

### Конфи мандарин

Пюре мандарина	500г
Инвертный сахар	40г
Пектин NH	7г
Сахар	90г

Объединить мандариновое пюре с инвертным сахаром и нагреть до 50С. Ввести пектин, смешанный с сахаром и нагреть до 103С. Полностью остудить.

### Лимонный бисквит

Яйца	300г
Миндальная мука	280г
Сахар	250г
Цедра 2-х лимонов	
Семена 2-х стручков ванили	
Соль	2г
«Ореховое» масло	200г

В чаше миксера объединить яйца с миндальной мукой, сахаром, цедрой лимона, солью и ванилью. Добавить теплое «ореховое» масло и вымесить до однородности. Перелить массу бисквита в силиконовую форму и печь при 170С около 15 минут.

### Курд с юзу

Сахар	400г
Яйца	400г
Пюре юзу	240г

Цедра мандарина	9г
Желатин 200 Bloom	4г
Сливочное масло	280г

В сотейнике нагреть пюре юзу, цедру, сахар и яйца до кипения. Ввести набухший желатин. Протереть массу через сито и остудить до 40С. Ввести сливочное масло комнатной температуры и объединить при помощи блендера. Убрать в холодильник до полного остывания.

### Легкий крем с юзу

Курд с юзу	400г
Пюре юзу	90г
Гранулированный желатин 200 Bloom	6г
Вода	45г
Взбитые сливки	450г

Замочить желатин в воде до полного впитывания воды. Нагреть пюре юзу, растопить массу желатина в микроволновке и объединить с пюре. Примешать в курд с юзу и в конце ввести взбитые сливки.

### Желтая, зеленая, золотая зеркальная глазурь

Вода	150г
Сахар	300г
Глюкоза	300г
Сгущенное молоко	200г
Гранулированный желатин 200 Bloom	20г
Вода	120г
Шоколад Ivoire	300г
Желтый пищевой краситель	2г
Зеленый пищевой краситель	1г
Диоксид титана	1г
Золотая пудра	1г

В сотейнике нагреть воду, сахар и глюкозу до 103С, затем ввести сгущенное молоко, набухший и расплавленный желатин. Объединить массу с белым шоколадом и красителями до состояния эмульсии при помощи блендера. Оставить в холодильнике на ночь. Для работы нагреть до 45С и использовать при 38С.

### Пена из мандарина

Листовой желатин	10г
Сахар	100г
Вода	135г
Пюре мандарина	150г

Замочить желатин в большом объеме холодной воды. Сделать сироп из воды и сахара, нагрев смесь до кипения. Объединить с пюре мандарина и набухшим желатином. Вернуть смесь на огонь. Оставить в холодильнике на ночь. Взбивать сироп в миксере с насадкой «венчик» до текстуры пенного мусса. Распределить по рамке 3мм высотой и отправить в морозилку. Достать из рамки и вырезать фрагменты круглой формы.

## Тарт Badaboom

Влажный миндальный бисквит с кокосом и апельсином, хрустящий крамбл с овсянкой, миндальная глазурь с карамелизованным шоколадом Dulcey, желе манго с флер-д-оранж, апельсиновая свежесть, намелака с карамелизованным шоколадом Dulcey

### Влажный миндальный бисквит с кокосом и апельсином

Марципан 50%	500г
Желтки	100г
Соль	1г
Яйца	125г
Цедра апельсина	12г
Кокосовая стружка	62г
Растопленное сливочное масло	187г
Засахаренный апельсин	100г

В планетарном миксере с насадкой лопата смешать мягкий марципан, яйца и желтки до однородной массы. Добавить соль, цедру апельсина, кокосовую стружку и растопленное сливочное масло (45С). Распределить по формам и печь при 16С 35 минут.

### Хрустящий крамбл с овсянкой

Сливочное масло	120г
Коричневый сахар	80г
Овсяная мука	105г
Мука	105г
Овсяные хлопья	80г
Шоколад Dulcey 33%	140г
Миндальное пралине 50%	220г

Смешать все ингредиенты кроме пралине и шоколада. Печь крамбл при 160С около 15 минут. Пока крамбл горячий, смешать его с шоколадом (не растопленный) и пралине.

### Миндальная глазурь на шоколаде Dulcey

Шоколад Dulcey 40%	750г
Рапсовое масло	150г
Измельченный поджаренный миндаль	375г

Растопить шоколад до 45С, добавить оставшиеся ингредиенты, все смешать.

### Желе манго с флер-д-оранж

Манго, нарезанный кубиками	500г
Пюре манго	150г
Сахар	50г
Желатин 200 Bloom	8г
Флер-д-оранж	10г

Замочить желатин в холодной воде. Смешать манго, нарезанное кубиками с сахаром, цедрой лайма и пюре манго. Нагреть до 85С, ввести желатин и убрать в холодильник.

### Апельсиновая свежесть

Сахар	20г
Пектин NH	5г
Апельсин, нарезанный кубиками	500г
Сахар	80г

Смешать сахар и пектин. В сотейнике объединить кубики апельсина и сахар. Нагреть до 50С и, помешивая спатулой, ввести смесь пектина и сахара. Нагреть и охладить.

### Намелака с карамелизованным шоколадом Dulcey

Молоко	400г
Глюкоза	20г
Сливки 35% жирности	800г
Желатин 200 Bloom	8г
Шоколад Dulcey	680г

Растопить шоколад до 45/50С и залить глюкозой. Нагреть молоко до кипения и растворить в нем размягченный желатин. Объединить горячую жидкость с шоколадом, размешивая от центра, чтобы получилась гладкая, блестящая и эластичная текстура. Ввести в массу холодные сливки и пробивать блендером в течение нескольких секунд. 2/3 массы отправить в холодильник на ночь, перед тем как отсаживать, 1/3 массы распределить по силиконовым формам (шар) и заморозить.

### Холодная нейтральная глазурь

Вода	1000г
Глюкоза	200г
Сахар	350г
Пектин NH	25г
Сок лимона	25г

Довести смесь до кипения и охладить.

THINK  
PASTRY  
MICHEL WILLAUME

## Тарт XXL Detox

Кокосовый штрейзель, влажный кокосовый бисквит, ананасовое конфи, мятный взбитый ганаш на белом шоколаде Ivoire, ананасовое желе с каламанси, прозрачная глазурь с каламанси

### Кокосовый штрейзель

Сливочное масло	180г
Коричневый сахар	180г
Флёр-де-сел	1,2г
Миндальная мука	80г
Кокосовая стружка	140г
Мука	180г

Холодное сливочное масло нарезать небольшими кусочками, смешать все ингредиенты. Раскатать тесто толщиной 4мм внутри рамок и оставить в холодильнике. Печь при 160С около 10мин.

### Влажный кокосовый бисквит

Яичные белки (1)	225г
Сахар	125г
Сахарная пудра	110г
Кокосовая стружка	110г
Мука	50г
Яичные белки (2)	75г
Кокосовое пюре	25г

В робокупе объединить муку с кокосовой стружкой и сахарной пудрой. Взбить яичные белки 1 (225г) с сахаром. Смешать пудру муки, кокоса и сахарной пудры с яичным белком 2 (75г) и кокосовым пюре. Аккуратно примешать взбитые яичные белки и распределить смесь по поверхности бисквита, печь при 200С около 20мин.

### Ананасовое конфи

Пюре ананаса	500г
Пюре лайма	125г
Инвертный сахар	100г
Сахар	200г
Пектин NH	12,5г

Нагреть пюре с инвертным сахаром до 50С, ввести смесь сахара и пектина, тщательно перемешать. Довести до кипения, убрать в холодильник.

### Мятные взбитые сливки на шоколаде Ivoire

Листы мяты	20г
Сливки 35%	600г
Сливки 35%	225г
Инвертный сахар	25г
Глюкоза	25г
Белый шоколад Ivoire 35%	325г

Замочите мяту в холодных сливках (600г) на ночь. Другую часть сливок нагреть с инвертным сахаром и глюкозой, затем влить горячую смесь в расплавленный шоколад для идеальной эмульсии. Пробить смесь блендером. Процедить сливки от мяты, влить в шоколадную смесь. Все тщательно смешать и убрать в холодильник на ночь.

### Ананасовое желе с каламанси

Сахар	65г
Пектин NH	6г
Пюре каламанси	230г
Пюре ананаса	150г
Гранулированный желатин 200 Bloom 5г	
Вода	30г

Смешать сахар с пектином. Нагреть смесь пюре, добавить смесь сахара и пектина, снова нагреть. Ввести замоченный желатин и разлить по формам 1,5 см в высоту. Оставить в холодильнике до застывания, затем убрать на несколько минут в морозилку перед нарезкой, чтобы получился ровный срез.

### Прозрачная глазурь с каламанси

Нейтральная глазурь 500г
Пюре каламанси 75г

Нагреть смесь ингредиентов. Пробить блендером и распылять при температуре 80С.

THINK  
PASTRY  
MICHEL WILLAUME

## Coffee boom

Кофейный бисквит, конфи из апельсина и маракуйи, лёгкий кофейный ганаш на молочном шоколаде Bahibe, взбитый ганаш с ароматом какао бобов и засахаренным апельсином

### Кофейный бисквит

Яичные желтки	150г
Яйца	390г
Сахар	260г
Растворимый кофе	10г
Яичные белки	250г
Сахар	145г
Мука	140г
Масло	65г

Взбить яичные желтки с яйцами, сахаром (260г) и кофе до однородной консистенции. В то же время начать взбивать белки с сахаром (145г). Аккуратно смешать две массы, через сито ввести муку. В конце добавить растопленное масло. Распределить по формам и печь при 170С около 25 минут. Достать из форм, завернуть в пищевую пленку и заморозить.

### Конфи из апельсина и маракуйи.

Пюре апельсина	500г
Пюре маракуйи	200г
Сахар	100г
Инвертный сахар	60г
Пектин NH	10г

Нагреть пюре с половиной сахара и инвертным сахаром до 45С. Добавить оставшийся сахар, смешанный с пектином. Нагреть, уварить до 103С. Распределить по силиконовому коврику, когда остынет, перемешать spatulой.

### Горячая нейтральная глазурь

Вода	295г
Глюкоза	300г
Сахар	450г
Пектин NH	20г
Сок лимона	20г

Смешать все ингредиенты и нагреть. Добавить недостающую воду. Распылять на торт при температуре 75С. При необходимости, добавить еще воды.

### Лёгкий кофейный ганаш на молочном шоколаде Bahibe

Сливки 35%	300г
Желатин	7,5г
Глюкоза	30г
Инвертный сахар	30г
Молочный шоколад Bahibe	625г
Сливки 35%	700г
Кофейные зерна	200г

Замочить горячие кофейные зерна в 560г холодных сливок на 8 часов в холодильнике. Процедить. Нагреть 240г сливок с глюкозой и инвертным сахаром. Влить смесь в частично растопленный шоколад и сделать однородную эмульсию при помощи блендера.

Добавить сливки, ароматизированные кофе в шоколадную смесь, пробить блендером. Убрать в холодильник на ночь для кристаллизации.

Распределить тонкий слой ганаша по каждому слою бисквита (3х3 минимум). Заморозить, достать из формы и покрыть нейтральной глазурью.

### Взбитый ганаш с ароматом какао бобов и засахаренным апельсином

Сливки 35%	225г
Глюкоза	30г
Инвертный сахар	30г
Какао бобы	50г
Белый шоколад Ivoire	345г
Сливки 35%	750г
Апельсин, полу-засахаренный	30г

Измельчить какао бобы и отправить в печь на 15 минут при температуре 150С. Нагреть сливки с какао бобами и дать настояться 10 минут. Процедить смесь, взвесить и добавить недостающую часть сливок, которую впитали бобы. Ввести горячую смесь в растопленный шоколад и сделать эмульсию.

Пробить блендером и добавить оставшиеся сливки. Оставить в холодильнике на ночь для кристаллизации. Взбить до плотной консистенции. Использовать для декора поверхности торта.

THINK  
PASTRY  
MICHEL WILLAUME

## Meet with heaven

Бисквит с фундуком, конфи из юзу, ореовый крем, глазурь гурман, хрустящий слой с миндалем и пралине, миндальная нуга, фундучно-арахисовый мусс, засахаренный лимон, апельсиновая зеркальная глазурь

### Фундучный штрейзель

Сливочное масло	180г
Коричневый сахар	180г
Флер-де-сел	1,2г
Фундучная мука	220г
Мука	180г

Нарезать холодное масло маленькими кусочками и смешать все ингредиенты. Раскатать тесто толщиной 4мм и убрать в холодильник. Вырезать полоски 30x10см и печь при 160С около 15 минут.

### Фундучный бисквит

Яйца	180г
Яичные желтки	60г
Сахар	240г
Фундучная мука	300г
Мука	60г
Ваниль в порошке	1г
Сливочное масло	140г
Яичные белки	110г
Сахар	110г

Взбить белки с сахаром на высокой скорости до плотной консистенции. Объединить все сухие ингредиенты и ввести в хорошо взбитые вместе желтки и яйца. Ввести меренгу в яичную массу и распределить 200г бисквита по поверхности готового штрейзеля. Печь при 160С около 20 минут.

### Хрустящий слой с миндалем и пралине

Сливочное масло	60г
Сахар	40г
Мука фундука	60г
Мука	60г
Молотый миндаль	40г
Молочный шоколад Jivara 40%	70г
Фундучное пралине	110г

Смешать все ингредиенты, кроме шоколада и пралине. Печь крамбл при 160С около 15 минут. Пока крамбл горячий, смешать с шоколадом (не растопленный) и пралине.

### Конфи из юзу

Пюре юзу	500г
Пюре мандарина	125г
Сахар	140г
Пектин NH	6г

Нагреть пюре с половиной сахара до 50С, затем ввести оставшийся сахар, смешанный с пектином. Нагреть до 103С и перелить на силиконовый коврик, чтобы остудить смесь. Когда остынет, перемешать при помощи спатулы до гладкой текстуры.

### Фундучно-арахисовый мусс

Сливки 35%	240г
Молоко	240г

Желтки	96г
Сахар	50г
Миндальное пралине 50%	350г
Арахисовая паста	340г
Листовой желатин	12г
Сливки	370г

Замочить желатин. Нагреть смесь сливок и молока, ввести яйца и желтки, предварительно смешанные с сахаром. Уварить до 84/85С, пробить блендером, пропустить через сито. Ввести желатин. Ввести горячую смесь в пралине и арахисовую пасту, пробивать с помощью блендера до получения однородной эмульсии.

### Взбитый ореховый крем

Сливки 35%	210г
Гранулированный желатин 200 Bloom 4,5г	
Вода	27г
Фундучное пралине	180г
Масло какао	32г
Взбитые сливки 35%	450г

Замочить желатин в воде. Нагреть сливки до кипения. Растопить масло какао и влить в пралине. Ввести желатин в горячие сливки и постепенно влить в смесь пралине и какао масла, вымешивая до состояния эмульсии. Ввести холодные сливки и смешать при помощи блендера. Оставить в холодильнике на 8 часов минимум. Взбить до плотной консистенции.

### Миндальная нуга

Молоко	46г
Сливочное масло	120г
Глюкоза	46г
Соль	6г
Сахар	142г
Желтый пектин	3г
Рубленый миндаль	240г

Нагреть молоко с маслом, глюкозой и солью. Смешать желтый пектин с сахаром и ввести в горячую смесь. Снова нагреть. Ввести рубленый миндаль. Раскатать между двумя листами пергаменты и печь при 180С до золотистого цвета. Нарезать кружками, соразмерными с тартотом.

### Хрустящий фундук и арахис

Очищенный от шкурки фундук	100г
Арахис	100г
Сахар	100г
Вода	15г
Ваниль	0,5г
Флёр-де-сел	0,2г

Поджарить фундук в духовке при 160С. Из воды, сахара и ванили сделать сироп, примешать горячие орехи и вымешивать до кристаллизации сахара.

### Оранжевая зеркальная глазурь

Вода	200г
Сахар	400г
Глюкоза	400г
Сгущённое молоко	265г
Гранулированный желатин 200 Bloom	26г
Вода	160г
Белый шоколад 33%	400г
Оранжевый краситель	3г

В сотейнике нагреть воду, сахар и глюкозу до 103С. Затем влить в смесь сгущённое молоко и набухший, расплавленный желатин. Добавить белый шоколад и краситель, при помощи блендера сделать эмульсию. Убрать в холодильник на ночь. Растопить до 45С, рабочая температура около 38С.



THINK  
PASTRY  
MICHEL WILLAUME



## Good girl by Carolina Herrera parfum

Миндальный дакуаз с бобом тонка, хрустящий слой с миндалем и пралине, крем с темным шоколадом Nyangbo и бобами тонка, мусс с миндальным молоком, глазурь с ароматом жасмина, шоколадная туфелька

Good Girl - это чарующая инновационная комбинация пряных специй и чистых цветочных ноток, раскрывающая многогранность женщины. Контраст аромата жасмина Самбака и глубоких таинственных оттенков боба тонка, миндаля и какао.

### Миндальный дакуаз с бобом тонка

Мука	75г
Миндальная мука	225г
Бобы тонка, тертые	2шт
Сахарная пудра	260г
Яичные белки	375г
Сахар	135г
Сухой яичный белок	11г

Пробить муку, миндальную муку, бобы тонка и сахарную пудру в робокупе. Смешать сухой яичный белок с сахаром. В миксере с насадкой «венчик» взбить белок со смесью сахара и пудры яичного белка до мягких пик. Объединить обе смеси, отсадить в кольца и печь при 180С с открытой заслонкой.

### Хрустящий слой с миндалем и пралине

Миндальное пралине 50%	300г
Шоколад Guanaja 70%	150г
Фьюлетин	150г

Смешать растопленный шоколад (50С) и миндальное пралине. Добавить фьюлетин и смешать до полного объединения. Нанести тонким слоем на поверхность дакуаза.

### Крем с темным шоколадом Nyangbo и бобами тонка

Молоко	300г
Сливки 35%	300г
Желтки	230г
Сахар	85г
Шоколад Nyangbo 64%	575г
Бобы тонка	4г

Сделать «крем англесз», ароматизированный бобами тонка. Влить горячие сливки в растопленный шоколад и сделать эмульсию. Дать закрепиться в холодильнике, отсадить крем на хрустящий слой. Заморозить.

### Мусс с миндальным молоком

Марципан 50%	400г
Молоко	480г
Сливки	480г
Листовой желатин	18г
Сливки 35%	800г

Ароматизатор горького миндаля по вкусу

С помощью блендера объединить марципан со 100г молока и сливками до однородной текстуры. Нагреть оставшееся молоко, растворить в нем набухший желатин и влить в первую смесь, тщательно смешать. Когда миндальное молоко остынет до 18С, ввести взбитые сливки. Распределить по формам, заморозить.

### Глазурь с ароматом жасмина

Молоко	180г
Сахар	400г
Глюкоза	400г
Сгущенное молоко	200г
Диоксид титана	2г
Желатин	35г
Масло какао	120г

Ароматизатор жасмина

Замочить желатин в холодной воде. Нагреть молоко, добавить сахар и глюкозу. Уварить до 103С, ввести сгущенное молоко и желатин. Влить в смесь какао масла и диоксида титана. Пробить блендером, ввести ароматизатор. Убрать в холодильник. Рабочая температура 35С.

### Украшение

Шоколадная туфелька, пищевое золото.

THINK  
PASTRY  
MICHEL WILLAUME

## Modern muse le rouge by Estée Lauder

Миндальный бисквит финансье с красной смородиной и малиной, желе ваниль-розовый перец, мусс из белого шоколада с ароматом розы и малиной, глазурь с малиной, красной смородиной и шафраном

«Le Rouge» отражает уверенную в себе и соблазнительную женщину. Её трудно не заметить. И все благодаря ее отличительному красному цвету, который определяет ее стиль, привлекает внимание и производит ошеломительный эффект. «Le Rouge» создан вдохновлять. Она вызывает реакцию своей смелостью, гламуром и невероятной уверенностью. Одно ее присутствие создает впечатление. Она смелая и сексуальная. Она провокация и вдохновение для других. Фруктово-цветочный оттенок Modern Muse Rouge — это соблазнительный контраст роскошной розы, спелых фруктов и специй.

### Миндальный бисквит финансье с красной смородиной и малиной

Сливочное масло	245г
Яичные белки	265г
Соль	2г
Инвертный сахар	35г
Сахарная пудра	265г
Мука	85г
Миндальная мука	140г
Замороженная красная смородина	75г
Замороженная малина	75г

Растопить сливочное масло до «орехового» аромата, пропустить через сито и остудить до 45С. Смешать яичные белки с солью, инвертным сахаром, сахарной пудрой и мукой, просеянной с миндальной мукой. Ввести растопленное масло и примешать замороженные ягоды. Распределить по предварительно смазаным сливочным маслом формам, обсыпанным миндальными лепестками. Печь при 170С 20 минут.

### Желе ваниль-розовый перец

Молоко	375г
Желатин	4г
Агар-агар	2г
Сахар	80г
Розовый перец	3г
Ванильные стручки	3шт

Замочить желатин в холодной воде. Нагреть молоко с ванилью и измельченным розовым перцем и дать отстояться 4 минуты. Ввести набухший желатин в смесь. Распределить по формам, заморозить.

### Мусс из белого шоколада с ароматом розы и малиной

Молоко	300г
Белый шоколад Ivoire 35%	560г
Листовой желатин	12г
Сливки 35%	600г
Ароматизатор розы 2 капли	
Целая малина	300г

Нагреть молоко до кипения. Ввести набухший желатин. Влить в растопленный шоколад, сделать эмульсию с помощью блендера. Охладить смесь до 32С/35С, добавить ароматизатор розы, аккуратно примешать мягкие взбитые сливки. Распределить небольшое количество мусса по поверхности бисквита, добавить замороженное желе. Влить еще немного мусса и распределить целую малину. Влить оставшийся мусс,

заполняя форму до конца, разровнять spatulой, заморозить.

### Глазурь с малиной, красной смородиной и шафраном

Пюре малины	100г
Пюре красной смородины	100г
Шафран	по вкусу
Сахар	400г
Глюкоза	400г
Сгущённое молоко	200г
Желатин листовой 200 Bloom	30г
Масло какао	180г
Краситель	

Нагреть пюре с сахаром и глюкозой. Довести до 103С. Влить сгущённое молоко и растопленный желатин. Далее влейте горячий сироп в растопленное масло какао, сделайте хорошую эмульсию при помощи ручного блендера. Убрать в холодильник.

THINK  
PASTRY  
WILLAUME