

НАТАЛИ ВИ:

# КОНФЕТНАЯ ИМПЕРИЯ ТОЛЬКО НАЧИНАЕТСЯ!

*Натали Ви*  
—мастер-классная—

Конфетный шеф  
Natali Vi



*Первое место на международном конкурсе ИРС "Корпоративный ШОУ торт", мастер-классы в Греции, постоянные "гастроли" в Москве, Питер и другие города...*

*Натали Ви доказала, что за конфетами будущее! Впрочем, весь мир любит конфеты ручной работы. И это уже больше ход классики. Говорим о конфетах и гордимся тем, что мы в тренде!*

**В Европе конфеты ручной работы славятся веками. Взять ту же Австрию. В России пока эта культура возрождается? Какие перспективы?**

Последние время, давайте возьмем где-то лет 20-25, конфетное, как и шоколадное производство эксклюзивного продукта постепенно начинает свой путь и переживает развитие. Ниша является определенно свободной для роста. Все дело в качестве используемого продукта, в частности те же какао бобы и соответственно сам шоколад. Я вижу перспективы для дальнейшего роста в этой нише по одной простой причине - российский потребитель все чаще задумывается о качестве, составе и сроке годности. Выбор между продукцией, которая хранится 1-3 месяца и 18 месяцев (как тушенка) становится все более очевидным.

**Почему мы выбрали эту нишу?**

Я занимаюсь кондитерским направлением с 2012 года, начинала с тортов, тогда еще мастичных. Но в какой-то момент поняла, что хочу работать с чем-то уникальным, эксклюзивным. Перепробовав несколько направлений, однажды я совершенно случайно наткнулась на фотографии корпусных конфет, и не смогла отвести от них взгляд. За один час я приняла решение, и уже на следующий день проходила обучение на живом мастер-классе. Именно тогда я поняла, что хочу заниматься исключительно конфетами и шоколадом. На тот момент в моем городе конфеты делали единицы, и то это были только трюфели. Корпусные конфеты - красивые, блестящие, с многогранностью вкуса и цвета были в новинку. Одним словом, звезды сошлись, и началась моя конфетная сага!

Наша миссия - показать каждой маме, как просто готовить сладости, которые полезные и вкусные. Приобщить детей к миру кондитерского искусства, осознанного питания и научить делать их самим.

