

❓ Какова главная отличительная особенность ваших кондитерских изделий?

— В Европе каждый шеф-кондитер старается придерживаться какого-то определённого стиля как минимум в украшении. Так что уже по внешнему виду можно понять, кто автор этого десерта. Если вы дадите десять ингредиентов и одинаковые средства для украшения десяти кондитерам, вы получите десять совершенно разных по стилю изделий. Каждый шеф изготовит и украсит десерт по-своему.

Я всегда стараюсь создавать что-то уникальное, ни за кем не повторяя. Вы понимаете, что с появлением социальных сетей мир стал очень маленьким. Мы можем видеть примеры работы разных мастеров, которые живут в разных концах света. В моих изделиях всё должно быть безукоизненно, достаточно минималистично, без лишних завитушек и украшений. Это то, что я считаю в стиле важным.

❓ Почему вы вообще решили стать кондитером?

— Это была моя мечта! Даже когда я был ещё совсем маленьким, эта профессия меня просто захватывала. Кондитерским ремеслом я занимаюсь с 16 лет. И ни разу об этом не пожалел.



комментарий

Пермяки — не консерваторы

Наше ателье сотрудничает с командой Нидерландов по кондитерскому искусству. Летом наших сотрудников обучал капитан этой команды. Сейчас приехал Даниэль Йонгсма. Это признанный авторитет в Европе, с мнением которого считается весь кондитерский мир.

Сегодня очень многое зависит от обучения мастеров, их умения ориентироваться в последних тенденциях кондитерского искусства. Поэтому мы постоянно организуем обучение для сотрудников. Наша страна очень отстала от мира в силу того, что 70 лет была закрыта. Новые техники, ингредиенты, новые веяния десертной моды — это то, чему мы учимся, что предлагаем потом в своих кондитерских.

Сегодня кондитерский мир постоянно экспериментирует. Смешиваются несовместимые, на первый взгляд, ингредиенты. К примеру, мы делаем конфеты с перцем. Это не значит, что их необходимо запивать. В них лишь некий привкус, аромат перца. Возможно, покажется странным, но эти конфеты «пошли» у пермяков, которых принято считать гастрономическими консерваторами.

Михаил Белобабов, директор шоколадного ателье

❓ Вы авторитетный человек в мировом кондитерском искусстве. Ваше третье место на Всемирном кондитерском чемпионате — очень высокая планка. Что бы вы посоветовали — как можно добиться таких результатов?

— Я очень амбициозный человек. Очень мотивирован. Люблю работать. И с 16 до 26 лет как раз тем и занимался, что много работал и мало проводил времени в весёлых компаниях. Вместо этого я каждый день ходил в различные кондитерские магазины, мастерские, постоянно учился и открывал новые вкусы, ароматы, техники.

❓ Кондитерское искусство довольно переменчиво. В нём существует своя мода. Что модно сегодня?

— Кухня соединяется с кондитерской. В кондитерские произведения добавляются новые цвета.

❓ Чему вы учили пермских кондитеров?

— Учёба была посвящена начинкам для конфет и десертов, новым способам украшения кондитерских изделий. Что касается вкусов, то я не могу сказать, что малина — это какой-то новый вкус для российского потребителя. Но зато она будет представлена в таком виде, в такой текстуре и с такой начинкой, что покупатели, безусловно, найдут для себя что-то новое.