

## ДЕСЕРТЫ В ЧЕСТЬ ИМПЕРАТОРСКИХ ПУТЕШЕСТВИЙ

Новый шеф-кондитер «Гранд Отеля Мойка 22»

Наталья Кононова создала коллекцию десертов для Чайной гостиной.

Альбина Самойлова |

**ВДОХНОВЕНИЕМ** для новых композиций стала тема гран-туров императорской семьи. Каждый десерт — произведение искусства, воплощающее необычный вкус и оригинальную форму. Лаймовый пирог под названием «Версаль» представляет собой нежный курд (десертный крем) из лайма и мяты, миндальное сабле (вид французского печенья из песочного теста) со швейцарской меренгой, украшенное изящным лепестком.

В десерте «Гран-тур» сочетаются шоколадный бисквит, кули (соус) из черной смородины и бобами тонка с глазурью из молочного шоколада и дробленого ореха. Необычным и ярким стал десерт «Мария-Антуанетта». Именно французская королева давала прием во время визита наследника российского престола Павла I и его супруги Марии Федоровны. Вдохновением для создания этого десерта стали роскошь французского двора и стиль легендарной королевы. Миндальный бисквит, мусс на основе маскарпоне, свежая клубника, ароматный эстрагон — все это с тонким вкусом шампанского.



ШЕФ-КОНДИТЕР  
«ГРАНД ОТЕЛЯ  
МОЙКА 22»  
НАТАЛЬЯ  
КОНОНОВА  
С ДЕСЕРТАМИ  
ИЗ НОВОЙ  
КОЛЛЕКЦИИ

© ГРАНДОТЕЛЬ МОЙКА 22



Реклама

\* Здравствуйтесь, друзья!



15min Italy®

*Ciao amici!*\*

Куда бы вы ни летели, представьте, что отправляетесь в Италию.

Традиционные итальянские завтраки, пицца, паста и авторская барная карта ждут вас в уютном гастрономическом пространстве бистро 15min Italy.



Аэропорт Санкт-Петербурга

Зона вылета внутренних рейсов

