

Desery i czekolada: Potęga słodczy

Gorzka, deserowa, mleczna, biała, z nadzieniem czy z orzechami – przy takim wyborze, któż z nas mógłby nie być miłośnikiem czekolady? Co ona w sobie ma, że nikt nie może się jej oprzeć? Dlaczego desery są uwieńczeniem każdej kolacji? Jak wykorzystywać czekoladę w kuchni, aby stworzone przez nas słodkości były idealne? Tego i wiele więcej dowiedzą się goście Akademii Smaku Siemens na spotkaniu „Desery i czekolada: Potęga słodczy”. Ekspertem spotkania będzie Krzysztof Kopciński – szef cukierni w restauracji ‘Sowa & Przyjaciele’. Pracował on m.in. w warszawskiej restauracji „Tamka 43” oraz Klubie Polskiej Rady Biznesu w Pałacu Sobańskich. Doświadczenie cukiernika doskonalił nie tylko w Polsce, ale także poza granicami naszego kraju. Cukiernictwo to jego wielka pasja, dlatego jest mistrzem w swoim fachu. Pod jego okiem nasi goście nauczą się jak używać czekolady w kuchni, aby nie przesadzić, przygotowują wraz z nim wyjątkowe i przepyszne desery oraz dowiedzą się jak je podawać, aby efekt zawsze był perfekcyjny. Z Centrum Domowych Inspiracji, na pewno wszyscy wyjdą z wysokim poziomem endorfin. Partnerem kolejnego spotkania Akademii Smaku Siemens jest firma Lindt, która od lat i z wielką pasją produkuje przepyszne czekoladki porywające serca ludzi na całym świecie. Kwietniowe spotkanie rozpoczęło się krótkim wykładem naszego eksperta, cukiernika z zamiłowania i wykształcenia, Krzysztofa Kopcińskiego. Przygotowywane przez niego desery w smakach i aranżacjach są bardzo zaskakujące. Słowem – eksperymentowanie i niekonwencjonalne łączenie produktów to jego znak rozpoznawczy, o czym mogliśmy się przekonać na warsztatach. Szef cukierni w restauracji Roberta Sowy Sowa & Przyjaciele opowiadał zgromadzonym gościom o niezwykłym skarbie, jakim jest ziarno kakaowca, przybliżył historię czekolady, zdradził kilka swoich cukierniczych tajemnic, m.in. przepis na idealną bezę. Zgromadzeni dowiedzieli się, czym jest temperowanie czekolady, co to jest nibs kakaowy i dlaczego przygotowanie deserów wymaga niezwyklej dyscypliny i dokładności. Szef kuchni Konrad Birek przygotował dla naszych gości pyszne dania główne: szafranowe risotto z mięsem z uda kaczki, dymką i parmezanem oraz medaliony z polędwicy wołowej w sosie winno-czekoladowym. To ostatnie połączenie bardzo zaskoczyło uczestników warsztatów, ale wszyscy zachwycili się jego smakiem. Sam szef kuchni przyznał, że sos zawierający szalotki, wino i czekoladę niezwykle się udał. Na deser, zaproponowany przez Krzysztofa Kopcińskiego, złożyła się chałwa w zamszu malinowym, ciastko Sacher, piana o smaku cherry&chili, tiulle z nibsów, makarony czekoladowe, bezy porzeczkowe i nie tylko. Jak nasi goście poradzili sobie z kulinarnymi wyzwaniami? Czy było bardzo słodko? Co było największym zaskoczeniem spotkania? Tego wszystkiego dowiedziecie się z najnowszego magazynu. Zapraszamy do lektury.