Все мы стремимся стать лучше. Мои десерты тоже к этому стремятся. Конечно, не без моей помощи.

Я извела тонны продуктов, провела сотни часов в поиске идеальных пропорций для своих тортов, которые будут на пользу и в удовольствие всем без исключения. Я постоянно узнаю что-то новое про полезные десерты и никогда не упускаю возможности поучиться у известных шефов. Несколько месяцев назад я прошла обучение на курсе по приготовлению особых десертов у одного из лучших кондитеров России Майи Климиной. Этот курс был посвящен моим любимым безглютеновым, безлактозным десертам, десертам для аллергиков.

После курса я доработала и немного изменила почти все рецептуры своих десертов. В некоторых из них появились дополнительные ингредиенты. Например, теперь в большинство десертов я буду добавлять инулин – это полезный пробиотик, который помогает освобождать организм от холестерина и усваивать кальций и магний. Кстати, про пользу инулина не раз говорил известный всем мамочкам доктор Комаровский. Также во многих тортах вместо кокосового масла буду использовать веганское сливочное, потому что оно легче и лучше усваивается организмом.

Это немного повлияет на стоимость – в среднем цена торта вырастет на 10%. Но в то же время и пользы от таких десертов будет неизмеримо больше. Ведь лучше кусочка восхитительно вкусного, воздушного муссового торта может быть только более полезный его вариант, правда?

Кроме того, в декабре в ассортименте моих полезных десертов появится несколько новинок. Я уже заканчиваю последние доработки и вот-вот подробно о них расскажу. И зимние праздники будут еще вкуснее.