

Trzecie warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere: słodkie arcydzieła w Sempre – Warsaw Academy of Pastry Arts.

17 listopada 2023 roku w gościnnych progach Sempre – Warsaw Academy of Pastry Arts odbyły się trzecie warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. To wyjątkowe wydarzenie zgromadziło utalentowaną młodzież zafascynowaną sztuką kulinarną, tym razem cukierniczą. Warsztaty, poprowadzone przez doświadczonego cukiernika Michała Iwaniuka, otrzymały tytuł: „Deser restauracyjny. Deser na talerzu”.

Michał Iwaniuk, czyli Szef Kreatywny Cukierni Gourmet Group, jako trener kulinarny poprowadził uczestników przez intensywne, sześciogodzinne warsztaty, skupiając się na sztuce przygotowywania słodkich arcydzieł o ponadprzeciętnych: estetyce i smaku. Studenci mieli okazję praktykować wykonanie dwóch wyjątkowych deserów. Były to brownie buraczane z czekoladą Ruby, żelem malinowym i pianą z czerwonych owoców oraz cannelloni z malinami i kremem migdałowym z pianą cynamonową.

Przed częścią warsztatową, młodzi adepci sztuki kulinarniej mieli okazję uczestniczyć w wykładzie eksperckim, który poprowadził doktor Artur Głuchowski ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Temat brzmiał: „Multisensoryczność posiłku – aspekty związane z wizualizacją potraw (plating), nowoczesnymi metodami składania zamówień i serwowania potraw”. Zajęcia te pozwoliły studentom spojrzeć z szerszej perspektywy na nowe, fascynujące obszary kreowania dań, które wychodzą spod ich rąk. Zyskali wiedzę jak kolor, zapach, słuch czy smak wpływają na odbiór potraw. Dowiedzieli się, że nawet wielkość talerza czy jego kształt lub barwa zmieniają nastawienie konsumentów wobec tej samej potrawy. Ekspert podzielił się ze studentami przekrojem wyników badań naukowych z całego świata, a także przywołał arcyciekawe wyniki badań własnych.

Sempre Group, jako partner Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, wyraziła swoją niekłamano radość z faktu kolejnego gościnnego przyjęcia młodych talentów. Z przyjemnością wspiera i obserwuje rozwój studentów Akademii podczas szkoleń z mistrzami cukiernictwa. Partnerstwo z Belvedere to dla Sempre wyjątkowa okazja do wsparcia młodych pasjonatów gastronomii.

„Jako partner Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere jest nam niezmiernie miło po raz kolejny gościć najbardziej utalentowaną młodzież w siedzibie Warsaw Academy of Pastry Arts w progach Sempre Group. Każdy z Uczestników tego projektu świadomie wybrał drogę swojej kariery kulinarniej. Z wielką przyjemnością wspieramy i obserwujemy studentów Akademii podczas szkoleń z mistrzami cukiernictwa. «Jeśli kochasz to, co robisz – rób to z pasją», a my z pewnością w rozwoju tej pasji Ci pomożemy!” – brzmiały słowa przedstawicieli Sempre Group.

Michał Iwaniuk, z dumą podkreślając zaangażowanie młodych adeptów sztuki cukierniczej, podzielił się swoimi refleksjami na temat warsztatów. „Niezmiernie cieszy mnie fakt, że mamy tak wielu zdolnych i ambitnych młodych ludzi, których pasją jest gastronomia, a w tym cukiernictwo. Warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere to idealne miejsce do pogłębiania swojej wiedzy i nauki umiejętności praktycznych. Z wielką przyjemnością prowadzę w kolejnej edycji warsztaty w charakterze trenera kulinarnego, przekazując studentom swoje doświadczenie i mając nadzieję, że będą kontynuować swoją cukierniczą pasję!” – to słowa, które oddają entuzjazm prowadzącego.

Warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere to nie tylko doskonała okazja do nauki praktycznych umiejętności, ale także do wymiany wiedzy i doświadczeń z najlepszymi specjalistami z branży HoReCa. Każda edycja tych wyjątkowych warsztatów to kulinarna podróż pełna inspiracji i nowych możliwości dla młodych pasjonatów sztuki kulinarniej.

O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere:

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny Belvedere Gourmet Group. Misją Akademii jest aktywne wsparcie młodych talentów w rozwoju oraz pogłębianie pasji do kreowania smaków poprzez zetknięcie z doświadczeniem sztuki kulinarnej na najwyższym możliwym poziomie przekazywanym przez wybitnych trenerów i ekspertów: kucharzy, cukierników oraz gości specjalnych Akademii. Co istotne, concept Akademii jest formułą otwartą. Zakłada nie tylko rozwój jej studentów, ale również jej samej, jako miejsca łaknącego nowych pomysłów, czy koncepcji. Dlatego też Akademia zakłada ewolucję zarówno podczas pierwszej edycji, jak i kolejnych, po to, aby być miejscem wyjątkowym każdego dnia. Jest otwarta na nowych trenerów, kolejnych ekspertów, a także Mecenatów mogących objąć ją opieką.

Więcej informacji o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere znajduje się na stronie internetowej www.akademiamistrzowsmaku.pl oraz na profilach społecznościowych:

facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku, instagram.com/akademiamistrzowsmaku.