

Сладкая сторона природы

ЭЛЕКТРОННАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ ОТ ШЕФА-КОНДИТЕРА ГРЕГОРИ ДУАЙЕНА



Грегори Дуайен

французский шеф-кондитер.

С 24 лет он работает в престижных гастрономических домах, как Потэль и Шабо в Париже, Мандарин Ориентал в Тайбэе, Кофемания в Москве, а также создает удивительные и уникальные шедевры для именитых брендов (Луи Вуиттон, Шанель, Диор, Вашерон Константин, Рандж Ровер, Ля Прэри...)

Благодаря своему таланту он сочетает превосходные и изысканные французские рецепты в кондитерские культуры разных стран.

Последние 6 лет благодаря его компании GD Sweet Concept (ГД сладкая концепция) он делится своими навыками и креативностью на мастер-классах и дает профессиональные консультации по всему миру.



Возвращаясь к классическим кондитерским рецептам с новым креативным подходом: от торта Оперы до Пари-Бреста, от Тирамису до Медовика, от Чизкейка до торта Ламингтон. Это праздник современного кондитерского искусства в тортах и пирожных из сезонных и натуральных ингредиентов, наполненных незабываемыми эмоциями.

30 традиционных рецептов в новой подаче

- Натуральные и сезонные ингредиенты с акцентом на местные продукты.
- Приготовить все рецепты можно без специального оборудования даже новичку, без профессиональной морозильной камеры и без силиконовых форм.
- Рецепты с фотографиями, подробными объяснениями со схемой сборки, описанием декора и советами от шефа.
- Стильные десерты и щедрые порции.



Важные цифры

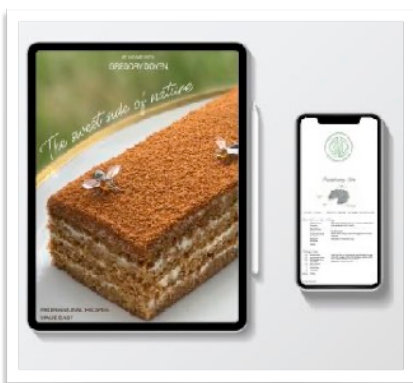
20 лет опыта в кондитерском искусстве

Более 250К подписчиков в социальных сетях

Посетил 45 стран и обучил около 3000 учеников и шефов кондитеров в течение 2 лет.

Представитель 3 всемирно известных кондитерских брендов - Силикомарт (формы для выпечки), Ле Верже Буарон (фруктовые пюре), шоколадная фабрика Вейсс.

Автор книги для кондитеров «Sweet Concepts» (Сладкие концепции), изданной The Chef connections, США.



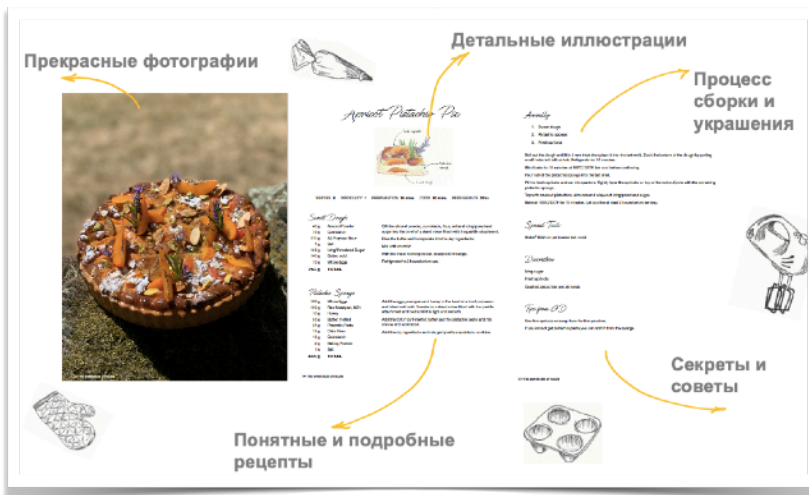
Цена: 14,95 \$



Здесь представлены кондитерские рецепты, чтобы удивлять, получать удовольствие от их приготовления и разделять с вашими близкими натуральные природные вкусы.

На страницах книги я раскрываю вам свои источники вдохновения, любимые десерты и личные воспоминания.

Эта электронная книга поможет вам самим создать незабываемые моменты.



Контакты

Грегори Дуайен / шеф-кондитер

The chef's connection / Редактор и дистрибьютер

www.gregorydoyen.com / www.thechefsconnection.com

email: sweetconceptsbook@gmail.com

tel: +33 6 31 62 4253 / +7 926 1246135



<https://www.facebook.com/doyen.gregory>



<https://www.instagram.com/gregorydoyen/>