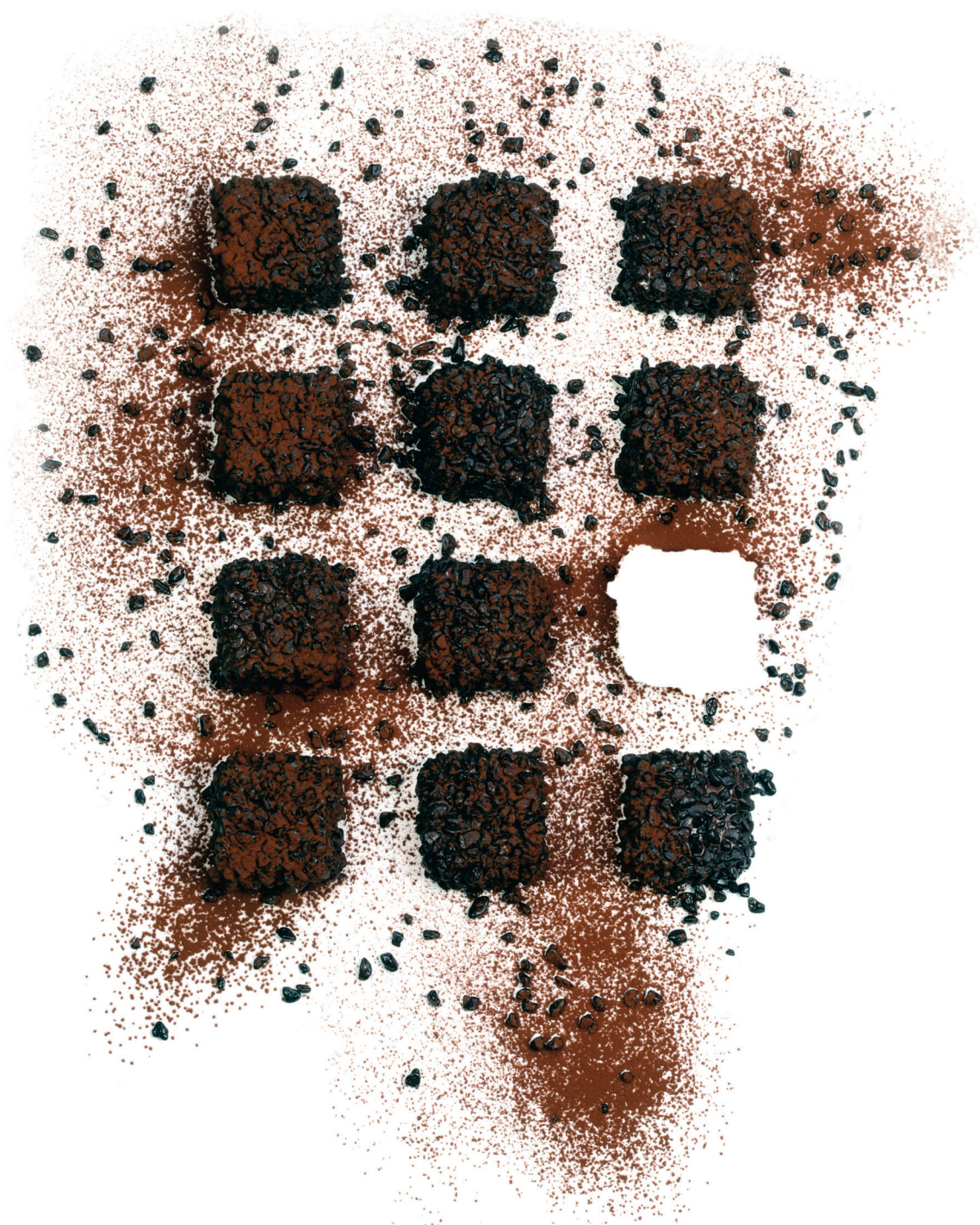


ШОКОЛАДНЫЙ СОМЕЛЬЕ

УДИВИТЕЛЬНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В МИР ШОКОЛАДА



Клара Падовани • Джиджи Падовани



ШОКОЛАДНЫЙ СОМЕЛЬЕ

УДИВИТЕЛЬНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В МИР ШОКОЛАДА

хлеб*соль

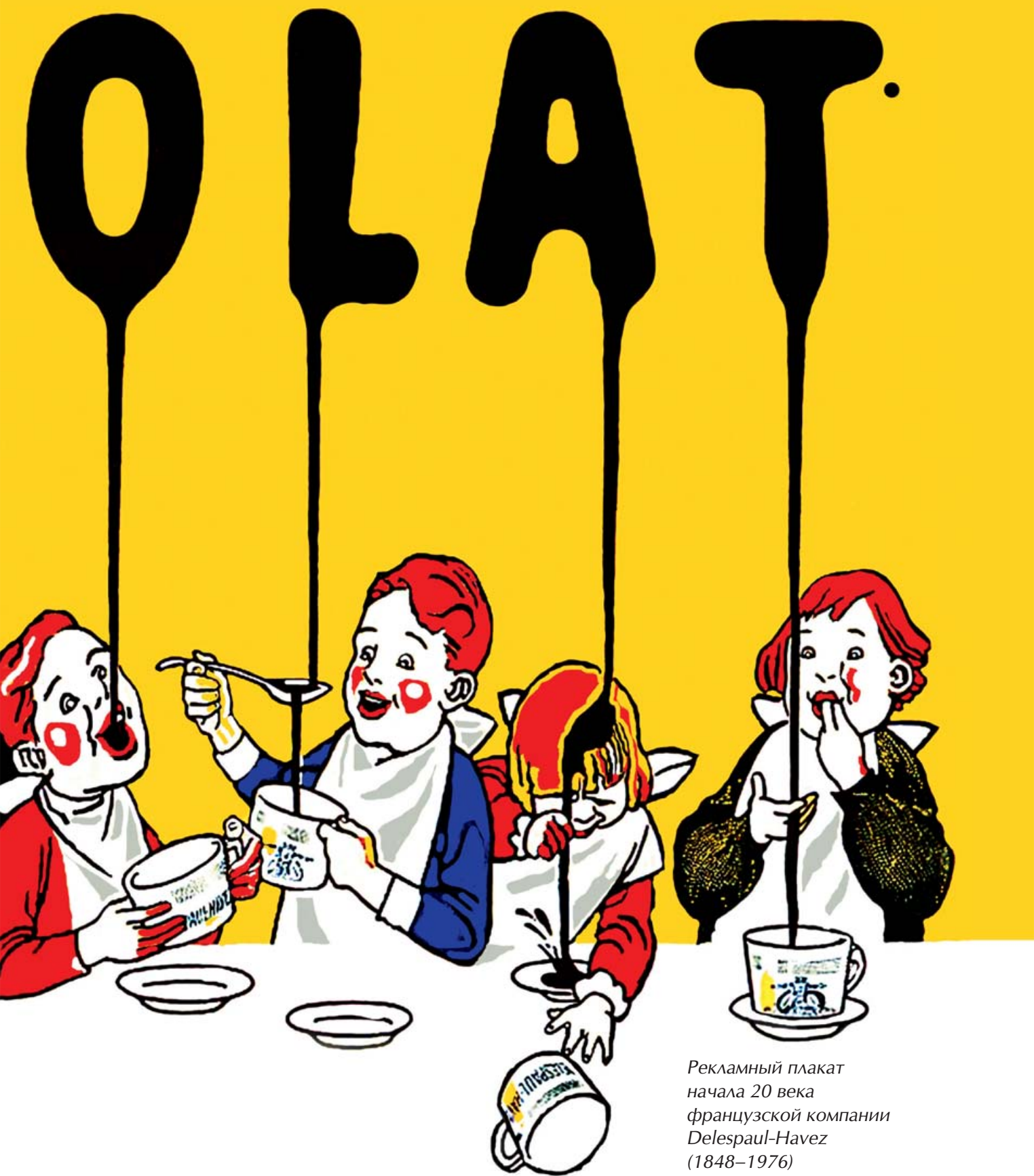
Москва 2021

СНОС



ДЕВЯТЬ ЧЕЛОВЕК ИЗ ДЕСЯТИ ЛЮБЯТ ШОКОЛАД,
ДЕСЯТЫЙ ВРЕТ.

– Джон Туллиус –



Рекламный плакат
начала 20 века
французской компании
Delespaul-Havez
(1848–1976)



ТЕКСТ КЛАРЫ И ДЖИДЖИ ПАДОВАНИ

ФОТОГРАФИИ ФАБИО ПЕТРОНИ

РЕЦЕПТЫ RELAIS CUBA CHOCOLAT

Редактор проекта ВАЛЕРИЯ МАНФРЕДО ДЕ ФАБИАНИС

Помощник редактора ДЖОРДЖО ФЕРРЕРО

Графический дизайн МАРИЯ КУККИ



СОДЕРЖАНИЕ

СЧАСТЬЕ В ШОКОЛАДЕ	15
ПЯТЬ ТЫСЯЧ ЛЕТ ИСТОРИИ	18
ДАР БОГОВ	20
АМАЗОНСКИЙ НАПИТОК	23
ОЛЬМЕКИ, МАЙЯ, АЦТЕКИ: ПЕРВЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ	24
ЗАВОЕВАНИЕ ЕВРОПЕЙСКИХ САЛОНОВ	29
МЕДИЦИНСКИЕ И ТЕОЛОГИЧЕСКИЕ СПОРЫ	40
ШОКОЛАД В ИСКУССТВЕ	42
ГОЛЛАНДСКАЯ И АНГЛИЙСКАЯ РЕВОЛЮЦИИ	46
НАПОЛЕОН, ДЖАНДУЙЯ И ШВЕЙЦАРИЯ	50
КРУПНЕЙШИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ШОКОЛАДА	62
МИР КАКАО	66
СПАСИБО МОШКАРЕ	69
БОЛЬШЕ, ЧЕМ ТРИ ВАРИАНТА	70
КАКАО КРИОЛЛО	72
КАКАО ФОРАСТЕРО	72
КАКАО ТРИНИТАРИО	73
ВЫРАЩИВАНИЕ НА ПЛАНТАЦИЯХ	76
МЕНЯЮЩИЕСЯ УСЛОВИЯ	79
СЕКРЕТЫ ОБРАБОТКИ	82
МАССА, ПОРОШОК И МАСЛО	84
ОБЖАРКА	86
УДАЛЕНИЕ ОБОЛОЧКИ	86
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ	86
КАК РОЖДАЕТСЯ ПЛИТКА ШОКОЛАДА	88
ОЧИЩЕНИЕ И СМЕШИВАНИЕ	88
КОНШИРОВАНИЕ	88
ТЕМПЕРИРОВАНИЕ	90
ФОРМОВКА	90
УПАКОВКА	92
СЫРОЙ ШОКОЛАД	93
КАК ХРАНИТЬ ШОКОЛАД	95
ИСКУШЕНИЕ ВО ВСЕХ ЕГО ФОРМАХ	98
КОДЕКС ПОКЕРА	98
ДАННЫЕ НА ЭТИКЕТКЕ	99



ТАЙНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ	100
МОЛОКО: ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРОЦЕНТЫ	102
ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА: ОТ ТУРИНА ПО ВСЕМУ МИРУ	105
БЕЛЫЙ – НА САМОМ ДЕЛЕ НЕ ШОКОЛАД	107
РУБИНОВЫЙ: РОЗОВАЯ СТОРОНА ШОКОЛАДА	110
МОДИКАНО: ПЕРВЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ IGP	110
ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ	111
ШОКОЛАД С ОРЕХАМИ	113
ШОКОЛАДНЫЕ ЯЙЦА, КОЛОКОЛЬЧИКИ, МИШКИ, КРОЛИКИ	114
ДРУГИЕ ФОРМЫ	116
КАТАЛОГ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ	118
AFTER EIGHT	121
ALKEKENGİ	121
BACIO	121
BOERO И PERFERITO	121
CREMINO	122
CRI CRI	122
КОНФЕТЫ С РОМОМ ИЗ КУНЕО	123
ДРАЖЕ	123
ДАРЫ МОРЯ	123
GIANDUIOTTO	124
LINDOR	124
MOZARTKUGELN	124
MENDIANT	125
NAPOLITAIN	125
NOUGATINE	125
PALET D'OR	127
ROCHER	127
ТРЮФЕЛЬ	127
ЦУКАТЫ В ШОКОЛАДЕ	127
КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО	
АСЭБСКИЙ	129
БАРОЦЦИ	129
БРАУНИ	131
РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО	131
КАПРЕЗЕ	131
ДЕКАДАНС	131

ПИЩА ДЬЯВОЛА	131
ДОБОШ	132
ФОРЕСТА	132
ГРЯЗЬ МИССИСИПИ	133
ОПЕРА	135
ПАРРОЦЦО	135
ПРОФИТРОЛЬ	135
RELAIS CUBA	135
РИГО ЯНЧИ	135
ЗАХЕР	136
САВОЙ	136
ЧЕРНЫЙ ЛЕС	138
СЕТТЕВЕЛИ	138
ТРЮФЕЛЬ	138
ТЕНЕРИНА	139
ТИРАМИСУ	139
ЦЮРИХ	139
ИЗУЧЕННЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА	141
ДЛЯ СЕРДЦА И МОЗГА	142
СНЯТИЕ СТРЕССА И СТИМУЛИРОВАНИЕ	143
ПЯТЬ ЧУВСТВ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ	146
ЗРЕНИЕ	148
СЛУХ	148
ОСЯЗАНИЕ	149
ОБОНЯНИЕ	149
ВКУС	149
ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ	151
КОФЕ	152
ЧАЙ	154
ПИВО	155
ВИНО	156
КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА	157
КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ	158
СПЕЦИИ И ФРУКТЫ	162
КОФЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ	166
КОФЕ «ШОКОЛАДНАЯ ИКРА»	168

ВЕНЧИНО	168
КОФЕ С КУБИНСКИМ РОМОМ	169
НЕЖНЫЙ ГОРЯЧИЙ РОМ	171
КУБИНСКИЙ РОМ	172
ДЖАНДУЙОТТА	172
НУГАТИНЕ С КАРАМЕЛЬЮ	173
МОРОЖЕНОЕ КРЕМИНО С ЭСПРЕССО	174
ВЕНЧИ ГОЛД НАТ МАНХЭТТЕН	175
ГОТОВИМ С «ПИЩЕЙ БОГОВ»	177
РЕЦЕПТЫ RELAIS CUBA CHOCOLAT	
КРЕМИНО ИЗ ФУА-ГРА	181
ТАРТАР С ШОКОЛАДНОЙ ИКРОЙ	183
БЕЛАЯ ПОЛОСКА С ФИСТАШКАМИ	185
ТРИО ПО-ПЬЕМОНТСКИ	186
РИЗОТТО КАРНАРОЛИ С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ	189
ПЛИНЦИКОТТИ С КАКАО	191
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С ШОКОЛАДНОЙ ИКРОЙ	193
НОЧЧИОЛАТА С КРЕВЕТКАМИ	195
ЦЕСАРКА С ШОКОЛАДНОЙ ПОЛЕНТОЙ	197
ФИЛЕ-МИНЬОН С ШОКОЛАДОМ	199
ШОКОЛАДНЫЙ СЮПРЕМ	201
ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ТАРТУФАТА	203
ВРЕМЯ КОКТЕЙЛЕЙ	
РЕЦЕПТЫ RELAIS CUBA CHOCOLAT	205
КУБА СПРИТЦ	206
ВОДОПАД ВЕНЧИ	207
АЛКОГОЛЬНАЯ КАРУСЕЛЬ	209
ТЬМА ЗА ГРАНЬЮ ЖАЖДЫ	210
ЧОКО НЕГРОНИ	211
ИДЕАЛЬНЫЙ ШТОРМ	213
ФИЗЗ «МЕДИТАЦИЯ ВЕСЬ ДЕНЬ»	214
КРЕМИНОС	215
УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ И ИНГРЕДИЕНТОВ	218
АВТОРЫ	222
АВТОРСТВО ИЛЛЮСТРАЦИЙ	223









СЧАСТЬЕ В ШОКОЛАДЕ

В среде фуд-писателей нас называют «шоколадной парочкой». И действительно, уже много лет страсть к шоколаду приводит нас в самые отдаленные уголки мира, где мы изучаем различные процессы, раскрываем его тайны и учимся его пробовать, находя определения разным органолептическим свойствам. Мы посещаем традиционные ремесленные магазинчики, фабрики, оснащенные современным оборудованием, музеи, посвященные «пище богов», и плантации какао. И, конечно, каждый раз, когда мы разворачиваем плитку шоколада, выбираем конфету с пралине, отпиваем глоток горячего шоколада, опускаем ложку в банку с шоколадной пастой или пробуем кусочек шоколадного торта, мы погружаемся в волшебный мир, связанный с этим продуктом, так сильно отличающимся от других. Он соблазнительный, сладострастный, чувственный и приносит ни с чем не сравнимое удовольствие.

Да, шоколад и правда часто сравнивают с вином, но та улыбка, что освещает лицо пробующего Theobroma cacao, уникальна. История шоколада очень древняя, но для цивилизованного мира она сравнительно недавняя. Однако влияние шоколада на общественную жизнь, литературу и искусство заставляет нас понять, что он обладает «дифференциалом» удовольствия и радости, который, скорее всего, не может предложить никакой другой продукт питания.

Когда мы откусываем шоколадный батончик и он медленно тает во рту, наши вкусовые рецепторы распознают сложные ноты, разные для каждого сорта какао. Аромат шоколада дикий, яркий, пробуждающий воспоминания. Вы можете почувствовать необъяснимое влечение к тропическим лесам Амазонки, где появился первый плод какао, к его экзотическим цветкам, тонкие оттенки дерева и кофе. Вкус ванили или сахара в шоколаде не должен преобладать, так как это является показателем низкого процента какао-массы. Вкус шоколада, с тонкими намеками на горечь и кислотность, что подчеркивает его сложность, вызывает привыкание.

Качественный шоколад не едят, а понемногу пробуют. После нескольких секунд, как вы его попробовали, вас ждет сюрприз: более пятисот ароматных нот зазвучат у вас во рту подобно гармоничной симфонии, а затем вас ждет долгое и полное прелести послевкусие, по мере того, как вкус растворяется выделяемой слюной.

Оскар Уайльд писал: «Все хорошее в этой жизни или вредно, или аморально, или ведет к ожирению». Тем не менее, «пища богов» – исключение из этого правила. *Chocolat et santé** – два неотделимых друг от друга фактора, многие французские врачи уже в XIX веке были в этом убеждены. Сегодня самые последние научные исследования показывают, что умеренное, но постоянное употребление темного шоколада приносит пользу для здоровья мозга, сердца и артерий. Кроме того, он явно положительно влияет на настроение... вы, вероятно, уже сами давно это заметили.

* Шоколад и здоровье (франц.) – Здесь и далее примечания переводчика.



Марсель Пруст писал: «Шоколадный крем... воздушный и легкий», и нет нужды перечитывать его «В поисках утраченного времени», чтобы лишний раз убедиться, насколько неизгладима наша детская память, когда речь идет о вкусе шоколада. Честно говоря, мы оба принадлежим к поколению, у которого были довольно непростые отношения с шоколадом: в детстве наши матери редко разрешали нам этот вожаденный продукт, так как были убеждены, что он – нездоровая еда, из-за которой появляются прыщи – совершенно необоснованное обвинение – или ожирение – в этом есть доля истины, но лишь в мизерной степени. Так что кусочек шоколадной плитки обычно дополнялся обязательным куском «полезного» хлеба, и это было обычным делом для шестидесятых годов.

Затем появился он, волшебный шоколадный спред, изобретенный в Альбе (городке, где мы выросли и где витали ароматы жареного фундука и какао), который обелил имя шоколада, покориw италийских и европейских мам. В годы нашей юности одного только присутствия банки шоколадного спреда на верхней полке буфета было достаточно, чтобы успокоить нас и сделать счастливыми. Но потом, повзрослев и открыв для себя соблазнительный мир «пищи богов», мы наконец-то по-настоящему нашли «счастье в шоколаде».

«Счастье в шоколаде» не требует больших затрат. Кэрол Мэтью, автор английских любовных романов, писала: «Тот, кто говорит, что за деньги счастье не купить, явно не тратил свои деньги на шоколад». Но просто любить шоколад недостаточно, его нужно знать. Мы убеждены, что настоящий «шоколадный сомелье», то есть знаток, должен знать удивительную историю этого продукта, которому пять тысяч лет, а также хорошо разбираться в таинственном сырье, из которого он сделан: какао. Вы знаете, как делают плитку шоколада? Это долгая и сложная работа, в некотором смысле магическая, и уди-



вительно, сколько страсти человек отдает алхимическому преобразованию невзрачных коричневых семян из далеких стран. А сколько существует видов шоколада? Всего три или гораздо больше?

Сколько на свете знаменитых марок шоколада или тортов, способных удовлетворить самый взыскательный вкус? Наверняка вам будет любопытно узнать о целебных свойствах *Theobroma cacao*, открытых в ходе многочисленных исследований, или прочитать об искусстве дегустации, в которой участвуют все пять чувств, подобно дегустации вина. Какие специи лучше всего подходят к шоколаду?

Невероятные фотографии Фабио Петрони, иллюстрирующие эту книгу, несомненно, подогреют вашу страсть, если вы убежденный шокоголик, а рецепты от *Relais Cuba Chocolat** наверняка вызовут желание приготовить восхитительные блюда или коктейли. Со своей стороны, мы попытаемся удовлетворить ваше любопытство, рассказав все, что знаем о «пище богов», в надежде на то, что наше повествование приведет вас в эту чудесную вселенную, и вы найдете, подобно нам, «счастье в шоколаде». Это выражение может дать вам представление о радости медленного растворения шоколада во рту, воспоминаниях об ароматах кондитерской или первом глотке горячего шоколада холодным зимним вечером, или о невероятном чувстве, которое испытываешь, когда идешь по плантации, а тебя окружают растущие прямо на стволах желтые и красные плоды какао. Итак, забудьте о чувстве вины и позвольте себе погрузиться в волшебный мир *Theobroma cacao* – самого потрясающего дара богов людям.

* Ресторан в городке Кунео в итальянском Пьемонте, специализирующийся на блюдах с использованием шоколада марки Venchi.



ПЯТЬ ТЫСЯЧ ЛЕТ ИСТОРИИ



Когда мы откусываем кусочек шоколадной плитки или конфеты с начинкой из пралине, тающей во рту, наш мозг получает сигнал удовольствия, одновременно расслабляющего и стимулирующего. В наши дни шоколад – обычное, повседневное лакомство, то, что может себе позволить каждый. Но таким он был не всегда. Веками лишь верхушка общества могла наслаждаться этим лакомством из какао-бобов: это был изысканный напиток, который пили аристократы европейских дворов, а еще раньше – энергетическое «зелье» вождей доколумбовых цивилизаций. Первоначально он употреблялся в жидком виде. Шоколад стал твердым, демократичным и дешевым только после 1849 года – в Великобритании, когда компания *J.S. Fry & Sons*, основанная в Бристоле в 1761 году квакерами-капиталистами, изготовила первый батончик *Chocolat Délicieux à Manger**. Длинная история «пищи богов» полна мифов, но есть одна неоспоримая истина: первый напиток из поджаренных и измельченных бобов, извлеченных из странного плода в форме мяча для регби, был приготовлен на Американском континенте. Это случилось за много лет до того, как Христофор Колумб отправился по неверному пути со своими кораблями в поисках нового пути в Индию. Доказано, что какао прибыло в Европу из земель Новой Испании вместе с сокровищами, захваченными конкистадорами в 16 веке. Первоначально европейцы не оценили этот напиток, поскольку он был холодным, кислым и пряным настолько, что в 1565 году тосканский путешественник Джироламо Бенцони определил его в своей *Historia del Mondo Nuovo*** как «напиток для свиней». И какао стало лекарством. Позже его начали подавать горячим и с сахаром, оно было оценено любителями экзотики во времена *Ancien Régime**** наряду с чаем и кофе. Наконец, с середины 1800-х годов изобретательные мастера и промышленные производители шоколада из Великобритании, Турина и Швейцарии смогли создать высококачественные продукты, чтобы удовлетворить сладкоежек и из среднего класса.

* Вкусный съедобный шоколад (франц.)

** История нового мира (итал.)

*** «Старый порядок» – абсолютистский режим, предшествовавший Французской революции 1789 года.



18 – Иллюстрация с изображением дерева какао из книги *Historia del Mondo Nuovo* Джироламо Бенцони

19 – Сцена сбора какао на вазе севрского фарфора (1827): изображается разрубание плодов мачете

ДАР БОГОВ



Изобретение шоколада легенды приписывают ацтекам. Эта доколумбова цивилизация, возникшая в 14 веке на территории современной Мексики, имела сложные космологические теории. Тексты ацтеков повествуют о том, как это чрезвычайно ценное растение было дано людям богом. «Звезда утра, дыхание жизни, драгоценный близнец, змея с перьями кетцалья» – такие титулы носил вождь тольтеков, и именно для него предназначался, в первую очередь, этот дар. Все в городе-государстве, развившемся в 14–16 веках, регулировалось в соответствии с ритуалами жертвоприношений и церемониями, в которых какао играло существенную роль, имея очень высокую ценность.

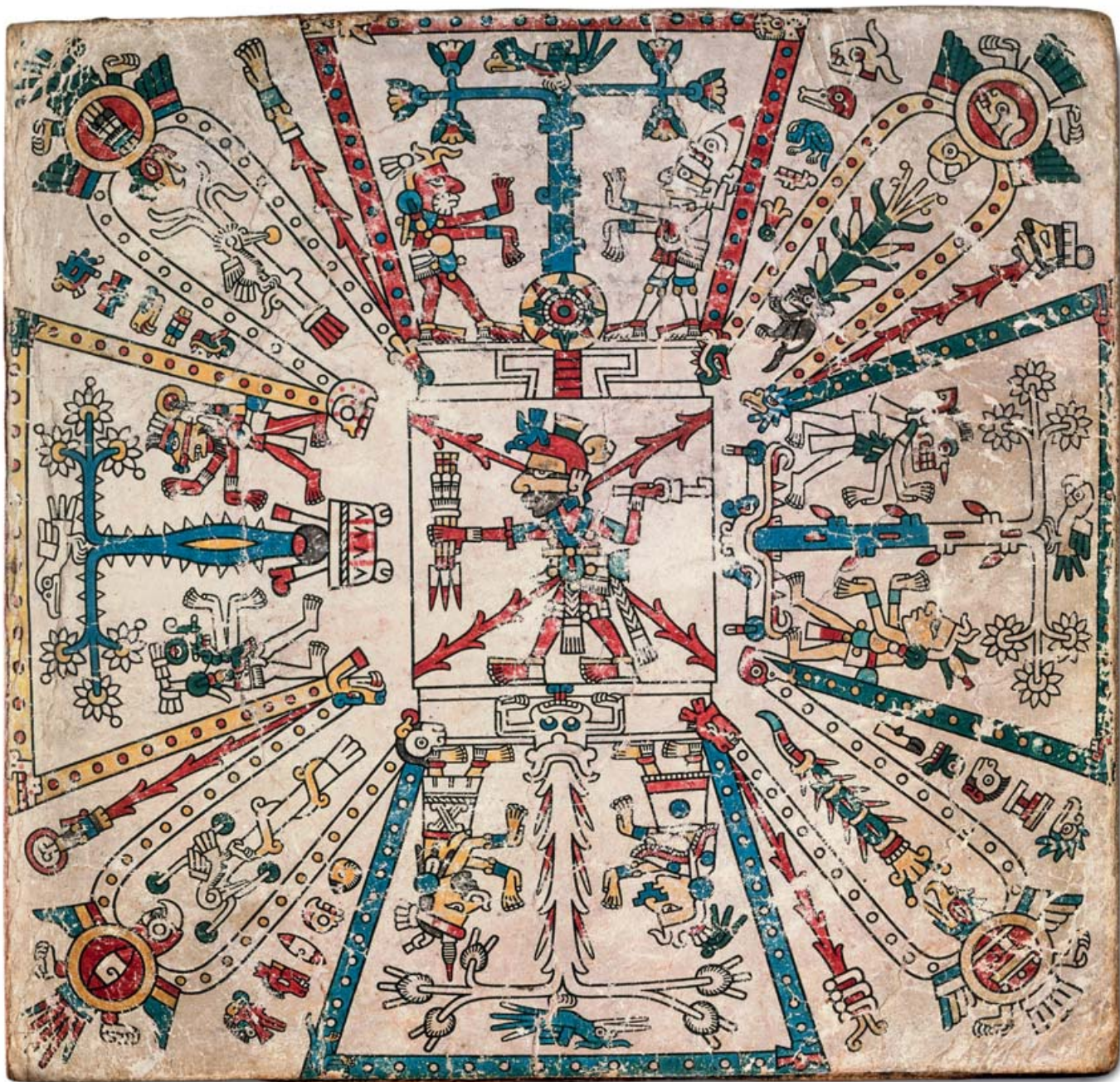
Данные сведения мы черпаем из путевых дневников испанцев о Новом Свете. Европейцы восприняли магическую ауру, которую жители Мезоамерики придали шоколаду, сдержанно и с подозрением. Лишь в середине 1700-х годов, два столетия спустя, шведский ученый дал «шоколадному растению» научное название. Знаменитый ботаник Линней (Карл Нильсен Линней, 1707–1778) ввел в ботанику бинарную систему наименований, и в издании своей *Systema Naturae** 1758 года описал странное американское растение, присвоив ему род *Theobroma* (пища богов) и вид *cacao*. С тех пор для наименования растения, дающего «волшебные бобы», используется это научное название.

Культ Кетцалькоатля описан Бернардино де Саагуном в его *Historia universal de las cosas de Nueva España***, созданной около 1576 года. Это монументальная работа: францисканец написал двенадцать томов о культе, на испанском языке и на науальт, который являлся языком ацтеков. Это богато иллюстрированная рукопись, содержащая около двух тысяч изображений, сделанных коренными жителями, и она дает нам очень яркое представление о религиозных ритуалах и общественной жизни, запечатленных глазами коренных мексиканцев.

В ней приводится легенда о том, как Кетцалькоатль, поняв, что пища его народа слишком бедна, решил подарить ацтекам растение, способное давать драгоценные плоды, из которых они могли бы получить кислый и пряный напиток, полный энергетических и возбуждающих свойств, под названием чо-колатль. Согласно легенде, когда правитель отправился в военный поход, чтобы защитить империю, сокровища империи была оставлена охранять принцесса.

* Система природы (лат.)

** Универсальная история Новой Испании (исп.)



20 – Статуя ацтека, держащего в руках плод какао.

21 – Ацтекский календарь (Кодекс Фейервари-Майера) с изображением дерева какао в центре справа



Крышка вазы майя (600–900 гг.), найденной в Гватемале, изображающая божество какао

В его отсутствие на нее напали враги, пытавшиеся заставить ее открыть тайник с сокровищами. Она не раскрыла тайну, а потому была убита. Из ее пролившейся крови выросло маленькое растение какао, и именно в его плодах оказалось спрятано настоящее сокровище: семена – кислые, как боль любви, сильные, как добродетель, и красные, как кровь этой верной женщины. Так бог Кетцалькоатль преподнес людям какао в качестве дара и напоминания о верности принцессы.

Согласно легенде, пернатый бог с белой бородой покинул свою родину и спустился к смертным. Когда испанский исследователь Эрнан Кортес прибыл в Мексику, ацтеки приняли его за воплощение Кетцалькоатля и одарили драгоценностями и какао-бобами. Помимо мифологии, из письменных документов, рукотворных артефактов и предметов поклонения, найденных при археологических раскопках, мы узнаем, что какао играло важную роль в особенные моменты, такие как рождение и свадьба, а также в культе мертвых.

АМАЗОНСКИЙ НАПИТОК

Всегда считалось, что местом рождения какао является район между Южной Мексикой (полуостров Юкатан, штаты Чьяпас, Табаско, Оахака), Белизом, Гватемалой и Гондурасом. Эти предположения подкреплялись как отчетами конкистадоров, так и археологическими находками, хотя они вступали в противоречие с ботаническими исследованиями, в которых говорится о произрастании дикого какао во влажных землях амазонского леса намного южнее, между Эквадором, Перу и Бразилией. Недавнее открытие подтвердило то, что утверждали натуралисты: следы «пищи богов» были найдены при раскопках, проводившихся в Санта-Ана-Ла-Флорида на юге Эквадора. Следовательно, первыми людьми, которые начали употреблять шоколад в виде напитка, стал народ майо-чинчипе, чье название происходит от имен двух местных рек.

Эта новость, опубликованная в ноябре 2018 года американским научным журналом *Nature Ecology & Evolution*^{*}, вызвала шок у экспертов. Археолог Майкл Блейк из университета Британской Колумбии в канадском Ванкувере поразился, исследовав несколько декоративных ваз, найденных при раскопках в 800 км к югу от столицы Эквадора Кито, в национальном парке Подокарпус, почти на границе с Перу. В этих вазах были обнаружены четкие следы темной жидкости: тесты, проведенные археологами из канадской экспедиции, подтвердили, что это было какао, произведенное от 5300 до 2100 лет назад. Благодаря данному открытию мы точно знаем, что первое употребление какао произошло более чем две тысячи лет назад.

Другие раскопки в Гондурасе, проведенные американскими исследователями во главе с археологом Розмари Джойс из Беркли, выявили новые сосуды со следами какао, возраст которых составляет более трех тысяч лет. Это были семена культивируемых или диких растений? Джойс хотела бы, чтобы оказался верным первый вариант, но считает, что эквадорцы в Санта-Ана не начали выращивать какао, а просто готовили бобы из плодов растений тро-

^{*} Экология и эволюция природы (англ.)

пического леса. В поддержку данной теории существует доказательство того, что генетические следы «одомашнивания» какао были обнаружены в Центральной Америке.

Итак, остается загадкой – как какао-бобы совершили путешествие в тысячи миль из Амазонии к горам Мезоамерики? Ведь после сбора и хранения семена *Theobroma* теряют свою всхожесть.

Интересен факт: когда испанцы и португальцы переносили плантации какао из Мексики в Африку, им пришлось извлекать живые растения вместе с почвой, перевозить их на кораблях и высаживать: сложная практика, которую люди использовали уже за тысячи лет до Рождества Христова.

ОЛЬМЕКИ, МАЙЯ, АЦТЕКИ: ПЕРВЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

Согласно археологическим и историческим исследованиям, существуют доказательства того, что три мезоамериканских племени употребляли какао: ольмеки, майя и ацтеки.

Самыми древними являются ольмеки, чьи поселения существовали неподалеку от современного Мехико. Их культура расцвела около 1200 года до нашей эры и просуществовала около пяти веков. Мы очень мало знаем об этом народе, так как имеется лишь небольшое количество письменных свидетельств, но археологические находки показывают, что их художественное творчество было очень утонченным. Рацион ольмеков состоял в основном из кукурузных лепешек, в то время как женщины, которые после родов нуждались в белках и жирах для кормления детей грудью, заканчивали свои трапезы придававшим энергию настоем на основе высушенных и измельченных какао-бобов.

Позже, на Юкатане и в Гватемале, развивалась цивилизация майя и достигла своего апогея между 300 и 900 годами н. э. Францисканский епископ Диего де Лауда – печально известный тем, что уничтожил почти все их книги, – написал в своем дневнике в Испании в 1566 году, что местной традицией было приготовление напитка из измельченных кукурузы и какао, на его поверхности была пена, а вкус епископ описывал как «очень соленый». В конце концов, сахара еще не существовало, ведь он прибудет на новый континент из Испании.

Несмотря на испанскую инквизицию, некоторые из книг майя сохранились в Дрезденском Кодексе: в этих книгах можно видеть изображения майя, держащих тарелки, полные какао-бобов, и в тексте удалось расшифровать надпись *u kakaw*, первую этимологию растения какао.

В захоронении майя, обнаруженном в 1984 году в Рио-Асуль в Гватемале, на высоком пьедестале были найдены четырнадцать керамических блюд и шесть цилиндрических изящно украшенных ваз. Одна из этих ваз, хранящаяся в настоящее время в художественном музее Принстона в Нью-Джерси, изображает сложную церемонию приготовления напитка: люди выливают жидкость из одной вазы, находящейся на высоте около метра, в другую, которая стоит на земле, чтобы образовалась пена.

Совершенно такая же техника до сих пор используется в Латинской Америке, но она производится с помощью молинилло, небольшого деревянного венчика, похожего на инструмент для удаления пузырьков воздуха из шампанского, который был ввезен конкистадорами.



Внизу слева – Ваза со следами какао
внутри возрастом около пяти тысяч лет,
найденная в Санта-Ана-Ла-Флорида
в Эквадоре

Вверху справа – Ритуальный сосуд для
какао, найденный в захоронении майя во
время раскопок в Рио-Асуль в Гватемале



В 13 столетии ацтеки поработили майя и научились у них пить какао.

Супруги из Америки Софи и Майкл Коу изучали доколумбовы цивилизации в течение многих лет, и в своей книге «Истинная история шоколада» (1996) утверждают, что майя и ацтеки создали «разнообразный и сложный ассортимент напитков, от завариваемых порошков до каш и, вероятно, даже твердых форм, и к каждому из вариантов они могли добавлять широкий спектр ароматических добавок».

Ацтеки также начали запасаться какао-бобами: они использовали их в качестве денег в столице города-государства Теночтитлан (на его месте находится современный Мехико), где хранилось до 960 миллионов бобов. Какао-бобы стали большой ценностью, их даже подделывали, изготавливая «копии» из земли и воска, что доказывает, насколько драгоценными они были на самом деле.

Испанский офицер Берналь Диас дель Кастильо в своей книге *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España**, опубликованной после его смерти, в 1632 году, сообщает об ацтекском пиршестве, на котором присутствовал вождь Монтесума: «Время от времени ему подавали несколько чашек с напитком из какао, который, по их словам, способствовал произведению хорошего впечатления на женщин». В книге также описывается большое количество поданного вождю напитка: «Я видел, как ему подали более 50 больших сосудов хорошего какао, приготовленного с пеной, и он выпил его; женщины подавали его с большим почтением... все в королевском дворце пили его с большим удовольствием, может быть, не в таких больших количествах: ежедневно готовилось две тысячи чаш этой темной пенистой жидкости, предназначенной для солдат гвардии правителя».

Первая встреча европейцев с шоколадом произошла в 1502 году на берегу острова Гуанахини, когда туземцы принесли несколько чашек напитка, который Христофор Колумб даже не попробовал, презрительно отвернувшись. Прошло восемьдесят долгих лет, прежде чем из мексиканского города Веракрус в Севилью был отправлен груз сушеных какао-бобов, который прибыл в Европу лишь в 1585 году. И с этого момента в истории шоколада начался новый виток.



* Истинная история завоевания Новой Испании (исп.)



26 сверху – Ваза
мая с изображением
наливаемого с большой
высоты напитка какао,
находится в Принстоне

26 внизу – Традиционный
молинилло, деревянный
инструмент для получения
пены в горячем шоколаде

27 – Каменный рельеф,
изображающий священника
мая, отдающего дань
уважения дереву какао



Рисунок с изображением ацтекского воина с растением какао во французской книге 1685 года

ЗАВОЕВАНИЕ ЕВРОПЕЙСКИХ САЛОНОВ

Открытие Америки привело к реальному изменению пищевых привычек на обоих континентах Атлантического побережья. Традиционная мексиканская кухня была почти полностью лишена жирных продуктов, так как в основном рацион состоял из кукурузных тортилий и тамалес, поскольку кукуруза являлась самой распространенной культурой, в то время как европейцы на Пиренейском полуострове, которые ели много мяса и рыбы, не оценили пищу индейцев, как они их называли. Поэтому мексиканцы начали разводить крупный рогатый скот, дойных коров, овец, коз, свиней и кур – завезенных из Европы – и научились их готовить. Затем они открыли для себя тростниковый сахар: ни майя, ни ацтеки не любили сладкую пищу, хотя и знали о меде. Пройдет еще много лет, прежде чем картофель накормит жителей Северной Европы, а помидоры – обитателей Южной Европы.

Однако после испанского завоевания Южной Америки благодаря женщинам произошла медленная «гибридизация» обычаев и традиций: многие мексиканские женщины выходили замуж или нанимались служить испанцам и научились готовить то, что мы сейчас называем «едой в стиле фьюжн». Монахини-миссионерки Оахаки, вероятно, были первыми, кто сварил и смешал измельченные какао-бобы с сахаром, что сделало шоколад гораздо более похожим на тот, что мы пьем в наши дни. Но, по крайней мере, до 1580 года испанцы продолжали пить этот напиток несладким и исключительно холодным. Первым путешественникам он показался совершенно непригодным для питья. Например, в своем труде Бенцони писал: «Он [шоколад] больше похож на питье для свиней, чем для людей. [...] Его вкус довольно горький, он насыщает и освежает тело, но не утоляет жажду, и это самое лучшее, самое бесценное добро, которое индейцы почитают и употребляют».

Врач из Толедо Франсиско Эрнандес возглавил первую научную экспедицию в Новую Испанию, чтобы изучить все различные ботанические разновидности, которые были неизвестны в Европе. Он прожил в Америке семь лет, начиная с 1570 года, и описал местную флору и фауну в монументальном труде под названием *Historia de las Plantas de Nueva España*^{*}, состоящем из пятнадцати томов. Эрнандес писал о какао и шоколаде, сообщая, что семена какаоуатля использовались для приготовления напитка, потому что местное население «еще не открыло, как делать вино»; «эти семена извлекались из продолговатого плода, похожего на дыню, но полосатого, и красного цвета». Доктор писал: «темные семена состоят из мягкого вещества, очень питательного, слегка кислого, но в то же время немного сладкого, естественно теплого или слегка холодного и влажного».

По всей видимости, первые какао-бобы в Испанию привезли миссионеры: это мог быть францисканец отец Ольмедо или, что более вероятно, цистерцианец отец Херонимо де Агилар, который был участником экспедиции Кортеса. Вернувшись в Европу, Агилар передал небольшое количество драгоценных бобов дону Антонио де Альваро, настоятелю монастыря Пьедра в Арагоне, недалеко от Сарагосы. Согласно существующим сведениям, этот монастырь стал фактически первым местом в Европе, где был приготовлен горячий шоколад,

* История растений Новой Испании (исп.)

в 1524 году. Монахи вдруг превратились в горячих сторонников напитка, распространив его рецепт: в маленьких «тайных» комнатах над монастырскими кельями готовилось питательное, теплое наслаждение.

Итак, новый нектар, темный и искушающий, путешествовал не только от церкви к церкви, но и из одного зажиточного дома в другой, от одного королевского двора к следующему, и если вначале его считали лекарством, позднее начали ценить также за вкус и стимулирующие свойства.

Теплый, ароматный, сладкий: «дикие» корни шоколада были забыты и, спасибо испанцам, шоколад начал покорять Старый Свет. Сначала он появился во Фландрии, затем во Франции, благодаря династическим бракам: больше всего новый напиток покорял женщин.

Для шоколада придумали новую посуду – от специального сосуда с дыркой в крышке, чтобы помешивать его при варке, до чашек разнообразных форм, некоторые шли в комплекте с металлическим подносом, не позволявшим им упасть: комплект был назван «мансерина» в честь его изобретателя, первого маркиза Мансеры, дона Педро Альвареса де Толедо-и-Лейва (1585–1634), вице-короля Перу. Такой набор ценился за то, что позволял не пачкать драгоценные платья дам, и позднее, в 1700-х годах, были изобретены тремблезы, длинные и узкие чашечки, слегка расширяющиеся кверху, удерживаемые на блюдце круглым углублением.



30 – Серебряная турка для варки шоколада в стиле Георга II (около 1730)

31 – Иллюстрация из Кодекса Тудела (1553) с изображением ацтекской аристократки, наливающей шоколад







32 сверху слева – Французский серебряный сосуд для варки какао 18 века, работа мастера Пьера Вальера

32 внизу справа – Немецкий сосуд для варки какао из мейсенского фарфора (1735/1740)

33 сверху слева – Керамический сосуд для варки какао 1780 года фабрики Виново (Пьемонт, Италия)

33 внизу справа – Американский сосуд для варки какао из серебра с венчиком из слоновой кости (1860–1874), производство Ball, Black & Co







34 вверху слева – Австрийский тремблез от Du Paquier (Вена, около 1740)

34 внизу справа – Французский тремблез из севрского фарфора (1776) работы Этьена-Жана Шабри

35 вверху – Элегантный венский комплект для шоколада с фарфоровыми чашками со стеклянными крышечками и золотыми ручками (около 1735)

35 внизу – Тремблез с цветочным рисунком без ручек, сделанный в Вене





В течение многих лет приготовление хорошего шоколада оставалось «испанским секретом», но вскоре монополия была нарушена. Первым, кто добился успеха в Италии, стал путешественник Франческо Д'Антонио Карлетти при дворе Медичи: в 1600 году он посетил Сан-Сальвадор и Гватемалу, где побывал на плантациях какао, а вернувшись во Флоренцию в 1606 году, предоставил свой научный отчет в виде рукописи Фердинандо I Медичи, великому герцогу Тосканы. Исследование было опубликовано только сто лет спустя под редакцией ученого и врача Франческо Реди, который написал об этом в своем *Вассо in Toscana*^{*}, указав на интерес к данному труду со стороны великого герцога Козимо III.

^{*} Вакх в Тоскане (итал.)



В эпоху барокко особенно популярным был шоколад с жасмином, который готовили лишь во Флоренции. В те годы *Theobroma cacao* появился и в Турине, возможно благодаря династическому браку 1585 года восемнадцатилетней Каталины Микаэлы, дочери Филиппа II, и герцога Карла Эммануила I Савойского: несмотря на отсутствие письменных доказательств, «испанский этикет», привезенный невестой, вероятно, включал в себя «индейский бульон», как тогда называли горячий шоколад.

Через несколько лет, с середины 1600-х до начала 1700-х годов, «пища богов» способствовала изменению социальных обычаев и традиций: в то время как кофе, более дешевый и легкий в приготовлении, завоевывал все больше приверженцев среди среднего класса, шоколад завоевал место в салонах галантных аристократов, дам и кавалеров, отдававших дань его сладкой чувственности.

Каталонская керамическая мозаика с росписью азулежу, изображающая празднество «Ла Шоколатада» (Барселона, 1710)





Рождественский завтрак 1762 года в апартаментах императрицы Марии Терезии Австрийской, автор картины – эрцгерцогиня Мария Кристина

Вскоре настал черед и Франции, благодаря браку двух молодых персон королевских кровей: Анны Австрийской, дочери Филиппа III, короля Испании, и французского короля Людовика XIII Бурбонского. В Версале шоколад стали подавать с легкой руки кардинала Ришелье, а затем и Марии Терезии, жены Людовика XIV, с 1659 года. Первая «лицензия», разрешавшая изготовление *une certaine composition que si comme chocolat*, была выдана в том же году мэтру-шоколатье Давиду Шайю. Сама Мария Терезия говорила: «Я люблю только шоколад и короля».

Голландцы, будучи хорошими мореплавателями, сумели отнять у испанцев торговую монополию на какао. С 1634 по 1728 год Амстердам стал главным центром импорта в Северной Европе благодаря компании Гипускоа, в то время как Ницца (которая тогда была савойским городом) и Севилья стали центрами на юге. Голландцы также распространили привычку пить горячий шоколад за пределами испанских церковных районов.

Theobroma cacao попало в Германию в 1641 году благодаря натуралисту из Нюрнберга Иоганну Георгу Волкаммеру, который, вернувшись из поездки в Италию, начал предлагать его в качестве афродизиака.



Знаменитое полотно Жана-Батиста Шарпантье «Чашка шоколада» (1768)

Голландец Корнелиус Бонтеку, живший в Берлине в качестве придворного врача, пропагандировал использование какао в качестве лекарства, опубликовав свои рассуждения о чае и шоколаде в 1678 году.

В те же годы шоколад прибыл в Англию после кофе (из Африки) и чая (из Азии): первая известная кофейня открылась в 1650 году в Оксфорде, и в ней подавались все три экзотических напитка, а в 1657 году первое заведение, специализирующееся на какао, открылось в Лондоне, и им управлял француз. Живущий в Британии доминиканец Томас Кейдж в своей работе *New Survey of the West Indies** (1648) внес вклад в этимологию термина «шоколад»: на языке ацтеков *atl* означает «жидкость», но также это слово относится к звуку, который издаёт вода, когда ее смешивают в чаше с какао.

Можно утверждать, что с середины 17 столетия вся Европа была покорена напитком, который готовился на основе какао, хотя доступен он был лишь знати и посетителям некоторых публичных заведений, интеллектуалам и художникам.

* Новое исследование Вест-Индии (англ.)

МЕДИЦИНСКИЕ И ТЕОЛОГИЧЕСКИЕ СПОРЫ

Прежде чем стать чем-то обыденным, обжигаясь горячий шоколад одними принимался с энтузиазмом, другими – скептически. Доктора спорили о том, является ли шоколад панацеей от многих болезней или это «пища дьявола». Первой работой, в которой анализировался терапевтический эффект какао, стала книга придворного врача Филиппа II, отца Августина Фарфана, который в 1592 году написал *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades que a cada paso se ofrecen**. Монах-августинец был убежден, что с помощью какао можно исцелять болезни груди у женщин после родов, а также использовать его в качестве слабительного, если пить по чашке с утра, и для избавления от камней в почках.

Вскоре начались жаркие дебаты, особенно в Испании, с многочисленными доводами как за, так и против. Андалузец Бартоломео Маррадон в 1616 году обвинил шоколад в том, что он является источником непроходимости кишечника и водянки (скопления жидкости). В 1631 году Антонио Кольменеро де Ледесма написал свой *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate***, который вскоре стал очень популярным, где предложил рецепт, раскрывающий «испанскую тайну»: несмотря на то, что кто-то был убежден, что от шоколада полнеют, кто-то считал, что он укрепляет желудок, одни считали, что он согревает и «воспламеняет» тело, а другие пили его чуть ли не ежечасно, поскольку чувствовали себя после него лучше, доктор Кольменеро вынес вердикт: этот напиток «очень хороший и полезный». С того времени было опубликовано несколько книг о пользе шоколада, как, например, принадлежащая перу англичанина Генри Стаббса книга 1662 года *The Indian Nectar****, а также опубликованная во Франции по инициативе торговца из Лиона, рекламирующего свой товар, *De l'usage du café, du thé et du chocolat***** (1671).

Но проблема здоровья была не единственным источником споров вокруг «пищи богов». В Старом Свете между концом 16-го и первой половиной 17-го столетия разгорелся другой спор, религиозный: нарушает ли этот напиток, дающий столько энергии, церковный пост или нет? То есть следует ли считать его простой жидкостью, как принято в учении Церкви, или же это пища?

Самыми сильными сторонниками «индейского бульона» были иезуиты, крупнейший христианский монашеский орден, основанный в Испании по инициативе Игнатия Лойолы. В 1600-х годах иезуиты создали мощную армию верующих, состоявшую из 16 000 монахов, и организовали постоянные представительства в Бразилии, Парагвае и особенно в Мексике, поблизости от плантаций какао.

* Краткий трактат о медицине и всех распространенных болезнях (исп.)

** Любопытный трактат о природе и качестве шоколада (исп.)

*** Индейский нектар (англ.)

**** Об употреблении кофе, чая и шоколада (фр.)





Книга испанского историка Антонио де Леона Пинело (1636), посвященная «моральной проблеме» церковного поста и шоколада

С другой стороны, монахи-доминиканцы, с их более ортодоксальной доктриной, выступали против употребления шоколада во время поста. Этот вопрос рассматривался врачом из Севильи, который в 1591 году опубликовал свою книгу *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias**: он утверждал, что какао содержит масло, приводящее к ожирению, и «одного этого достаточно, чтобы считать шоколад причиной нарушения поста». Согласно его точке зрения, те, кто пил шоколад во время поста, были грешниками. Несколько лет спустя богослов-иезуит отец Антонио Эскобар-и-Мендоса ответил на этот вопрос так: он писал, что употребление напитка, приготовленного из какао-бобов, не нарушает правил поста до тех пор, пока вместо молока для варки используется вода.

Вопрос был настолько серьезен, что к его обсуждению подключились даже несколько пап, начиная с Пия V, понтифика, одержавшего победу в битве при Лепанто. Он был очарован этим напитком, попробовав его впервые в 1569 году. Понтифик постановил, что напиток не нарушает поста до тех пор, пока его готовят с водой. Другими лицами, проявившими интерес к данному вопросу, были Климент VII Альдобрандини, Урбан VIII, Климент IX, папа Ламбертини и, наконец, Бенедикт XIV из Болоньи.

Чтобы окончательно разрешить столь сложный вопрос, была издана книга кардинала Франческо Марии Бранкаччо *De chocolatis potu diatribe***. В ней автор утверждал, что горячий шоколад – это, в конце концов, все же жидкость. Он разрешен во время поста, так как *liquida non frangunt jejunum* («напиток поста не нарушает»).

ШОКОЛАД В ИСКУССТВЕ

Успех шоколада среди европейской аристократии окончательно закрепился в 18 столетии, ставшим «золотым веком» этого продукта во всех столицах, от Турина до Парижа, от Лондона до Вены. В то время, еще до окончания *Ancien Régime*, шоколад вдохновлял многих художников, которые изображали его в картинах, описывали в стихах и музыкальных произведениях. Знаменитая картина Пьетро Лонги (1701–1785) *La cioccolata del mattino* («Утренний шоколад») является ярким тому примером. На ней изображен слуга, передающий сосуд с шоколадом благородной хозяйке дома, окруженной друзьями. Подобная томная и соблазнительная атмосфера описана Джузеппе Парини (1729–1799) в поэме *Il giorno**** и драматургом Карло Гольдони (1707–1793) в его игривой пьесе «Беседа», в которой любовь великого венецианского автора к исходящему горячим паром шоколаду достигает своего апогея: «Какой деликатный напиток! / Какое он дает наслажденье! / Когда речь идет о шоколаде, / Он дарит и вкус, и здоровье». Вольфганг Амадей Моцарт (1756–1791) почти повторяет эти слова в своей опере *Così fan tutte*****: в сцене первого акта звучит партия сопрано – служанка Деспина готовит завтрак для своей госпожи: «Какая жалкая жизнь у горничной! [...] Я взбиваю его

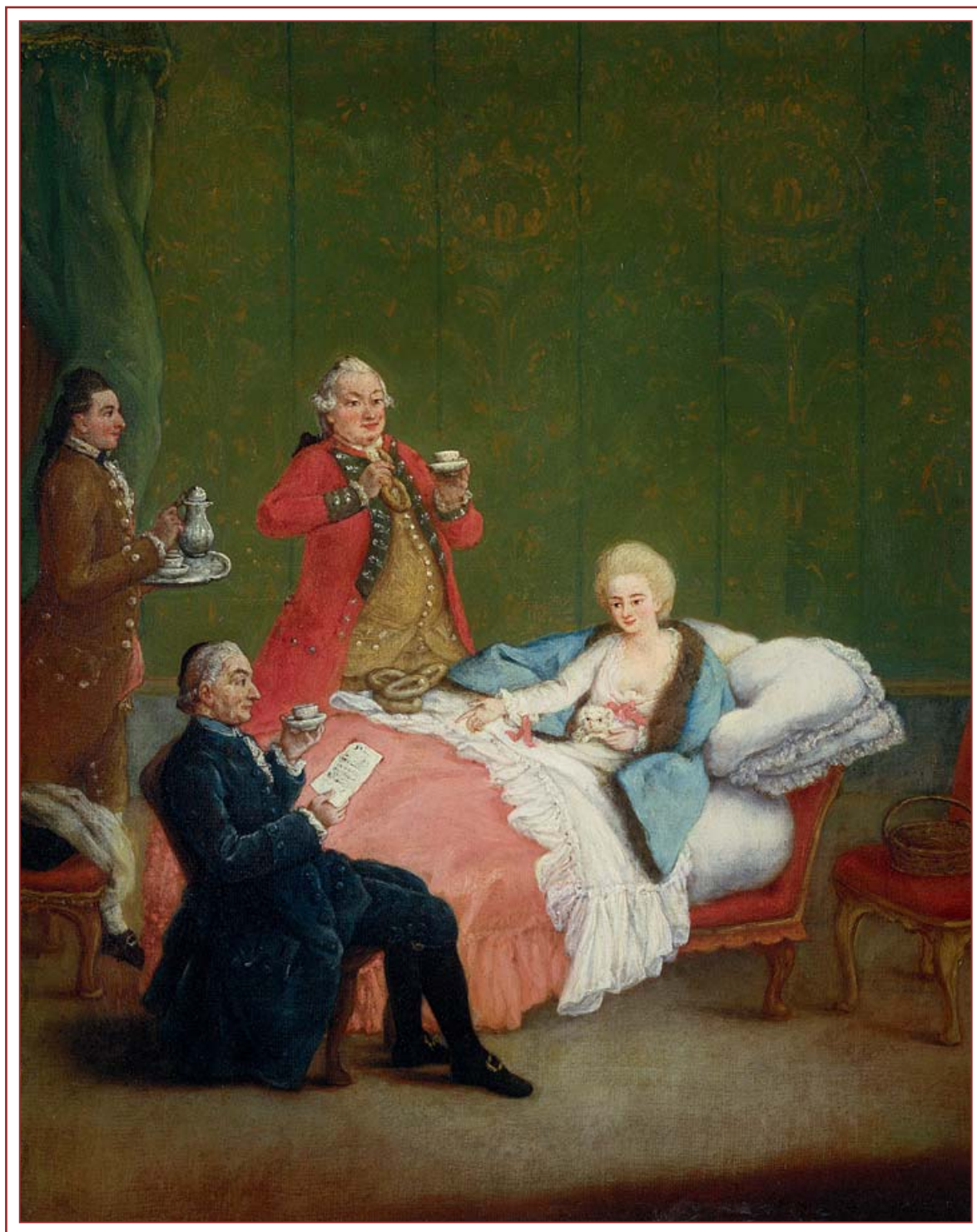
* Необычные проблемы и секреты индейцев (исп.)

** О питии шоколада (лат.)

*** День (итал.)

**** Так поступают все женщины (итал.)





Картина венецианского художника Пьетро Лонги «Утренний шоколад» (1775/1780)



уже полчаса / И вот шоколад готов; и хотя я падаю с ног от усталости, / Можно я просто постою, вдыхая аромат?» Самой знаковой картиной, взятой на вооружение американской кондитерской промышленности в начале 19 века, стала *Das Schokoladenmädchen* («Шоколадница»): она была исполнена в технике пастели швейцарским художником Жаном-Этьеном Лиотаром в 1745 году, во время его пребывания при Габсбургском дворе Марии Терезии, и сейчас хранится в галерее старых мастеров в Дрездене. Детали переданы с убедительной точностью: на блестящем лакированном подносе стоит чашка тремблез с блюдечком, в котором она держится устойчиво, а рядом – стакан воды, что дает нам представление об изысканном ритуале завтрака. Небольшая зарисовка домашней жизни, в которой ритуал горячего шоколада по утрам играет значительную роль.



44 – «Шоколадница» Жана-Этьена Лиотара (1745)

45 – «Голштинская крестьянка» (из исторической области Германии) кисти Фрица Вестфала (1867)

ГОЛЛАНДСКАЯ И АНГЛИЙСКАЯ РЕВОЛЮЦИИ

Прорыв в истории шоколада произошел лишь в начале 19 столетия в Амстердаме, центре европейской торговли какао. Главным виновником так называемой «голландской революции» был химик Конрад Йоханнес ван Гутен, который в 1828 году открыл шоколадную фабрику вместе со своим отцом Каспаром. В маленькой лаборатории два мастера смогли построить гидравлический пресс, который измельчал какао-бобы в пыль, нейтрализуя при этом кислоты с помощью щелочных солей магния, кальция и калия. Благодаря этому процессу они смогли извлечь из какао-бобов масло, доля которого в них составляет около 50%. Это было изобретение, необходимое для того, чтобы позволить «пище богов» перейти из жидкой формы в твердую: добавляя масло к массе поджаренных бобов, можно было создать твердый батончик, который плавился при температуре человеческого тела.

Кондитерская промышленность, занимавшаяся переработкой какао, процветала в 19 веке. В Англии, в Бристоле, группа фармацевтов-квакеров (протестантское религиозное движение с очень строгими кальвинистскими правилами, особенно против алкоголя), принадлежавшая к династии Фрай, придала производству шоколада моральную окраску, провозгласив его альтернативой пиву и виски. Компанию основал Джозеф Сторрс Фрай, а его сын Фрэнсис изобрел первый шоколадный батончик, который действительно можно было «съесть».



46 – Рекламная открытка английской компании Фрая (1912)

47 – Рекламный плакат какао-порошка Фрая (1906)



Fry's Pure Concentrated *Cocoa*
AND MILK CHOCOLATE

1906



48 – Плакат английской компании Rowntree, рекламирующий молочный шоколад для детей: «вкусный до последнего кусочка».

49 – Открытка английской компании Cadbury (1889), рекламирующая употребление горячего шоколада даже летом



Это был огромный успех, и компания даже стала официальным поставщиком Королевского флота, отправляя ему половину своей продукции. После Первой мировой войны она объединилась с конкурирующей компанией *Cadbury Brothers* из Бирмингема, основанной квакером. По сей день это один из самых весомых кондитерских брендов в мире. Вместе с этими двумя пионерами появилась *Rowntree*, еще одна семья из Йорка, исповедовавшая ту же религию: это был кондитерский бренд, который оставался на вершине до 1988 года, пока его не купила швейцарская компания *Nestlé*.

Тем временем во Франции продолжались эксперименты, и была изобретена *melangeur*, мельница, подобная той, с помощью которой вручную отжимают оливковое масло. Она состояла из двух больших гранитных жерновов, вращавшихся на основании из того же материала, и использовалась для измельчения и смешивания какао с сахаром, при нагревании. Этот процесс был аналогичен изобретенному в Мексике, в котором участвовало несколько человек, нагревавших какао на вогнутом камне, установленном над огнем. Француз Франсуа Пеллетье вошел в историю переработки какао тем, что с помощью изобретенной им паровой машины мощностью 4 лошадиные силы производил до ста килограммов шоколада в день. Вскоре паровыми агрегатами оснастили все лаборатории в Париже и особенно в Байонне, небольшом городке на границе с Испанией, чья экономика в основном базировалась на переработке *Theobroma cacao*.



Рекламный плакат конца 19 века компании Caffarel Prochet – шоколаты, создавших конфеты «Джандуйотто»

НАПОЛЕОН, ДЖАНДУЙЯ И ШВЕЙЦАРИЯ

Разгромив англичан в Трафальгарском морском сражении, Наполеон вернулся к своей экспансии в Европе, победив пруссаков, поэтому в ноябре 1806 года он прибыл в Берлин, где применил так называемую «континентальную систему», прекращавшую любые торговые или морские контакты с Британскими островами. Результат был незамедлительным: колониальные товары, такие как какао и сахар, стали дорогими и труднодоступными. Французы и немцы решали проблему, извлекая сахар из свеклы, в то время как производители шоколада в Турине, снабжавшие всю Европу своей изысканной продукцией, были вынуждены создать



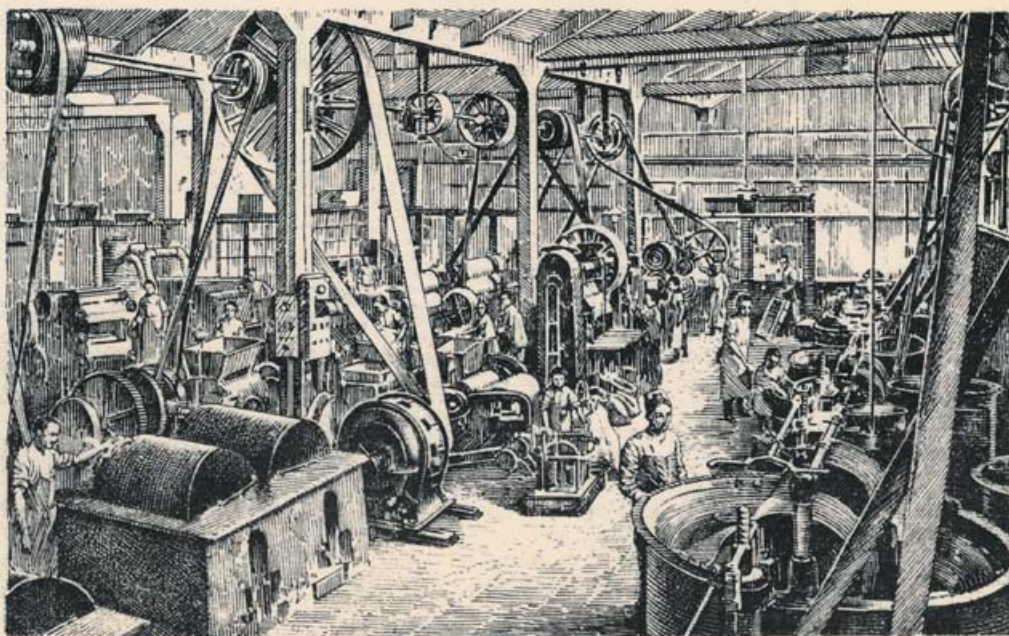


суррогат шоколада по рецепту из небольшой книги, написанной энциклопедистом Антонио Баззарино, который дал своему труду примечательное название: «Теоретически-практический план национальной замены шоколада».

В своем труде автор предложил заменить дорогое какао миндалем, люпином и фундуком, который в изобилии рос на холмах Ланге и Монферрато в нескольких километрах от Турина, столицы Савойи. Итак, два мастера, Проше и Каффарель, создали суррогат, который состоял из трети фундука, трети какао-пасты и трети сахара. Это был знаменитый джандуйотто характерной формы в виде перевернутой лодочки. Он стал первым в мире шоколадом в обертке, и его называли в честь туринского персонажа комедии дель арте, Джандуйя: на дворе был 1867 год.



52 – Знаменитая реклама бренда Talmone: *Due Vecchi* («Два старика»), разработанная Роберто Оксером (1890)



UNO DEI RIPARTI LAVORAZIONE
CIOCCOLATO
(MÉLANGEURS - BROYEUSES - COUCHE)

53 – Цех производства шоколада фабрики *Venchi* в Турине в начале 20 века (из альбома 1927 года)

К тому времени Турин считался «шоколадной столицей» Южной Европы. В те годы появились на свет многие известные бренды, например, лаборатория Сильвиано Венки, открытая в 1878 году, раньше, чем *Caffarel* в 1826, *Talmone* в 1850 и *Pastiglie Leone* в 1857 году. В начале 20 века бизнесмены из Пьемонта Риккардо Гуалино объединил многие кондитерские компании под брендом *Unica*, начав производство с тремя тысячами сотрудников на большой фабрике в Турине. Его целью было распространение «пищи богов» в прямой конкуренции с компанией *Buitoni Perugina*, у которой был более ограниченный тип производства. В 1934 году Гуалино превратил свой бизнес в *Venchi-Unica*, объединив две компании. Он оставался в бизнесе до 1970-х годов. После многих взлетов и падений бренд *Venchi* недавно был возрожден итальянскими бизнесменами, а *Caffarel* теперь является частью швейцарской группы *Lindt*.

54 – Реклама, разработанная Леонетто Капьялло для компании Venchi в Турине (около 1921)



55 – Художник Северо Поццатти подписал этот плакат для компании Unica своими инициалами: Sero (между 1924 и 1934)



56 – Популярный плакат компании Swiss Cailler 1930-х годов

В эту эру первопроходцев многие энергичные молодые люди приезжали из швейцарского кантона Тичино и из Граубюндена в столицу Пьемонта, движимые желанием научиться ремеслу и зарабатывать им себе на жизнь.

Среди них почти наверняка был Франсуа Луи Калье, в 1819 году основавший первую швейцарскую шоколадную фабрику в Корсье, недалеко от Веве, где он продавал свои ванильные и коричневые конфеты. Затем его бизнес выкупила компания Nestlé, являющаяся в наши дни крупнейшим предприятием пищевой промышленности в мире, а ее штаб-квартира до сих пор расположена на берегу Женевского озера.





Швейцарцы одними из последних распробовали «пищу богов», но именно они дали большой толчок развитию индустрии благодаря двум изобретениям, за которые все шокоголики – так называют любителей шоколада, почти «зависимых» от него, – вечно благодарны. Первое – молочный шоколад, изготовленный Даниэлем Петером в 1875 году благодаря открытию химиком Анри Нестле молочной формулы. Второе – темный шоколад, «изобретенный» между 1879 и 1880 годами Рудольфом Линдтом. Линдт забыл выключить машину, и из-за этой случайности в итоге он смог усовершенствовать процесс горячего конширования, добавив какао-масло, благодаря которому все вкусы шоколада заметно усиливаются.



Этот плакат швейцарской компании Suchard с детьми в главной роли подписал Леонетто Капьялло (1925)



Инновации закончились, пришло время для больших промышленных предприятий, которые ими воспользовались. Дэвид Шпрюнгли приобрел *Lindt* в 1890 году, и сегодня *Lindt & Sprüngli* является одним из крупнейших кондитерских брендов в мире. Считается, что первые швейцарские плитки и конфеты с начинкой из пралине изготовил Филипп Сухар в 1825 году. Позже, в 1901 году, его компания запустила производство молочного шоколада *Milka*: бренд был поглощен компанией *Kraft*, которая в 2012 году стала *Mondelēz International* (со штаб-квартирой в США, близ Чикаго). *Toblerone*, знаменитый фигурный шоколад с добавками, был изобретен в Берне в 1900 году Теодором Тоблером, и его название представляет собой комбинацию имени того, кто его придумал, и итальянского слова *torrone**.

* Классическая итальянская нуга из меда, сахара, яичного белка и жареных орехов.

Художник Йохан Георг ван Кастель подписал этот плакат (1897) голландской компании Karstel



10NS 24CT.



LANKHOUT LITH

КРУПНЕЙШИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ШОКОЛАДА

Город Херши в Пенсильвании, возможно, самый «сладкий» на земле. Здесь все посвящено шоколаду: музей на углу авеню Шоколада и авеню Какао воссоздает атмосферу шоколадной фабрики Вилли Вонка, описанной в повести Роальда Даля и фильме Тима Бертон. Уличные фонари здесь в форме самого знаменитого американского шоколада – *Kiss*. Город назван в честь Милтона Херши, производителя карамельных конфет из Филадельфии, который в 1893 году решил сменить сферу деятельности: «Карамель – увлечение на время, шоколад – навсегда». Этот бизнесмен считается «отцом» американского шоколада, он завоевал сердца покупателей своими знаменитыми конфетами *Kiss*, которые начал производить в 1907 году, в форме капли с плоским дном, завернутой в металлизированную бумагу с маленькой бумажной полоской сверху. Мистер Херши также известен как филантроп: он был одним из тех, кто построил городскую больницу, школу, банк, библиотеку, детскую площадку. И до сих пор благотворительный фонд, владеющий двумя третями акций *The Milton Hershey School Trust*, неизменно отказывается от предложений крупнейших транснациональных кондитерских компаний мира. Рейтинг, основанный на доле мирового рынка, составленный компанией *Nielsen*, ставит *Hershey's* на четвертое место в десятке крупнейших мировых производителей шоколадных конфет после *Mars*, *Mondelēz* и *Ferrero*.

Американская компания *Mars* – одна из крупнейших компаний, производящих шоколад. Она базируется в городе Маклин в штате Вирджиния и, спустя четыре поколения, все еще принадлежит семье основателя, Кларенса Марса, который открыл конфетную фабрику в 1911 году. Затем она была преобразована в шоколадную фабрику с появлением батончика *Milky Way*, изобретенного в 1923 году. Батончики *Mars* были изобретены в английском отделении компании в 1932 году, они отличались характерным солодовым и карамельным вкусом. Компания является одной из самых скрытных в мире, семья не дает интервью, и никакие визиты на их предприятия не допускаются.

У компании *Ferrero* схожая концепция. Она была основана в 1946 году в Альбе, на юге Пьемонта в Италии, пекарем Пьетро Ферреро. Благодаря суррогату, состоящему из фундука, какао, сахара и растительных жиров, под названием «джандуйот», он смог превратить свою маленькую кустарную лабораторию в процветающий бизнес. В 1949 году продукт превратился в спред (*Supercream*) и, наконец, в 1964 году сын основателя Микеле Ферреро дал ему название *Nutella*. Так родился новый шоколадный продукт, помимо плиток и батончиков, – шоколадная паста. Сегодня компания представляет собой транснациональное предприятие со штаб-квартирой в Люксембурге и 23 фабриками в пяти странах, где производятся яйца «Киндер-сюрприз» и бренд *Rocher* – традиционные шоколадные продукты, которые считаются сейчас одними из самых продаваемых в мире.

Благодаря крупным производителям, шоколад стал доступным лакомством на всех континентах мира. Но в последние годы наблюдается всплеск интереса со стороны гурме к высококачественному шоколаду, который изготавливается ограниченными партиями, и его дегустируют подобно тому, как сомелье пробует хорошее вино.



Smart
set-up



MARS BAR

LIKE A CHOCOLATE NUT SUNDAE

Chocolate from the finest imported chocolate beans



Honest-to-Goodness MILK CHOCOLATE



TOASTED WHOLE ALMONDS



CREAMY NOUGAT

Американская компания Mars – крупнейший производитель шоколада в мире.
Это реклама бренда 1950-х годов

Плакаты американской компании Hershey, посвященный шоколаду Kiss, созданный в 1911 году



HERSHEY'S

REG. U.S. PAT. OFF.



*A Kiss
for You*



**MILK
CHOCOLATE KISSES**



МИР КАКАО

Мир какао можно условно разделить на две части: пояс вдоль экватора, где выращивают растение какао, и Северное полушарие, чьи обитатели едят шоколад, производимый из какао-бобов. У тропического растения древние корни, культивируют его лишь в самых жарких и влажных регионах Земли, в странах, где редко перерабатывают плоды и где фермеры, которые выращивают растение, вероятно, никогда даже не пробовали плитку шоколада. С другой стороны, Европа, Россия и Соединенные Штаты, а также в последнее время Китай и Индия покупают, обрабатывают и употребляют все возрастающее количество «пищи богов».

Рост мирового производства какао идет быстрыми темпами. По данным *Icco (International Cocoa Organization)*, до 1830-х годов, когда открылись первые крупные шоколадные фабрики, на планете собиралось всего 10 000 тонн какао-бобов в год. В наши дни в среднем мировой урожай оценивается примерно в 4,5 миллиона тонн в год, с вариациями в зависимости от климатических условий: глобальное потепление считается опасным для растения, которому необходима влажность.

В последние годы цена за тонну колебалась между 2000 и 3000 евро: около 2–3 евро за килограмм, но иногда, для менее ценного какао, она может упасть даже ниже 1 евро, в зависимости от различий, основанных на качестве сырья, и стране происхождения. Мастера, производящие шоколад высшего качества в небольших количествах, которые ищут *grand cru***, могут платить до 6–8 евро за килограмм какао-бобов, покупая их непосредственно у производителя, с которым они договариваются о поставке при условии, что смогут следить за всеми стадиями производства. Это объясняет, почему цена за плитку темного шоколада может сильно варьироваться.

Так ли важно «шоколадному сомелье» знать о растении, из которого изготавливается продукт, о его культиваре*** и стране происхождения? Ответ: да. И сравнение с миром производства вина может помочь нам понять эту важность. Точно так же, как знаток стремится узнать терруар, откуда происходит дегустируемое вино, интересуется сортом винограда, из которого оно было произведено, знает конкретный холм и хочет понять расположение на нем виноградника, важно знать, откуда берется какао, а не только процент какао, содержащегося в плитке. Современная тенденция, по сути, заключается в производстве шоколада «монопроисхождения», то есть изготовленного из какао-бобов из одной страны или даже с одной и той же плантации.

67 – Рисунок немецкой натуралистки
Марии Сибиллы Мериан (1647–1717), изображающий плоды какао

* Международная организация какао (англ.)

** Гран крю, в дословном переводе с французского означает «урожай с превосходного участка земли».

*** Культурная разновидность, сорт растения.







Плантация в Камеруне, одной из ведущих стран-производителей какао в Африке

Это не только дань моде, но и своеобразное возвращение к корням. Подобный поиск качественного сырья позволяет потребителю сравнивать продукт от разных производителей, как обычно происходит с вином. Что касается шоколада, то процент содержания какао, безусловно, важен: для хорошего темного шоколада лучше выбирать не менее 65%. Хотя это и не значит, что более высокий процент, около 80 или 85%, даст лучший вкус. Это чем-то сродни вину: простое сицилийское или аргентинское красное, в котором 15 градусов алкоголя, конечно, ничем не лучше, чем элегантное бургундское или аристократическое бароло с их 13 или 13,5 градуса.

По данным *FAO* (Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН), в мире насчитывается от четырех до пяти миллионов фермеров, занимающихся выращиванием какао, в основном на небольших плантациях, с экономикой, которая обеспечивает 40–50 миллионов человек. Доходы фермера на плантации, к сожалению, довольно низки по сравнению с той добавленной стоимостью, которая кроется за ослепительной витриной дорогой кондитерской в одной из больших столиц мира. Это объясняется тем, что какао, занимающее третье место в объеме мировой торговли, после сахара и кофе, является «мягким» товаром: на языке бизнеса это определение сырья, которое можно легко хранить, например, продукты питания (пшеница, кукуруза) или металлы и минералы («твердые» товары – золото, серебро, нефть).

Цены на какао-бобы определяются на товарных биржах: торговля какао происходит в Нью-Йорке, обычно через *ICE* (международная биржа) и в Лондоне на *Liffe* (Лондонская международная биржа финансовых фьючерсов и опционов), при этом используются фьючерсы, то есть срочные контракты, в которых лицо, подписавшее контракт, обязуется приобрести продукт в срок. К сожалению, этот метод превращает какао в товар, у которого качество имеет низкую актуальность, пока действуют финансовые механизмы, типичные для



Плоды какао растут прямо на стволах растения

фондового рынка. Получается, что фермер, который тщательно заботится о своем урожае, лично занимается ферментацией и сушкой семян, удаляет испорченные бобы, получает от посредников – в Южной Америке их называют «койотами» – ту же цену, что и те, кто не проявляет подобной заботы и просто смешивает все бобы, не заботясь о качестве.

В последние годы, однако, фермеры, производящие премиальный продукт, и наиболее ответственные ремесленные производители шоколада начали устанавливать прямые отношения между плантациями и лабораториями: культура какао очень выросла. И именно поэтому энтузиасты шоколада могут также извлечь выгоду из более глубокого знания этого растения, которое является выдающимся примером биоразнообразия.

СПАСИБО МОШКАРЕ

Прогулка по плантации какао вызывает сильные эмоции. Каждое дерево дает один-два килограмма семян, готовых к обработке. Семена содержатся внутри фруктов, от десяти до двенадцати на одном растении, похожих на цветные вытянутые мячи для регби, которые растут прямо из ствола – пример того, что биологи называют каулифлорией.

С каждого дерева можно получить самое большее четыре плитки шоколада весом 100 граммов. При стоимости, которая варьируется от двух до шести евро за 1 кг сухих какао-бобов, стоимость шоколада колеблется между 5 и 6 евро (для темного шоколада, содержащего 50% какао, на массовом рынке) и 20 и 30 евро (для высококачественного темного шоколада премиального сегмента, содержащего 75% какао).

Плантации какао отыскать не так уж легко. Они расположены лишь в экваториальном поясе планеты, между 20 градусом южной широты и 20 градусом северной широты, на высоте менее чем 500 метров над уровнем моря, с некоторыми исключениями, в зависимости от климата, на холмах Камеруна, Уганды, Колумбии. Растение какао также подвержено нападению вредителей. Так как опыление цветов (только один из тысячи даст плод) происходит с помощью насекомых *Diptera*, или двукрылых маленьких мушек, предпочтительно выращивать его в тени «материнских растений», таких как банан и кокосовые пальмы.

В дикой природе *Theobroma cacao* может достигать более 20 метров в высоту, но на плантациях оно обычно не выше 5 метров. Растение начинает плодоносить в возрасте четырех-пяти лет, дает максимальный урожай в возрасте около двадцати лет, а живет до сорока.

Это вечнозеленое растение с чередующимися листьями продолговато-овальной формы, слегка волнистыми, около 20 см длиной. Каждое растение дает до тысячи маленьких цветков, которые цветут всего два дня, а плоды, появляющиеся благодаря работе мошкары, созревают через четыре-пять месяцев.

Испанцы окрестили плоды *cabosse* (по-английски «стручок какао»), которые, по их словам, напоминали головы туземцев; они весят от 200 г до 1 кг, и, отделенные от дерева мачете и разделенные пополам, приносят в жертву таящееся внутри драгоценное сокровище. Плоды содержат от 30 до 40 светлых семян размером с миндаль в слизистой сладкой мякоти. После отделения от мякоти в семенах начинается процесс брожения. В некоторых странах, как, например, в Перу и Бразилии, жидкость, которая собирается при отделении мякоти, используется в качестве напитка или на ее основе делается алкоголь.

С ботанической точки зрения растение какао – настоящая загадка. Существует много его видов, и их классификация в течение долгих лет вызывала научные споры. Согласно последним генетическим исследованиям, какао было классифицировано как *Malvaceae* (Мальвовые) – отнесено к тому же семейству, что мальва, хлопок и суданская роза, – в то время как ранее оно было включено в семейство Стеркулиевые. Происходит растение из тропических лесов Амазонки на территории современной Бразилии.

БОЛЬШЕ, ЧЕМ ТРИ ВАРИАНТА

Все становится еще сложнее, когда приходится идентифицировать подвиды *Theobroma*, которых примерно двадцать. Среди наиболее известных и используемых *Theobroma bicolor*, дающий патасте, очень похожее на какао, из плодов которого майя, вероятно, и готовили первый шоколад: в Бразилии его называют мокамбо. В тропических лесах Колумбии, Перу и Бразилии собирают плоды, называемые купуасу. Их дает *Theobroma grandiflorum*, вкус у него как у смеси ананаса и банана с оттенками какао.

Что касается «сортов» *Theobroma cacao*, то еще несколько лет назад традиционно выделялись три: Криолло, Форастеро и Тринитарио. Чтобы упростить наш анализ, мы начнем с этой классификации. Хотя есть и другие, например, по форме или согласно коммерческой классификации, определенной *Icco*.



При разламывании
плода какао извлекаются
семена в белой мякоти



КАКАО КРИОЛЛО

Theobroma cacao cacao

Эта разновидность – настоящий «аристократ» среди какао, которую сейчас почти невозможно найти, – ценится за сладость и аромат. Ее название происходит от креольского слова, которое на испанском и португальском языках означает «коренной», «настоящий». Если вы попробуете темный шоколад, приготовленный из чистого 100% какао Криолло, он подарит вашим вкусовым рецепторам невероятный сюрприз. Однако этот шоколад очень дорог и труднодоступен: по подсчетам, менее 1% мирового производства, хотя до 1860 года он составлял около 60% от общего количества. С тех пор он претерпел очень мало модификаций, не будучи гибридным: его семена, белые с фиолетовыми прожилками, ароматные, меньше среднего размера, округлой формы.

Его очень трудно культивировать, хотя в последнее время европейскими компаниями были созданы несколько плантаций в Венесуэле и других регионах Южной Америки. Криолло подвержено сильной генетической эрозии и многим заболеваниям. Плоды имеют удлиненную форму с закрученным кончиком и морщинистую поверхность с пятью глубокими бороздками. Существует не так много компаний, которые его обрабатывают. Полученный из этого какао шоколад имеет округлый вкус с цветочными и маслянистыми оттенками. Цвет его тоже отличается: он не черный, а цвета красного дерева, ближе к красноватому.

КАКАО ФОРАСТЕРО

Theobroma cacao sphaerocarpum

Это самое распространенное какао, своего рода «стандартное», оно составляет около 85% мирового производства (особенно в Африке). Форастеро используется крупными кондитерскими предприятиями для производства продуктов массового спроса, таких как снеки, выпечка, мороженое. Его большой успех обусловлен в основном достаточно высокой урожайностью с гектара (до двух тонн в год) и устойчивостью к болезням. Его название «Форастеро» в переводе с испанского означает «иностранец», потому что это растение выращивалось за пределами первоначальных границ распространения Криолло. При созревании растение дает овальные или округлые плоды яркого или красновато-желтого цвета. Семена обычно фиолетовые, с сильным и горьким вкусом, не слишком ароматные. Форастеро можно сравнить с кофе робуста, менее ценным, чем арабика. Темный шоколад, изготовленный из него, имеет довольно темный цвет и обладает большей кислотностью и терпкостью. Но есть и прекрасные его разновидности, такие как *Arriba* или *Nacional* (выращиваются главным образом в Эквадоре) и *Magagnat* в Бразилии.

В Эквадоре в 1965 году был создан крайне спорный гибрид Ccn-51. Имя ему дал агроном Гомеро Кастро, который создал его после 51 попытки в своем поместье Наранхал. Аббревиатура Ccn-51 означает *Colección Castro Naranjal**. Он был создан как устойчивый к поражающему

* Коллекция Кастро Наранхал (исп.)

какао грибку. Многие эквадорские фермеры выращивают этот незапатентованный клон, поскольку он очень продуктивен, хотя и дает горькие семена с сильной кислотностью. Следствием этого, по мнению экспертов-ботаников, является серьезный риск утраты биоразнообразия.

Последние исследования показали, что какао Форастеро происходит из региона близ Амазонки и в форме сорта *Amelonado* было завезено из Бразилии в Юго-Восточную Африку.

КАКАО ТРИНИТАРИО

Гибрид предыдущих двух

В настоящее время считается наиболее перспективным сортом для получения качественного шоколада. Действительно, растение какао Тринитарио сильное и крепкое, как Форастеро, но оно дает семена с тонким ароматом Криолло. Считается гибридом амазонских Форастеро, но, согласно другим исследованиям, новый гибрид появился спонтанно в обширной дельте реки Ориноко в Венесуэле, другое его название – Дельтано, если оно действительно происходит из этой области. Название Тринитарио относится к острову Тринидад, где в конце 18 века появились первые плантации какао после катастрофического опустошения в 1727 году. Усовершенствование его качества произошло позже, в 1933 году, в Имперском колледже тропического земледелия в Сент-Огастине (ныне Вест-Индский университет). В настоящее время на Тринитарио приходится от 10 до 15% мирового урожая какао. Плантации широко распространены в основном в Карибском бассейне: Гренада, Тринидад, Ямайка, Санто-Доминго, а также Колумбия и Венесуэла. Он также выращивается в Шри-Ланке и Индонезии: среди лучших разновидностей – яванская, которая имеет фруктовый, ароматный и стойкий вкус.

Честно говоря, эта традиционная классификация трех основных видов какао в настоящее время устарела. Она была введена в 1822 году, когда английский ботаник Джон Моррис начал идентифицировать первые два вида какао по их форме и ароматическим свойствам: Криолло и Форастеро. К ним в 1901 году немец Пауль Пресс, проведя несколько лет в Венесуэле, добавил Тринитарио. Но споры между ботаниками о свойствах какао не утихали более ста лет. Наиболее авторитетное исследование на эту тему, проведенное несколькими университетами США, было опубликовано в ноябре 2008 года интернет-журналом *PLOS One*, который публикует исследования многих ученых со всего мира. Генетики, во главе с Хуаном К. Мотамайором (в настоящее время сотрудник американской компании *Mars*) и при участии П. Лашено, Дж. Уоллеса да Силва э Мота, Р. Лоора, Д. Н. Куна, Дж. С. Брауна и Р. Дж. Шнелла, окончательно отменили это деление, указав по меньшей мере десять кластеров – генетических групп, основанных на гермоплазме, выявленной более чем тысячей анализов, проведенных на плодах, собранных в Южной Америке.

Вот основные кластеры: Мараньон, Курарай, Криолло, Икитос, Нанай, Контамана, Амелонадо, Пурус, Насьональ и Гвиана. На самом деле, на данный момент ни одна этикетка темного шоколада не показывает эту классификацию, за исключением, возможно, трех видов: Криолло, Амелонадо и Насьональ.

74–75 – Разноцветные свежесобранные плоды какао, показатель высокого биоразнообразия







Четыре типа плода какао (слева направо): Анголета, Кундеамор, Амелонадо и Калабачилло

Существует также классификация по форме плодов:

- АНГОЛЕТА: плод удлинённый, неровная поверхность и глубокие бороздки;
 КУНДЕАМОРА: плод овальной формы, сильно сужающийся книзу, в то время как поверхность сморщена;
 АМЕЛОНАДО: самый ровный плод округлой формы;
 КАЛАБАЧИЛЛО: шире прочих плодов, почти круглой формы.

Для потребителя более важно другое различие: между обычным какао из сортов Форастеро и утонченным и ароматным какао из древних сортов Криолло, Насьональ и Тринитарио. Существует список стран, который указывается специальным комитетом *Icco* (*International Cocoa Organization**). При этом учитываются генетическое происхождение какао, морфологические характеристики растения, ароматические и химические компоненты какао-бобов, их цвет, степень ферментации, сушка, кислотность, дефекты, такие как процент загрязнения плесенью или насекомыми, и другие. Страны, которые могут похвастаться титулом «прекрасное» или «ароматное», относящимся к всему объему производимого какао, согласно самым последним данным: Боливия, Коста-Рика, Доминика, Гренада, Мадагаскар, Мексика, Никарагуа, Сент-Люсия, Тринидад и Тобаго, Венесуэла. Другие страны были классифицированы с процентным соотношением идеального какао от 75 до 95%: Колумбия (95%), Ямайка (95%), Папуа – Новая Гвинея (90%), Эквадор (75%), Перу (75%). И наконец, самые низкие процентные показатели демонстрируют следующие страны: Гватемала (50%), Гондурас (50%), Панама (50%), Доминиканская Республика (40%), Вьетнам (40%), Сан-Томе и Принсипи (35%), Индонезия (1%).

ВЫРАЩИВАНИЕ НА ПЛАНТАЦИЯХ

Бразильский писатель Жоржи Амаду в своем втором романе «Какао», опубликованном в 1933 году, детально описал тяжелый труд работников плантации Ильеуса в бразильском штате Баия: «Какао вываливали в корыта для брожения в течение трех дней. Мы должны

* Международная организация по какао (англ.)

были танцевать на семенах, и мякоть обволакивала наши ноги. Мякоть, которая сопротивлялась стирке и хозяйственному мылу. Затем, освободив от мякоти, какао ставили сушиться на солнце в кадках. Даже там мы танцевали над ним и пели. Наши ступни стали шире, пальцы растопырились. Через восемь дней семена какао потемнели и стали пахнуть шоколадом».

Амаду провел детство на семейной фазенде. Условия труда во многих частях мира не сильно улучшились с тех пор: сбор плодов и сегодня производится вручную, с помощью очень острых ножей для тех, что растут внизу, и шестов для тех, что повыше. Все стадии обработки на плантации важны для финального качества продукта. Если срезать плоды с деревьев слишком рано, в них меньше разовьются сахара, в результате семена будут более горькими. А если собрать их переспелыми, существует риск, что семена внутри уже проросли, а потому непригодны для использования. Сбор урожая обычно происходит дважды в год. Плоды разделяют с осторожностью, чтобы не повредить семена, однако извлечь их из мякоти следует не позднее чем через 10–12 часов после сбора, чтобы избежать нежелательных реакций. Оболочку плодов выбрасывают (хотя она может использоваться в качестве удобрения или идти на корм скоту), самое пристальное внимание уделяется первой фазе отбора семян, завернутых в своеобразную «плаценту». Как правило, семян от 30 до 50 на один плод, в зависимости от качества.

Далее начинается процесс ферментации, схожий с тем, что происходит с виноградом, когда он превращается в вино. Какао-бобы, еще сырые и сочащиеся слизистой мякотью, помещают в большие емкости и накрывают банановыми листьями (на небольших семейных плантациях) или ставят под специальные навесы. Процесс ферментации, в ходе которого



Ручной сбор плодов какао на плантации в Камеруне

развиваются вещества, отвечающие за вкус какао, должен соблюдаться очень тщательно. В его ходе вырабатывается тепло (около 40–50 °С), при котором сахаристая мякоть разжижается – поэтому массу необходимо часто перемешивать, – позволяя танинам в семенах окисляться, что придает им типичный коричневый цвет. Продолжительность этой фазы варьируется в зависимости от качества, обычно для Форастеро она длиннее, от пяти дней до недели, в то время как для других сортов какао она длится не более трех дней.

Наконец, необходимо семена просушить. Если позволяют климатические условия, это происходит на солнце, если нет – в специальных печах. Данная фаза имеет решающее значение, потому что она останавливает процесс ферментации, защищает от образования плесени, уменьшает кислотность – в случае, если она высокая, это значительно снижает качество шоколада. Процесс занимает от одной до двух недель, в конце содержание влаги в какао-бобах уменьшается до 7–8%.

На данном этапе какао готово к волшебному преобразению в «пищу богов» – процессу, происходящему обычно вдали от плантаций. Какао-бобы расфасовывают в джутовые мешки по 50–70 кг, которые должны храниться при особых условиях, с хорошей циркуляцией воздуха, защищенными от солнца, дождя и т. п.



78 – Сушка какао-бобов происходит на плантации и требует пристального внимания

80–81 – Джутовые мешки с сушеными какао-бобами с архипелага Сан-Томе и Принсипи

МЕНЯЮЩИЕСЯ УСЛОВИЯ

Спрос на сырье для производства различных шоколадных изделий растет, как и производство самих какао-бобов, особенно в Западной Африке. В то время как добавочная стоимость, сопровождающая достижение готового продукта, составляет около 120 миллиардов долларов в год, лишь 9 миллиардов из этих прибылей идут в первичный сектор, на плантации, а 28 миллиардов представляют собой стоимость сырья (какао-пасты), и целых 87 миллиардов – это вырученные деньги за продажу сладостей, плиток, пралине и т. п. Неустойчивость мирового рынка какао ставит мелких фермеров под угрозу, если даже две африканские страны, производящие 60% от общего объема, Кот-д'Ивуар и Гана, применяют различные механизмы ценообразования с гарантированными котировками.

Во всем мире, по оценкам, около 50% мирового урожая *Theobroma cacao* производится в Африке, затем следуют Центральная и Южная Америка с 17% (основными производителями являются Бразилия и Эквадор) и Азия и Океания с 7% (Индонезия и Папуа – Новая Гвинея).

Какао является ключевым ресурсом для многих развивающихся стран, хотя его выращивают в основном на небольших семейных фермах. Согласно исследованиям университета Нового Орлеана в США, в Африке по меньшей мере два миллиона детей участвуют в производстве «пищи богов». С начала века было сделано многое, чтобы процесс был более устойчивым на всех этапах. Важным моментом стало основание «Всемирного фонда какао», который в настоящее время насчитывает более ста членов, включая почти все основные перерабатывающие отрасли промышленности, целью которого является создание производства какао, «при котором процветают фермеры, растут сообщества какао, уважаются права человека и сохраняется окружающая среда».

Поэтому есть надежда, что «горький шоколад», при производстве которого вырубались леса и эксплуатируют несовершеннолетних, можно остановить. В течение многих лет уже действуют сертификаты справедливой – равноправной и ответственной – торговли, при которой, однако, не всегда производится высококачественный шоколад. Важна и работа экологических организаций, например, *Rainforest Alliance*^{*}, которая достигла с помощью своего обнадеживающего логотипа – милой лягушки – довольно значительного воспроизводства тропических лесов, в общей сложности более миллиона гектаров, что составляет около 13% от их общего объема.

Изменение климата также негативно сказывается на выращивании какао: более высокие температуры, непредсказуемые осадки и смена сезонов выращивания – тревожные явления. Некоторые крупные транснациональные корпорации изучают генетические модификации для защиты какао, но вхождение ГМО в эту цепочку – которая до сих пор не была ими затронута – может поставить под угрозу биологическое разнообразие. Природоохранные организации убеждены в том, что следует инвестировать главным образом в подготовку кадров, добиться эффективного и устойчивого управления сельским хозяйством, остановить разрушительный цикл нищеты и вырубки лесов.

^{*} Тропический Альянс (англ.)





СЕКРЕТЫ ОБРАБОТКИ

Если вы поклонник шоколада и хотите раскрыть все его секреты, отправляйтесь в лабораторию, где какао-бобы превращаются в темный или молочный деликатес. Хотя сбор и первичная обработка какао-бобов – нелегкий труд, алхимическое превращение их в плитки шоколада длится еще дольше и состоит из многих фаз. На шоколадной фабрике витают опьяняющие ароматы, подобные тем, что описал Даль в своей повести о Вилли Вонка: «Все это шоколад! Каждая капелька этой реки – жидкий шоколад наивысшего качества! Его хватит, чтобы наполнить все ванны страны! И все бассейны тоже! Потрясающе, правда? А взгляните-ка на эти трубы! Они высасывают шоколад из реки и разносят его по другим цехам фабрики, туда, где он нужен. Тысячи литров в час, мои дорогие дети!»

На самом деле, попасть на одну из фабрик, куда поступают какао-бобы в больших джутовых мешках, не так-то просто. Очень часто пралине, конфеты, драже или трюфели изготавливаются с использованием «какао-массы» – полуфабриката, который поставляется в промышленные лаборатории крупными компаниями, специализирующимися на переработке какао, такими как *Barry Callebaut* – франко-бельгийская транснациональная компания со штаб-квартирой в Цюрихе, которая занимается переработкой 1,7 миллиона тонн какао, трети мирового сбора, или французская *Valrhona*, обслуживающая в основном профессионалов.

Однако в последние годы наблюдается рост числа мелких ремесленников, которые внимательно заботятся обо всей производственной цепочке; кроме того, многие производители продукции высшего качества предпочитают сами обрабатывать сырье, поступающее из регионов выращивания какао.

Давайте рассмотрим все традиционные этапы превращения какао в шоколад, имея в виду, что эти процессы могут существенно различаться в зависимости от производителя – будь то мелкая компания или крупная – и желаемого конечного результата. Кстати, уже в течение нескольких лет, благодаря увлечению сыроедением и веганством, в моде сырой шоколад. Его производят из бобов, которые прогревают не выше 42 °C. Это совершенно особый процесс. Мы поговорим о нем, но по многим причинам – не в последнюю очередь санитарным – считаем, что этот способ обработки какао не выявляет в достаточной мере все его вкусовые характеристики и ароматы.





МАССА, ПОРОШОК И МАСЛО

Мешки с какао-бобами грузят на корабли, и после длительного путешествия они попадают на перерабатывающие фабрики, обычно очень далеко от региона, где выращивается какао. В последние годы было запущено много проектов для создания производственных предприятий на месте, как в Западной Африке, так и во многих латиноамериканских странах, чтобы попытаться сохранить добавленную стоимость там, где выращивается какао, но этот процесс все еще в начальной фазе.

Первым этапом является превращение высушенных какао-бобов в три вида полуфабрикатов: какао-массу (или «пасту»), какао-порошок и масло какао.

Какао-масса получается путем растирания бобов после обжарки и является основой практически всех шоколадных изделий. Когда на этикетке указано, что шоколад содержит 70%

*84–85 – Обжаренные какао-бобы,
из которых получают какао-массу,
масло какао и какао-порошок*





какао, это означает, что он изготовлен из 70 граммов «чистого тертого какао» с добавлением 30 граммов сахара.

Масло какао и какао-порошок (тот самый, которым присыпают капучино и тирамису) получают иным способом – под мощным промышленным прессом. Масло какао – это натуральный жир, содержащийся в какао-бобах: после процесса выжимки, фильтрации и очищения он становится плотным, внешне напоминающим сливочное масло.

Это благородное и дорогостоящее жировое вещество, которое применяется в косметических целях (например, в качестве бальзама для губ) или добавляется в какао-пасту для придания большего блеска и пластичности шоколаду (особенно в шоколадных яйцах и в массивных плитках, которые используются в кондитерском производстве в качестве покрытия).

В результате его обработки получается твердое какао-масло, в котором все еще содержится 10–20% какао: из него получается какао-порошок.

Перед началом любого процесса необходимо проверить поступающее с плантаций какао сырье: для этого применяются специальные аспираторы и сепараторы, способные очистить содержимое мешков от нежелательного материала, например, камешков, частиц металла, листьев. Процесс также может быть выполнен вручную, с помощью специальных сит и щеток.

ОБЖАРКА

При переработке какао-бобов эта фаза является одной из самых деликатных. Бобы доводят до температуры, которая колеблется в пределах 110–180 °С, на срок от 15–20 минут до одного часа. Цель обжарки состоит в том, чтобы выявить вкусы, поэтому процесс не должен быть ни слишком коротким – у какао будут травянистые и кислые ноты вкуса, ни слишком длинным, потому что чрезмерное воздействие тепла может сжечь какао-бобы. Данный процесс очень похож на обжарку зерен кофе, и некоторые старые механические приспособления могут использоваться для обоих видов сырья. Это так называемые «тостеры», оснащенные классическим горизонтальным колесом, позволяющим зернам остывать. Но сегодня промышленность использует для этого процесса более сложные технологии туннельной обжарки в потоках горячего воздуха. В наши дни процесс ускоряется благодаря более низкой температуре дополнительного пропаривания, при котором гибнут микробы: раньше это делалось при 130 °С, сейчас – около 110 °С.

УДАЛЕНИЕ ОБОЛОЧКИ

Подсушенная тонкая оболочка, покрывающая какао-бобы, отделяется гораздо проще, поэтому ее обычно удаляют после процесса обжарки. При этом бобы дробятся на крупные частицы (по-французски *grué*), а подающиеся порции сжатого воздуха сдувают оставшиеся частицы оболочки.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Последняя стадия превращения какао-бобов в какао-массу. Более традиционный механизм представляет собой цилиндрический агрегат с двумя крупными гранитными жерновами – меланжер. В процессе растирания и нагрева до температуры 60–70 °С образуется ароматная и вязкая коричневая жидкость, при остывании формирующаяся в крупные «слитки» промежуточного продукта, который после нескольких следующих операций превращается в «пищу богов».

87 – В некоторых странах какао-бобы до сих пор обрабатывают традиционными методами



КАК РОЖДАЕТСЯ ПЛИТКА ШОКОЛАДА

Мы входим в волшебный мир Вианны Роше, главной героини романа Джоан Харрис «Шоколад» в тот самый момент, когда из какао-массы вот-вот родится готовый шоколад. «Возня с необработанными тусклыми блоками шоколадной глазури [имеется в виду профессиональный продукт – шоколадный кувертюр, похожий на темный шоколад, но с более высоким содержанием масла какао] доставляет мне беспредельное наслаждение. Мне нравится дробить их вручную – я никогда не пользуюсь электрическими миксерами, – ссыпая измельченную массу в большие керамические чаны, потом плавить ее, помешивая и старательно измеряя температуру специальным термометром по завершении очередной фазы трудоемкой работы, пока не становится ясно, что смесь получила достаточно тепла».

ОЧИЩЕНИЕ И СМЕШИВАНИЕ

Какао-масса теперь должна быть очищена (раньше это делалось с помощью большой пятицилиндровой машины, немного похожей на газетный пресс), чтобы ее частицы не превышали в размере 20 микрон: это позволяет нашему нёбу уловить все оттенки ее вкуса. Затем настанет момент смешивания, которое встарь всегда выполнялось с помощью меланжера. В настоящее время в промышленных объемах применяются специальные мельницы с мраморными жерновами.

Затем в какао-массу добавляют другие необходимые ингредиенты: для темного шоколада это сахар, иногда с добавлением ванили, какао-масло и щепотка соевого лецитина, натурального эмульгатора.

В случае молочного шоколада какао-масса смешивается с сахаром и сухим молоком. В шоколадную пасту добавляют фундук, в то время как «белый шоколад» вообще не содержит какао-массы, его изготавливают из масла какао с сахаром, ванилью и сухим молоком.

КОНШИРОВАНИЕ

Это процесс, открытый лишь в середине 19 века в Швейцарии, благодаря которому высвобождаются все вкусы и ароматы какао. Название происходит от емкости *concha*, в которую засыпают смесь какао-массы, сахара и любых других ингредиентов и выдерживают в жидком состоянии при температуре 60–70 °С. Традиционно эту операцию проводили в плоских контейнерах, где взад и вперед в течение длительного времени непрерывно перемещался валик. Температура и время дают два главных результата конширования: шоколад становится «сливочным», однородным, без ощущения микрогранул, а также удаляется избыточная кислотность. До внедрения этой техники твердый шоколад был не «гладким», а зернистым, примером которого сегодня может служить шоколад *Modica PGI*, прошедший европейскую сертификацию в конце 2018 года. Сегодня плоские контейнеры практически вышли из употребления, вместо них используются ротационные мельницы, позволяющие ускорить обработку.

89 – Конширование традиционным (длительным) методом





ТЕМПЕРИРОВАНИЕ

На этой стадии шоколад, все еще в жидкой форме температурой около 50 °С, может превратиться в плитку (будь то маленькая пятиграммовая, большой блок шоколадной глазури, стандартная плитка весом в 100 граммов или половинка будущего шоколадного яйца с начинкой), но сначала его необходимо темперировать. Эта операция – последний секрет шоколатье. В наши дни, впрочем, все происходит автоматически, в специальной машине, производящей восхитительный ароматный фонтан горячего шоколада.

Внутри этой машины температура постепенно опускается с 50 до 27–28 °С при постоянном перемешивании, а затем повышается до 30–31 °С. Это приводит к идеальной кристаллизации масла какао, что позволяет придать массе любую желаемую форму, при этом шоколад будет блестящим и совершенно однородным, способным долго храниться.

Темперировать шоколад можно и «домашним» способом, вручную. Опытные ремесленники темперируют шоколад на мраморной доске с помощью скребка, контролируя температуру. Шоколад сначала прогревают до 45–50 °С, чтобы он потерял «кристаллическую память» (при более низких температурах это не происходит), а затем охлаждают до 27–28 °С. Перед приданием шоколаду окончательной формы его вновь слегка прогревают, до 30–31 °С. Непростая процедура, но это единственный способ получить гладкий, блестящий шоколад, который аккуратно ломается и тает во рту.

ФОРМОВКА

Последний этап, когда шоколад приобретает желаемую форму. В наши дни это делается с помощью отливочных машин: формы движутся по конвейеру, наполняясь отмеренными порциями жидкого шоколада. Затем формы встряхиваются – сейчас это делается автоматически, а когда-то данную процедуру выполнял опытный шоколатье. Наконец, для затвердения температура понижается: на современных предприятиях шоколад для этого проходит через охлаждающий тоннель. Впрочем, для разного типа продукции используются разные процедуры. Например, при создании шоколадных конфет или плиток с начинкой используются четыре этапа – приготовление «оболочки», наполнение начинкой и «запечатывание», а затем процесс *enrobeuse* (французский термин), то есть покрытие глазурью. При этом начинка – будь то смесь хрустящей крошки, шоколадной ореховой пасты и целых орехов или ганаша во французском стиле – покрывается тонким внешним слоем шоколада.

При изготовлении трехмерных фигур, например, Деда Мороза, зайчика и т. п., используются толстые пластиковые формы, при вращении которых в центрифуге шоколад равномерно распределяется по внутренней части форм.



Старинные формы для
отливки шоколада –
не только яиц, но
также рыб и животных



УПАКОВКА

После того как шоколадные плитки или другие изделия отлиты и прошли через охлаждающий туннель, они должны «отдохнуть» перед упаковкой. Последняя операция раньше производилась вручную, в основном женщинами (на картинках 19 века и фотографиях 20 века можно видеть длинные ряды работниц в белоснежных перчатках и шапочках), но сейчас она автоматизирована. Правильная плитка шоколада должна быть упакована так, чтобы обертка надежно защищала заключенные в ней вкусы и она хорошо хранилась. В последнее время крупные компании внедрили оборудование, способное с помощью металлоискателя проверить наличие металлических частичек (что случается крайне редко) в упаковке, предназначенной для потребителя: они могут попадать туда от упаковочной машины. Это последняя проверка перед отправкой шоколада в магазины.



Долгое время плитки шоколада упаковывались вручную женщинами: на этой фотографии можно видеть работниц фабрики Venchi в Турине

СЫРОЙ ШОКОЛАД

Сыроедение проникло даже в мир шоколада и изменило все стадии переработки, которые мы описали ранее. На самом деле, «сырой шоколад» – это довольно грубая разновидность продукта, сделанная из какао, обработанного минимальным образом. В теории, для того чтобы считаться «сырым», на разных стадиях превращения какао в шоколад температура никогда не должна превышать 42 °C, но этого довольно трудно добиться во время ферментации бобов на плантациях, потому что температура воздуха там, как правило, выше.

Производители этого типа шоколада (обычно в виде больших плиток неровной формы со стопроцентным содержанием какао) утверждают, что процесс его производства сохраняет полезные вещества нетронутыми – на самом деле они присутствуют в любом типе темного шоколада с содержанием какао более 70% – такие как антиоксиданты, а именно полифенолы, катехины и эпикатехины. Какао-бобы не обжаривают, а лишь сушат на солнце: в описаниях сырого шоколада это всячески подчеркивается, но следует помнить, что перед обжаркой сушат вообще все бобы. Критическим моментом является то, что многочисленные бактерии, содержащиеся в какао-бобах, не подвергаются при этом термическому воздействию и могут быть очень опасными. Когда же речь идет о шоколаде марки *Modicano*, полностью исключается и процедура конширования.

В наши дни во всем мире производится множество разновидностей «сырого шоколада» без рафинированного сахара, его часто причисляют к веганским продуктам. Однако не существует сертификатов, которые могли бы гарантировать потребителю тип процесса, которому подвергся «сырой шоколад», в отличие от органического шоколада, сертифицирование которого регулируется независимыми управляющими структурами.

С точки зрения органолептических свойств, «сырой шоколад» не радует, потому что основные особенности он приобретает благодаря ферментации бобов, а обжарка, хотя бы легкая, необходима для раскрытия ароматических веществ какао. Наконец, конечный продукт не обладает должной степенью пищевой безопасности.

Со своей стороны, производители «сырого шоколада» уверяют, что они предпринимают все возможные меры предосторожности, что какао поставляется непосредственно небольшими южноамериканскими производителями, а также что они добавляют в него кристаллизованный кокосовый сахар. Иногда они смешивают какао-порошок с маслом какао, и в любом случае избегают добавления любых ингредиентов животного происхождения, таких как молоко, не используют соевый лецитин и обозначают свою продукцию – горькую и не слишком вкусную – как веганскую, органическую и без глютена.

Некоторые производители, например, в Модике и Пьемонте, не столь радикальны: они предпочитают обрабатывать шоколад при низких температурах, применяя легкую обжарку с коротким временем конширования. В результате получается плитка «грубее» традиционного темного шоколада, но все же аутентичная и вкусная, в которой сохранились здоровые вещества.



КАК ХРАНИТЬ ШОКОЛАД

Производители знают, как хранить свой продукт после упаковки – обычно при постоянной температуре и влажности.

Покупая шоколад, убедитесь, что он хранился в кондиционированном помещении, вне яркого света и вдали от сильно пахнущих продуктов. Высокая температура, влажность и сильные запахи – враги шоколада.

Перепады температуры могут вызвать два типа дефектов шоколада: из-за тающего масла какао или сахара – при повышенной влажности. На самом деле, есть такой шоколад совершенно не опасно, но лучше избегать подобных условий.

Что нужно делать, когда «пища богов» оказывается у вас дома, чтобы наилучшим образом ее сохранить? Правило то же, что и с остальной едой: лучше съесть как можно скорее.

Если вы все же хотите сохранять шоколад какое-то время, вот три вида шоколада, хранение которых требует несколько отличающихся условий:

- пралине или конфеты, содержащие влагу, с начинкой из ганаша, с цукатами или фундуком;
- плитки или сухие конфеты, не содержащие влаги;
- шоколадно-ореховые пасты.

Первую группу следует хранить при более низких температурах, около 12–14 °С, при влажности воздуха не более 70% и на срок не более одного месяца. Для второй группы подходит температура от 16 до 18 °С при влажности менее 50%, в темном месте. Третью группу можно хранить в кухонном шкафчике, а перед употреблением перемешивать, так как ореховое масло имеет свойство отделяться и выступать на поверхности. Если в результате изменения температуры сахар или масло какао в пасте кристаллизуется, прогрейте банку на водяной бане, помешивая, чтобы добиться вновь однородной текстуры.

Если нет возможности хранить шоколад в заводской упаковке, заверните его в фольгу, затем в пищевую пленку. Особенное внимание нужно обращать на срок хранения шоколадно-ореховых паст и хранить не дольше трех месяцев (даже если срок хранения, судя по этикетке, еще не истек), так как орехи в их составе имеют тенденцию со временем, окисляясь, становиться прогорклыми.

В холодильнике шоколад лучше не хранить, в том числе потому, что рядом находятся другие продукты, обладающие выраженными запахами. Но в условиях высоких температур это может быть временной мерой. Держите в таком случае шоколад в плотно закрытой посуде и доставайте из холодильника заранее перед тем, как съесть. Такая процедура убережет шоколадные изделия, содержащие орехи и цукаты от порчи, а также от *Plodia interpunctella*, плодовой мушки, которая портит пищевые продукты на основе злаков, бобовых и специй, если они хранятся при температуре, превышающей 22 °С.







ИСКУШЕНИЕ ВО ВСЕХ ЕГО ФОРМАХ

Выступает ли она в соблазнительной форме батончика, или в виде конфеты с блестящей оберткой, или как блестящая и шелковистая глазурь торта «Захер», «пища богов» всегда дарит мгновения истинного удовольствия. Шоколад может быть темно-коричневым, почти черным, или охристым, или белым, или даже розовым. Его индивидуальность всегда очень тонка.

Это продукт, который происходит из земли, из ферментированных семян фруктов, но на протяжении веков, благодаря его универсальности, человек сумел превратить его в плитки, конфеты, пасхальные яйца, торты и пирожные, с добавлением начинок, приготовленных с фундуком в качестве основного ингредиента.

Можно сказать, что в этом продукте есть некая двойственность, сформированная в течение столетий его употребления. Простой темный шоколад – символ чувственности. Молочный шоколад напоминает нам о детстве. В течение столетий, будучи жидким, он звался «дьявольским напитком», а затем, став твердым, сохранил свою пластичность, став ингредиентом многих искушающих объектов желания.

КОДЕКС ПОКЕРА

Существует такая великая книга, как «Кодекс Алиментариус», или «Пищевой Кодекс», регламентирующая все, связанное с торговлей пищевыми продуктами, с 1963 года, правилам которой следуют практически все без исключения страны мира.

В этой книге определены четыре типа шоколада: темный, молочный, белый и шоколадная паста. После изобретения розового шоколада, можно сказать, что шоколад – это выигрышная цветная комбинация в покере с пятью картами.

В соответствии с «Кодексом», право называться «шоколадом» имеет продукт, содержащий минимум 35% «твердого» какао (какао-массы), в составе которого минимум 18% масла какао и 14% сухой массы какао, не содержащей жира. Такой тип шоколада называют «полусладким» или «темным».

Существует также категория шоколадного покрытия (кувертюр), содержащего больше масла какао (минимум 31%). Шоколатье используют его для изготовления шоколадных яиц, пустотелых фигурок и тому подобного.

Молочный шоколад, в свою очередь, должен содержать минимум 25% какао-массы и от 12% до 14% сухого молока.

Указанный документ также перечисляет прочие продукты «на основе шоколада», а именно: шоколадная паста, молочная шоколадная паста, столовый шоколад «*para mesa*» (известный также как полугорький), шоколадная кондитерская посыпка и шоколадные капли (американские продукты, использующиеся в кондитерском деле и выпечке), шоколадная начинка (существует много ее разновидностей, включая содержащие фрукты и различные кремы), конфеты.

ПРОДУКТ	СОДЕРЖАНИЕ КАКАО-МАССЫ	МАСЛО КАКАО	СУХОЕ ВЕЩЕСТВО КАКАО	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	МОЛОЧНЫЙ ЖИР	СУХОЕ МОЛОКО	МУКА/КРАХМАЛ
Шоколад	≥ 35%	≥ 18%	≥ 14%				
Шоколадный кувертюр	≥ 35%	≥ 31%	≥ 2,5%				
Шоколадная посыпка или хлопья	≥ 32%	≥ 12%	≥ 14%				
Молочный шоколад	≥ 25%		≥ 2,5%	≥ 25%	≥ 3,5%	≥ 14%	
Молочный шоколадный кувертюр	≥ 25%		≥ 2,5%	≥ 31%	≥ 3,5%	≥ 14%	
Молочная шоколадная посыпка или хлопья	≥ 20%		≥ 2,5%	≥ 12%	≥ 3,5%	≥ 12%	
Семейный молочный шоколад	≥ 20%		≥ 2,5%	≥ 25%	≥ 5%	≥ 20%	
Сливочный шоколад	≥ 25%		≥ 2,5%	≥ 25%	≥ 5,5%	≥ 14%	
Молочный шоколад с пониженным содержанием жира	≥ 25%		≥ 2,5%	≥ 25%	≥ 1%	≥ 14%	
Белый шоколад		≥ 20%				≥ 14%	
Питьевой шоколад	≥ 35%	≥ 18%	≥ 14%				≥ 8%
Шоколадный напиток	≥ 30%	≥ 18%	≥ 12%				≥ 18%

ДАННЫЕ НА ЭТИКЕТКЕ

На что нужно обращать внимание при выборе качественного шоколада? Один из способов – внимательно изучить данные на его этикетке: на ней обязательно указываются процентное содержание какао-массы, а также товарное качество (темный, молочный, белый, шоколадно-ореховая масса), место производства и срок годности. Среди ингредиентов можно найти, помимо какао, сахара, сухого молока и лесных орехов также добавление соевого лецитина, ванили и масла какао.



ТАЙНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Больше, чем процент содержания какао, имеет значение его происхождение. В настоящее время многие производители указывают происхождение на этикетке, поскольку гурманы все чаще ищут горький шоколад, имеющий связь с определенной территорией, где выращивалось какао, предпочитая его полученному путем смешивания какао-бобов из разных стран (метод купажа используется уже в течение долгого времени, как и в случае с кофе и дистиллированными спиртными напитками). Тщательно соблюдаемый технологический процесс является основополагающим для хорошего темного шоколада; и, если вы хотите устроить «восходящую» дегуста-



цию, должны начать с содержания какао-массы в 60% и дойти до 100%, чтобы максимально ощутить оставшийся во рту сахар, крещендо интенсивности и вкуса.

Иногда на этикетке может фигурировать конкретный регион происхождения, например Чуао, Каренеро или Меридия, знаменитые района Венесуэлы, где расположены плантации редкого какао Кримо.

Если шоколад произведен из какао-бобов одной из стран, имеющих сертификат происхождения какао высшего качества, на этикетке указаны Боливия, Коста-Рика, Мадагаскар, Колумбия, Эквадор, Перу и т. д. – это показатель наилучшего качества продукта. Первый темный шоколад защищенного места происхождения появился на рынке в 1983 году, его производил французский мастер Раймон Боннат: чтобы отпраздновать столетие своего семейного бизнеса в Вуароне (Изер), он изготовил плитки под названием «*grands Crus, à base de fèves d'Origine pure et garantie**». Это стало началом революции, которая продолжает и по сей день приносить свои плоды.

* Гран кримо на основе какао-бобов чистого и гарантированного происхождения (фр.)





МОЛОКО: ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРОЦЕНТЫ

Если в случае с темным шоколадом главное, на что нужно обращать внимание, это регион происхождения, когда речь идет о молочном шоколаде, более важен процент содержания какао. Согласно законодательству, он может быть довольно низким, около 25%, результатом чего будут сладкий вкус и отсутствие аромата. К счастью, в наши дни небольшие производители изготавливают плитки с гораздо более высоким процентным содержанием какао, например, у *Venchi*, победителя в данной категории, молочный шоколад содержит 47% какао, полученного из определенных ве-



несуэльских сортов, он отличается сильным вкусом какао и сливок, последние получают из молока коров, пасущихся на лугах Приморских Альп.

Существуют также новые технологии производства с использованием свежего молока с высокой температурой испарения вместо сухого молока: первой этот метод применила немецкая фирма *Jordan & Timeo* в 1839 году, но он не стал успешным, потому что «шоколад с молоком ослицы» плохо хранился. Первый коммерческий вид молочного шоколада датируется 1875 годом и приписывается швейцарцу Даниэлю Петеру, который работал мастером в компании своего тестя Франсуа-Луи Кайера. Вначале он лишь частично удалял воду из молока, что ухудшало продукт, затем с помощью Анри Нестле, производителя сухого молока, он все-таки преуспел в своем намерении.





ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА: ОТ ТУРИНА ПО ВСЕМУ МИРУ

Этот вид шоколада в «Кодекс Алиментариус» был добавлен гораздо позже, потому что африканские страны–члены комитета ФАО выступили против него, так как разрешенная доля содержания какао составляла менее 35%, минимальный порог для шоколада, и они считали его своего рода суррогатом. В конце концов, чиновник из Ассоциации кондитеров-промышленников убедил их, привезя коробку *Gianduiotti* на встречу в Швейцарию в 2001 году. Все были покорены.

Первые завернутые шоколадные конфеты появились на свет в 1867 году, их изготавливали с добавлением фундука в какао-массу. В наши дни количество орехов в них составляет от 20 до 40%. Обязательно проверяйте, указан ли процент содержания орехов на этикетке – чем выше процент, тем выше качество, даже когда речь идет о пастах-спредах.





БЕЛЫЙ – НА САМОМ ДЕЛЕ НЕ ШОКОЛАД

Хотя некоторые предпочитают именно белый шоколад, в наши дни он в основном используется в кондитерской промышленности, так как обладает высокой пластичностью и хорошо смешивается с другими ингредиентами. Пуристы правильно замечают, что технически он не является шоколадом, хотя считается таковым в «Кодексе», так как не содержит среди ингредиентов какао-массы, только масло какао, сахар и сухое молоко. В истории «пищи богов» белый шоколад появился сравнительно недавно: его изобрели в Швейцарии в 1930-е годы, это была знаменитая плитка *Galak*. Вкус белого шоколада также сильно зависит от качества добавленной ванили.







РУБИНОВЫЙ: РОЗОВАЯ СТОРОНА ШОКОЛАДА

У него вполне определенная целевая группа: поколение миллениалов, страстных поклонников Инстаграм. Всего за несколько месяцев в этой соцсети появились сотни фотографий с хештегом *#rubychocolate*. Представленный впервые в Шанхае 5 сентября 2017 года, розовый шоколад *Ruby RB1* – новый тип шоколада, явившийся результатом тринадцатилетних экспериментов бельгийско-швейцарской компании *Barry Callebaut* и запатентованного метода обработки определенного вида какао-бобов, «выращиваемых в Кот-д’Ивуар, Эквадоре и Бразилии».

Представляемый компанией как «четвертый тип шоколада», на самом деле он очень близок к белому, но содержит небольшое количество какао-бобов с выраженной кислотностью. Содержание какао в каплях кувертюра – 47%, сухого молока – 28%. Компания уверяет, что другие ингредиенты и красители не добавляются.

Специалисты полагают, что для этого шоколада автоматы, оснащенные оптической системой, отбирают какао-бобы светлого цвета с сиреневым оттенком, их короткое брожение (менее трех дней) блокируется содержащейся лимонной кислотой.



МОДИКАНО: ПЕРВЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ IGP

Существует особый тип «пищи богов», фактически отдельный способ переработки, который в октябре 2018 года получил европейскую сертификацию IGP*: это «шоколад из Модики», который получают путем смешивания какао-массы (минимум 50%) с сахаром «холодным» процессом (ниже 50 °C, как предписано техническими условиями), без фазы конширования. Кроме того, в него могут добавляться специи, такие как корица, ваниль, перец чили, мускатный орех. Также допускаются натуральные ароматизаторы, такие как цитрусы, фенхель, жасмин и имбирь. Характерной чертой этого продукта является зернистая текстура, вызванная тем, что при указанной температуре сахар не плавится.

* Защищенное географическое наименование (ит.)

Цель IGP, первой в Европе для шоколада (в Турине группа шоколатье пытается получить ее также для *Gianduiotto*), заключается в защите местных ремесленников и в продвижении региона. По мнению многих, это, прежде всего, хорошо просчитанный прием территориального маркетинга, даже притом, что «пионеры» данной деятельности в Модике, в частности семья Рута из *Dolceria Bonajuto*, на самом деле против такого сковывающего производителя свода правил, особенно когда речь идет о происхождении какао. В последние годы, благодаря освещению в СМИ, в Модике появилось множество небольших предприятий, которые просто смешивают ингредиенты промышленного происхождения. И вот уже создана провокационная пуристская этикетка, гласящая: «шоколад из городка близ Рагузы».

ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ

На полках супермаркетов по всему миру множатся все новые варианты батончиков с начинками – тирамису, крем-брюле, инжир, имбирь, йогурт, марципан, кокос и др. – или со специальными добавками: сухофрукты или цукаты, кофе, чай.

Эта тенденция дала новое определение категории шоколада, еще не зарегистрированной в «Кодексе», – «десертный стиль». Батончики с начинкой имеют мало общего с настоящим шоколадом, но они, безусловно, привлекательны, если вы хотите испытать новые вкусовые впечатления.







ШОКОЛАД С ОРЕХАМИ

Одна из тех вариаций современного шоколада, перед которой невозможно устоять, представляет собой соединение *Theobroma cacao* и жареного фундука: это шоколад с орехами. Он представляет собой плитки темного – или белого, или молочного – шоколада, на гладкой поверхности которого отчетливо видны полукруглые манящие холмики «авелланских орехов». Их вкус прекрасно сочетается со вкусом самого шоколада, даря двойную порцию удовольствия тому, кто пробует такую плитку.

Технология производства шоколада с орехами не имеет ничего общего с шоколадно-ореховой пастой, в которой используются орехи, измельченные до состояния мелкозернистой пудры, которые коншируются вместе с какао-массой. Для хорошего шоколада с орехами принципиально важно качество сырых ингредиентов. Фундук должен быть правильной формы, с интенсивным ароматом и сладковатым характерным вкусом. При обжаривании важно сохранить баланс вкусовых качеств орехов. В шоколаде содержание какао должно быть достаточно высоким, иначе орехи перебьют его вкус.

Такой шоколад – настоящая кладовая энергии, ведь орехи – своего рода суперфуд с массой полезных веществ в составе: они снижают риск болезней сердечно-сосудистой системы, некоторые исследования подтверждают, что они снижают уровень «плохого» холестерина, они богаты витамином Е, защищающим кожу от негативного воздействия ультрафиолета.

113 вверху – Фундук из Пьемонта разного размера. Шоколаты останавливают свой выбор на самом крупном, так как он более спелый и вкусный





ШОКОЛАДНЫЕ ЯЙЦА, КОЛОКОЛЬЧИКИ, МИШКИ, КРОЛИКИ

Считается, что идея драгоценного пасхального яйца с сюрпризом, выполненного из платины или золота, принадлежит русскому царю Александру III, который впервые дал задание изготовить такое яйцо своему придворному ювелиру Петеру Карлу Фаберже в 1883 году для супруги Марии Федоровны, принцессы датской. Сегодня шоколадные яйца – одно из наиболее успешно продаваемых шоколадных изделий, причем компания *Ferrero* стала специализироваться на производстве шоколадных яиц с сюрпризом для детей без привязки к Пасхе: изобретение «Киндер-сюрприза» менеджером компании Вильямом Саличе датируется 1974 годом. В Великобритании



и Германии особым спросом пользуются фигурки кроликов и мишек, а рожденный в 1952 году в компании Lindt «золотой заяц» стал всемирно узнаваемым швейцарским брендом. Во Франции и Бельгии сохраняется пасхальная форма *cloches en chocolat**. Трудно точно сказать, где родилось шоколадное пасхальное яйцо, за право называться его родиной борются Франция, Великобритания и Италия. Французские историки шоколада Екатерина Ходоровская и Эрве Робер рассказывают о том, что некий французский жестянщик начал продавать формы для шоколада в Париже в 1832 году, и вскоре витрины магазинов были заполнены пасхальными яйцами и колокольчиками. Английская компания Cadbury (ныне в составе группы Mondelez) утверждает, что производит их в промышленных масштабах с 1875 года, в то время как в Италии упоминается некая вдова Джамбоне из Турина, которая, как считается, сделала два слепка из шоколада со скорлупы грецкого ореха, а затем соединила их вместе, чтобы получилось яйцо. Сегодня шоколадные яйца все чаще украшают мотивами ручной работы искусных мастеров – в Италии одним из лидеров шоколадного дизайна был сицилиец Гвидо Беллиссима, работавший в Турине до 1980-х годов, – или смелыми современными мотивами.

* Шоколадные колокольчики (фр.)



ДРУГИЕ ФОРМЫ

По данным *Saobisco*, Европейской организации кондитерской промышленности, швейцарцы и немцы являются самыми активными потребителями шоколада: около 10 кг на душу населения в год. Кроме того, продажи неуклонно растут в Азии, Океании и Восточной Европе, то есть в тех странах, где люди начинают ценить сладкий продукт, далекий от их пищевых традиций.



В большинстве промышленно развитых стран, таких как США, Великобритания, Франция и Италия, потребители в наши дни делают более здоровый выбор, отдавая предпочтение темному шоколаду (а также изготовленному из какао-бобов одного региона) вместо молочного. Однако Швейцария, Бельгия и Германия – по оценкам *Euromonitor* – не сдают позиций и остаются верными всем формам *Theobroma cacao*.





КАТАЛОГ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ

Мы должны быть благодарны швейцарскому шоколадье Жану Нойхаусу, эмигрировавшему в Бельгию, за то, что сегодня можем открыть коробку шоколадных конфет, содержимое которой радует и глаз, и вкус. Ее история началась в 1912 году, через три года после того, как жена мастера придумала «баллотин» – картонную коробку для этих миниатюрных произведений искусства.

Во всем мире шоколадные конфеты с начинкой часто называют «пралине», и вот почему. Эта французская история приводит нас в маленький городок, расположенный в двух часах езды к югу от Парижа: Монтаржи. Здесь в 1636 году повар герцога де Шуазеля, графа дю Плесси-Прален слегка ошибся на кухне: миндаль, который он очистил, чтобы приготовить десерт, оказался в кастрюле со свежесваренной карамелью. Герцог попробовал засахаренный миндаль и был немедленно сражен, в честь него орехи в карамели и получили название «пралине». Спустя несколько лет упомянутый повар открыл свою собственную кондитерскую *Maison Mazet*, которая работает по сей день, предлагая в том числе *véritable praline**.

Шоколадные конфеты делятся на два основных типа: пустотелые с начинкой в виде карамели, крема, марципана или смеси шоколада, шоколадного масла, фундука или миндаля, без добавления сливок; и конфеты на основе ганаша, который изготавливается из сливок и/или сливочного масла и ароматизируется специями, эссенциями, кофе, чаем и т. п.

Вариантов этих сладких миниатюр с сюрпризом внутри несметное множество. В основном их изготавливают в Бельгии, Франции и Италии, немного меньше – в Швейцарии. У одних есть точная дата рождения, они привязаны к определенному бренду, другие – общее кондитерское наследие Европы. На группы их делят согласно начинке. Конфеты с карамельной начинкой, изготавливаемой из сахара и сливок или сливочного масла, типичны для Бельгии. Конфеты с хрустящими элементами в начинке впервые появились в Монтаржи во

* Настоящие пралине (фр.)



Франции в середине 17 века – тогда это был миндаль или фундук, смешанный с карамелизированным сахаром и покрытый слоем шоколада.

Термин «фондан», или помадка, обычно применяется по отношению к сладкой и мягкой начинке, например мятной, заключенной между двумя тонкими слоями темного шоколада, – по таким просто с ума сходят англичане. Если конфеты с жидкой ликерной начинкой, она заключается в сахарную оболочку, чтобы не протечь. Конфеты, известные под французским названием *bon bon*, содержат внутри марципан, изготовленный из миндальной пасты и сахара, один из самых известных примеров – конфеты «Моцарткугель». Торрончини – на самом деле не конфеты, а глазированная нуга, но так как они покрыты шоколадом, тоже переносят нас в памяти к веселому детству, когда не было нужды исповедоваться в грехе чревоугодия.





Со временем часть сортов конфет были зарегистрированы, и сейчас их можно найти в витринах почти каждого магазина шоколада. Далее мы приводим список самых известных из них:

AFTER EIGHT (После восьми)

После восьми часов вечера стоит себя немножко побаловать. Это типичные английские конфеты, тонкий слой мятной помадки, покрытой темным шоколадом.



ALKEKENGI (Физалис)

Технически это не шоколад, а глазированный фрукт: маленький плод оранжевого цвета, чье научное название – *Physalis alkekengi*, покрытый тонким слоем шоколада, в зимнее время такие «конфеты» можно найти в любой кондитерской Милана и вообще севера Италии. Шоколад приятно контрастирует с кислинкой физалиса.

BACIO (Поцелуй)

Возможно, самые известные итальянские конфеты, с вкладышами, на которых размещены романтические тексты. Их придумали в 1922 году в Перудже. Внутри конфет ореховая начинка с цельным фундуком. Первоначально их называли *cazzotto* – «удар кулаком», из-за своеобразной формы, но позднее поменяли название в связи с рекламой, в которой использовалась картина Франческо Айеца «Поцелуй».

BOERO И PREFERITO (Боэро и Преферито)

Непреходящая классика – вишня мараскино в коньяке в шоколадной оболочке. В Италии конфеты с черешком называются «боэро», а без черешка – «преферито». Родом они из Венгрии, их изобретение восходит к 19 веку, к кондитерской, основанной в 1884 году швейцарцем Эмилем Гербо.

120 – Конфета, которую мастер-шоколатье только окунул в жидкий шоколад



CREMINO (Кремино)

Здесь все дело в слоях: в традиционном варианте, созданном в Турине Фернандо Баратти, открывшем в 1858 году вместе со своим партнером Эдоардо Милано кондитерский магазин, их три. Начинка в этих конфетах может быть молочной, кофейной или лимонной. Владельцы маленьких кондитерских нарезают их с помощью специальной квадратной формы под названием «гитара», позволяющей получать ровные кубики.



CRI CRI (Кри-кри)

Они выглядят как драже. Впервые их начали производить во времена *Belle Époque**; это шарики из темного шоколада с цельным жареным фундуком внутри, обваленные в белых или цветных сахарных гранулах под названием «момпарилья».

* «Прекрасная эпоха» (фр.) – условное название периода европейской истории между последними десятилетиями 19 века и 1914 годом.

КОНФЕТЫ С РОМОМ ИЗ КУНЕО

Это очень распространенный вариант, особенно в Пьемонте. Говорят, что он был создан в Дронеро, неподалеку от Кунео, и зарегистрирован в 1923 году кондитерской *Arione*. Эрнест Хемингуэй обожал такие конфеты. Конфеты первоначально состояли из двух полусфер светлого безе, соединенных особым шоколадным спредом со вкусом рома и покрытых темным шоколадом. Пьетро Куссино в 1950-х годах адаптировал рецепт, поместив сливочную начинку в оболочку из чистого шоколада, придав конфетам более выраженный вкус кубинского рома. Именно этот вариант распространился позднее как в Италии, так и за рубежом.



ДРАЖЕ («Камешки»)

Небольшие шоколадные шарики или овалы с апельсиновыми цукатами, миндалем, фундуком или изюмом внутри. Такие конфеты начали производить в начале 20 века на фабрике *Venchi* в Турине. В 1884 году они завоевали золотую медаль на Главной выставке Италии.



ДАРЫ МОРЯ

Шоколад в форме ракушек и морских звезд с начинкой из пралине и мраморным шоколадным покрытием, флагман бренда *Guylian* и одна из главных разновидностей бельгийских шоколадных конфет. Своим рождением они обязаны роману между шоколатье Гаем Фобером и его женой Лилиан, поженившимися в 1958 году: образованный от слияния их имен бренд теперь представлен в 140 странах мира.



GIANDUIOTTO (Джандуйотто)

В середине 19 столетия в Турине был изобретен шоколадный продукт «джандуйя», названный в честь персонажа комедии дель арте. У него была характерная форма перевернутой лодочки, а формироваться он мог тремя способами – вручную с помощью двух ножей, при застывании в специальных формах или выдавливанием с помощью механизма. Его традиционные ингредиенты – это фундук, какао и сахар с добавлением сухого молока, в качестве ароматизаторов используются кофе, острый перец или другие специи.

LINDOR (Линдор)

Знаменитые шоколадные конфеты, родившиеся в Цюрихе в 1967 году. Технически это сфера, образованная двумя полусферами из шоколада с мягкой начинкой. После оригинальной молочной версии было создано около двадцати вариантов с различными начинками: клубника, капучино, карамель, манго, цитрусовая и т. д.



MOZARTKUGELN (Моцарткугель)

Конфеты созданы в память о Вольфганге Амадее Моцарте в 1890 году зальцбургским кондитером Паулем Фюрстом. Он не зарегистрировал свое изобретение, и в наши дни многие выпускают шоколадные конфеты с именем Моцарта. Это шоколадная чашечка, наполненная фисташковым марципаном, и оригинальные конфеты до сих пор изготавливаются в кондитерской, где были придуманы.



MENDIANT (Мондьё)

Это шоколадная вафля в шоколаде, на которую помещают четыре разных вида сухофруктов, цвет которых напоминает одеяния монахов четырех нищенствующих орденов: миндаль, как у доминиканцев; фундук, как у францисканцев; инжир, как у кармелитов; изюм, как у отшельников святого Августина.



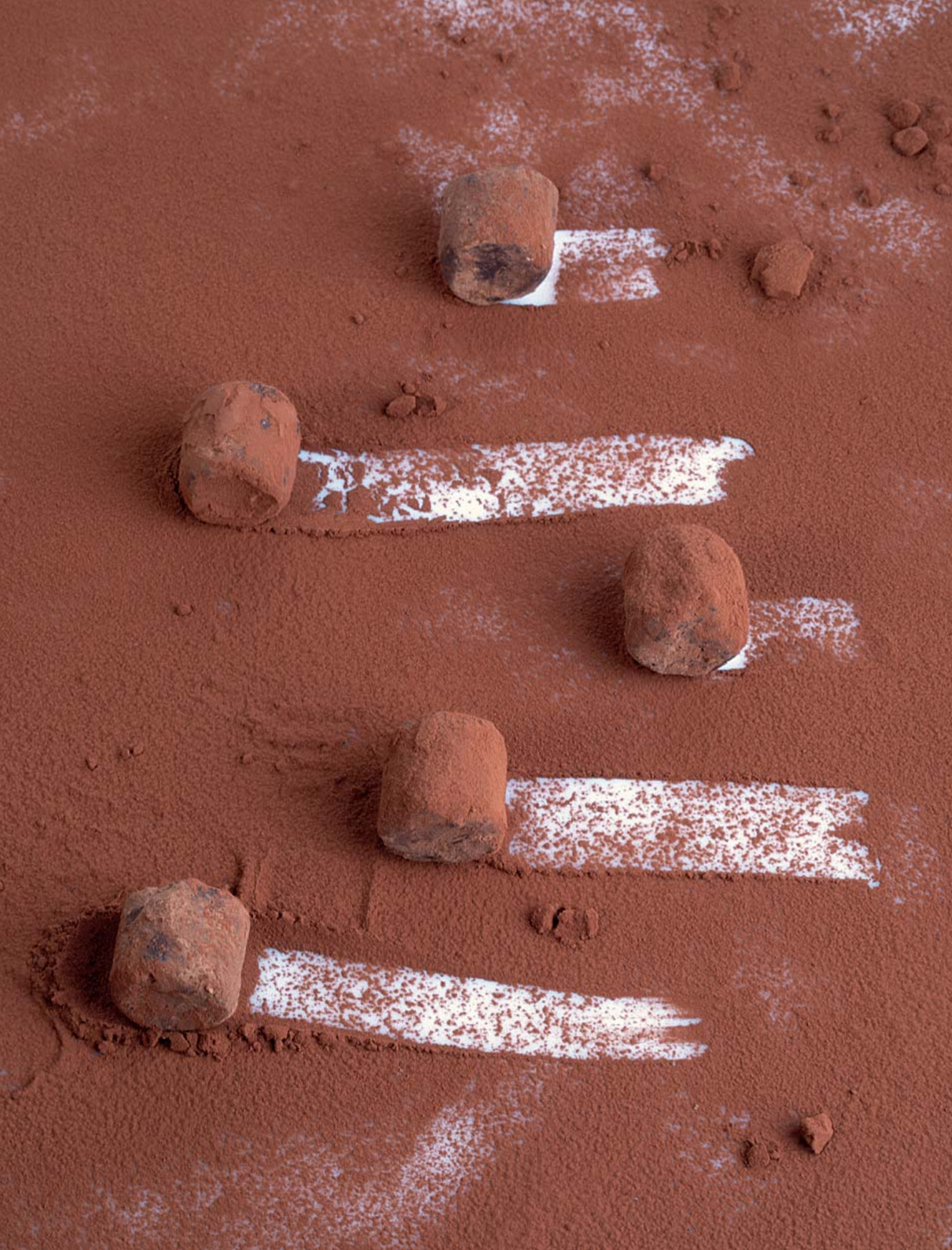
NAPOLITAIN (Неаполитанец)

Квадратная мини-плитка темного шоколада, которую подают к чашечке эспрессо. Весит 5 граммов, упаковывается индивидуально.



NOUGATINE (Нугатин)

Созданные в 1922 году в Турине в компании *Idea*, основанной Риккардо Гуалино, они стали известными благодаря *Venchi-Unica* (поглотившей *Idea*), а затем *Venchi*. Это хрустящая овальная конфета с дробленным и карамелизированным пьемонтским фундуком, покрытым темным шоколадом.



PALET D'OR (Палет д'Ор)

Диск из темного шоколада с мелкими листочками золота и начинкой из кофейного ганаша. Конфеты придуманы в конце 19 века во Франции Бернаром Серарди, кондитером из Мулена, столицы бывшей провинции Бурбоннэ. К сожалению, ремесленник не смог оформить регистрацию своего изобретения, и *Palet d'Or* в наши дни является общим достоянием и наследием всех шоколатье в мире.

ROCHER (Роше)

Классическое французское и бельгийское лакомство: начинка из цельного фундука, покрытого хрустящей вафлей или «пралине» из миндаля, в оболочке из шоколада с дробленым фундуком.



ТРЮФЕЛЬ

Маленький мягкий шарик из шоколадного ганаша, обваленный в какао-порошке. Название свое эти конфеты получили из-за внешнего сходства со знаменитыми грибами, растущими под землей.



ЦУКАТЫ В ШОКОЛАДЕ

По сути, это брусочки засахаренной апельсиновой кожуры, обмакнутые в шоколад. Типичный продукт из маленького городка близ Турина, Кариньяно, с 17 века. Вместо классической апельсиновой цедры могут использоваться другие цукаты: лимонные, тыквенные, имбирные и т. д.

126 – Трюфели отличаются мягкой консистенцией, их обваливают в горьком какао-порошке

КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО



Кондитерский мир начал самовыражаться с помощью шоколада в конце 18–начале 19 столетия, и самые впечатляющие результаты были достигнуты в Австрии, Франции и Германии. Соблазнительные пирожные и неотразимые торты торжественно красовались в сверкающих витринах кондитерских – истинных святилищ чревоугодия. Фирменные сладости, которые готовятся с *Theobroma cacao*, бесчисленны, и невозможно составить их полный каталог. Мы просто перечислим те, у которых известны происхождение и более-менее точная дата рождения; многие из них связаны с романтическими любовными историями, с тайными пристрастиями к сладкому принцесс и королев, а также с долгими судебными тяжбами.

АСЭБСКИЙ (ОКОЛО 1915)

Торт состоит из двух коржей шоколадного теста, между которыми несколько коржей из шоколадного бисквита (все коржи смачиваются ромом), с начинкой из фундука и ганаша из темного шоколада. Его название – отражение итальянских колониальных побед: в 1882 году в Асэбской бухте Эритреи были захвачены территории, а позднее основана первая «колония» Италии. Два года спустя после захвата группу представителей эритрейского племени данкали привезли в качестве «трофея» на международную выставку в Турине. Их присутствие вызвало большое любопытство и вдохновило на некоторые новые кондитерские изделия: печенье, лакричные сладости и т. д. Вероятно, первым, кто приготовил этот торт, был кондитер Густаво Пфатиш, эльзасец по происхождению, открывший свой элегантный магазин в Турине в 1915 году. Кондитерская, где торт до сих пор готовят и продают, является одной из исторических достопримечательностей Италии.

БАРОЦЦИ (1907)

Низкий, компактный, прямоугольной формы торт готовится вручную по секретному рецепту из темного шоколада, сливочного масла, арахиса, миндаля и кофе. Он был создан в 1907 году в Виньоле, городке между Моденой и Болоньей, знаменитом своими вишнями, пекарем-кондитером Эудженио Голлини, посвятившим свое творение прославленному уроженцу города, архитектору 16 столетия Якопо Бароцци.



Считается, что брауни, чрезвычайно популярные в Соединенных Штатах, родились в Чикаго

БРАУНИ (1898)

Мягкий пирог из пшеничной муки, сливочного масла, темного шоколада и яиц, который нарезают на квадратики и покрывают блестящей абрикосовой или темной шоколадной глазурью, – одно из самых популярных сладких лакомств в Соединенных Штатах. Его часто подают со взбитыми сливками, с шариком мороженого или к кофе. Существует множество вариантов брауни (их так называют из-за коричневого цвета). Лакомство было придумано в Чикаго, в отеле *Palmer House*, в 1898 году, и до сих пор там его готовят по оригинальному рецепту, с абрикосовой глазурью. Первый рецепт брауни был опубликован несколькими годами позже, в 1904-м, в Бостоне, но он уже включал дробленые грецкие орехи.

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО (ОКОЛО 1945)

В соответствии с традицией, на Новый год во французских домах обязательно готовится торт «Рождественское полено». Впервые он был приготовлен парижским кондитером в 1945 году, в честь первого Рождества без войны. В наши дни традиция распространилась на другие франкоязычные территории, например, Квебек, Бельгию и Ливан. Торт представляет собой тонкий прямоугольный бисквит с начинкой из шоколадного крема, свернутый в круглый рулет и покрытый темной глазурью, хотя есть и другие варианты.

КАПРЕЗЕ (ОКОЛО 1920)

Торт был придуман в 1920-е годы кондитером на острове Капри. Среди ингредиентов рубленый темный шоколад, рубленый бланшированный миндаль, сахар, сливочное масло и яйца. Это торт без муки – говорят, кондитер просто забыл ее добавить.

ДЕКАДАНС (ОКОЛО 1980)

Популярный в Соединенных Штатах в начале 1980-х годов, этот торт без муки – настоящая мечта каждого шокоголика: он готовится путем смешивания темного шоколада со сливочным маслом в равной пропорции с добавлением какао-порошка, яиц и сливок. Часто подается с малиновым соусом.

ПИЦЦА ДЬЯВОЛА (1901)

Рецепт этого шоколадного торта, который знает каждая американская домохозяйка и который называется так необычно в связи с «греховным» происхождением какао и темным цветом, был впервые опубликован в 1901 году в Милуоки, штат Висконсин, в одной из самых «долгоживущих» поваренных книг Америки, *The Settlement Cook Book**. Торт состоит из трех слоев очень темного шоколадного бисквита, чередующихся с мягкими взбитыми сливками. Поваренная книга, предназначенная для иммигрантов в США, стала основой американской еврейской кухни, причем многие ее издания сохранились до наших дней.

* Поваренная книга переселенца (англ.)

ДОБОШ (1885)

Этот венгерский торт был придуман для Будапештской выставки 1885 года и назван в честь своего изобретателя, кондитера Карла Йозефа Добоша. Роскошный торт состоит из шести слоев бисквита, перемежающихся начинкой из масляного шоколадного крема, с покрытием в виде зеркальной глазури.

ФОРЕСТА (ОКОЛО 1920)

Сладкое лакомство в виде полена, сделанного из тонких шоколадных листов, соединенных подобно стволу дерева. Торт был создан в 1920-х годах в неаполитанской кондитерской *Gay Odin*, основанной в 1894 году пьемонтским шоколатье Исидоро Одином и его женой Онориной Гэй. В Неаполе, Милане и Риме до сих пор работают несколько магазинов под названием *Gay Odin*.



ГРЯЗЬ МИССИСИПИ (ОКОЛО 1970)

Говорят, что своим странным названием этот классический сладкий пай кухни Юга Америки обязан сходством консистенции его начинки с илистыми берегами великой реки Миссисипи. Этот шоколадный пай отличается довольно мягкой начинкой, напоминающей густую грязь, и плотной основой. Подается обычно с шариком ванильного мороженого.



Наибольшей популярностью пай «Грязь Миссисипи» пользовался в 1970-е годы



ОПЕРА (1960)

Самый известный парижский шоколадно-кофейный торт. На первенство его изобретения претендуют две кондитерские французской столицы – *Lenôtre* и *Dalloyau*. Он состоит из трех слоев бисквита (во Франции его называют *biscuit joconde**), пропитанных ликером «Гранд Марнье» и чередующихся с кофейным кремом на основе ганаша. Традиционно он должен быть квадратной или прямоугольной формы и покрытым зеркальной глазурью из темного шоколада.

ПАРРОЦЦО (1926)

Шоколад в этом итальянском торте только снаружи, в виде глазури, внутри дрожжевое тесто на основе миндаля с апельсиновым вкусом. Он был создан в 1926 году в Пескаре в качестве рождественского десерта, а поэт Габриэле Д'Аннунцио окрестил его «деревенским» именем «Пан Роццо».

ПРОФИТРОЛЬ (ПРООБРАЗ ИЗВЕСТЕН С 16 ВЕКА)

Настоящая классика кондитерской выпечки, пережившая перерождение в 20 веке. Рецепт основан на небольших круглых пирожных из заварного теста *choux* с начинкой из крема шантильи и покрытием в виде темной шоколадной глазури; они собираются в аппетитную горку, подобно десерту крокембуш. Его истоки, по-видимому, восходят ко двору Екатерины Медичи, вышедшей замуж за короля Франции Генриха II в 1547 году: именно ее личный повар Попелини изобрел *beignet***, сразу покоровшие французов.

RELAIS CUBA (2004)

Спустя 10 лет после кончины Пьетро Куссина, основателя *Relais Cuba*, его семья создала торт, который до сих пор является символом их магазина шоколада в центре Кунео. Он состоит из легкого бисквита на основе риса, кукурузы и какао-порошка марки *Due Vecchi* с начинкой из шоколадного спреда марки *Gianduia Supreme XV Venchi* с оливковым маслом extra virgin и пьемонтским фундуком. Торт покрыт глазурью из темного шоколада и украшен по краю шоколадной «икрой» из 80-процентного темного шоколада.

РИГО ЯНЧИ (ОКОЛО 1898)

Этот торт изобрели в Венгрии, а затем, уже в 20 веке, адаптировали в Триесте. Он вдохновлен историей любви цыгана-скрипача Риги Янчи и американки Клары Уорд. Торт состоит из двух слоев шоколадного бисквита, прослоенных начинкой из сливок и темного шоколада, и покрыт сверху шоколадной глазурью. Он был придуман в честь великого скрипача в конце 19 века кондитером одного из будапештских отелей.

134 – Вкуснейшие профитроли покрыты шелковистой глазурью из горького шоколада

* Бисквит «Джоконда» (фр.)

** Бенье, французские пончики.

ЗАХЕР (1832)

Без сомнений, это самый знаменитый шоколадный торт в мире, главный вклад Австрии в наследие «пищи богов». Его история отмечена юридическими тяжбами и довольно спорными вариациями в кондитерских всех пяти континентов. Он был создан, согласно традиционной точке зрения, Францем Захером (которому было всего шестнадцать лет) в 1832 году, когда он находился на службе у канцлера фон Меттерниха. Однако утверждение о его создании появилось пятьдесят лет спустя, и, по мнению некоторых историков, свой вклад в его происхождение также внесли французские кондитеры. В 1848 году Захер открыл свою кондитерскую в Вене, а затем в 1876 году его сын Эдуард открыл отель рядом с Оперой, который работает до сих пор.

В 1930-х годах разгорелся судебный спор с другой венской кондитерской, *Demel*, которая начала производство торта, очень похожего на «Захер». Победила семья Захер: только их кондитерская может использовать бренд *Original Sacher-Torte*. Поэтому в столице Австрии теперь можно попробовать два варианта: в кондитерской *Demel* абрикосовый джем располагается на поверхности торта под верхним слоем глазури, а не в середине, как в тортe «Захер».

САВОЙ (1713?)

Несмотря на свое название, этот торт не из Пьемонта, он имеет древнее сицилийское происхождение; в Палермо самые известные кондитерские магазины продолжают его готовить и в наши дни. Местная легенда гласит, что десерт был приготовлен в Палермо 24 декабря 1713 года, когда Витторио Амедео II Савойский благодаря Утрехтскому договору стал королем Сицилии: титул, который он сохранял в течение нескольких лет, пока остров не вернулся к Габсбургам. Некоторые источники ссылаются в качестве создателей на монахинь монастыря в Катании. Современный рецепт включает в себя три круга из бисквита, перемежающихся начинкой из шоколадно-орехового крема; торт сверху покрыт темной глазурью с надписью *Savoy*.

137 – Австрийский торт «Захер», возможно, самый распространенный шоколадный десерт, который готовят кондитеры во всем мире





ЧЕРНЫЙ ЛЕС (1915)

На географической карте гурманов, влюбленных в «пищу богов», Германия занимает достойное место благодаря именно этому торту, который по-немецки называется *Schwarzwälder Kirschtorte*, что в переводе означает «Вишневый торт из Шварцвальда (Черного леса)». Считается, что его изобрел кондитер Йозеф Келлер из Бад-Годесберга, ныне одного из районов Бонна, в 1915 году. Вкус торта очень насыщенный: он состоит из нескольких слоев шоколадного бисквита, перемежающихся взбитыми сливками, и полностью покрыт взбитыми сливками с хлопьями темного шоколада снаружи. Украшением торта служит засахаренная вишня.

СЕТТЕВЕЛИ (1997)

Это настоящая гордость итальянского кондитерского искусства – торт стал победителем *Coupe du Monde de la pâtisserie** в 1997 году в Лионе. Группа итальянских кондитеров, завоевавших желанный приз, состояла из Кристиана Бедуски (Кортина д'Ампеццо), Луиджи Бьясетто (Падуа) и Луки Маннори (Прато). Наставником команды выступал Иджинио Массари, основатель *Accademia Maestri Pasticceri Italiani* («Академия мастеров итальянского кондитерского дела»). Это современный многослойный торт, часто воспроизводимый, но зарегистрированный и «оригинальный» только в четырех кондитерских победителей, которые соревновались в международном конкурсе. Покрытый глянцевой глазурью и украшенный листочками золота, внутри он содержит мягкий шоколадный мусс с вкраплениями пралине из фундука, а основой служат шоколадное слоеное тесто и хрустящие кукурузные хлопья.

ТРЮФЕЛЬ (1907)

«Мягкая драпировка» из тонких листов шоколада является отличительной чертой этого очень популярного торта. Именно так он выглядит в Верчелли в кондитерской *Follis*, открытой в 1907 году, которая продолжает традицию его приготовления. Он состоит из трех круглых бисквитных коржей, смоченных ромом и мараскино, с начинкой из взбитых сливок с фундуком; по краям он украшен ядрами фундука. Место рождения торта – город Верчелли, но год его рождения неизвестен. В Турине с середины 20 века кондитерская *Pfatisch* соблазняла своих клиентов тортом под названием «Праздничный», очень похожим на «Трюфель», но с бóльшим количеством шоколада в основе.

* Кубок мира по кондитерскому искусству (фр.)



ТЕНЕРИНА (НАЧАЛО 20 ВЕКА)

Торт родом из Феррары, придуман, скорее всего, в начале 20 века, и первоначально назывался «Монтенегро» или «Королева Монтенегро» в честь Елены Черногорской (Монтенегро), супруги короля Виктора Эммануила III Савойского. В его составе темный шоколад, сахар, яйца и мука; его отличает хрустящая корочка и мягкая середина.

ТИРАМИСУ (1950-е)

Без сомнения, это самый известный в мире итальянский десерт, хотя он и сравнительно молодой. Слово «тирамису» заимствовано из итальянского в 23 языках мира. Его изобрела в Толмеццо, в ресторане отеля *Roma*, Норма Пьелли (между 1954 и 1959 годами, согласно первым письменным свидетельствам), позднее десерт был зарегистрирован в Тревизо, в ресторане *Alle Becchiere*, в 1970 году кондитером Лоли Лингуанотто. Первый опубликованный в кулинарной книге рецепт датируется 1983 годом. Это мягкий десерт, состоящий из смоченного кофе печенья «дамские пальчики», крема на основе маскарпоне со взбитым яйцом и обязательной посыпки сверху качественным какао-порошком.

ЦЮРИХ (ОКОЛО 1930)

Внешне торт схож с тортом «Черный лес», но готовится он иначе, в настоящее время зарегистрирован кондитерской в Пинероло (Турин), считающейся местом его изобретения. Его рецепт разработал кондитер Джузеппе Кастино в 1930-е годы в пьемонтском городке, где располагалась школа кавалерии королевской армии. Город часто посещала принцесса Иоланда Савойская, дочь короля Виктора Эммануила III, которая однажды сделала заказ на особый торт, чтобы отвезти его своим швейцарским друзьям в Цюрих. Получив восторженный отзыв, Кастино включил торт в свой постоянный репертуар, дав ему название «Цюрих» (*Zurigo* по-итальянски). Он состоит из слоев шоколадного песочного теста с начинкой из крема шантильи с добавлением хлопьев нуги и темного шоколада. Его поверхность покрыта белой шоколадной глазурью и украшена листочками из шоколада и вымоченной в крепком алкоголе вишней.



ИЗУЧЕННЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

В течение всего 18-го и до середины 19 столетия шоколад считался универсальной панацеей и фактически лекарством. Это подтверждает Брийя-Саварен, автор фундаментального исследования истории гастрономии «Физиология вкуса», опубликованного посмертно в 1826 году: «Если кто-нибудь слишком много отпил из чаши физического наслаждения; если провел слишком много времени за письменным столом, которое следовало бы провести во сне; если его прекрасное настроение временно притупилось; если он находит воздух слишком влажным, минуты слишком медленными, а атмосферу слишком тяжелой, такой, что невозможно выдержать; если он одержим навязчивой идеей, которая лишает его всякой свободы мысли; если он – одно из перечисленных бедных созданий, наш совет – пусть дадут ему добрую пинту шоколада с янтарным вкусом».

Бабушкины сказки или правда? Не беспокойтесь и продолжайте наслаждаться *Theobroma cacao* без чувства вины и переживаний по поводу диабета: доказано, что шоколад не содержит холестерина (он есть только в продуктах животного происхождения), к нему не привыкают, как к наркотику, а также он не ведет к порче зубов и ожирению.

Последние исследования доказали многие положительные качества этого продукта: темный шоколад с высоким содержанием какао – антиоксидант, благодаря содержащимся в нем флавоноидам, он разжижает кровь и в результате помогает очищению сосудов. Он также эффективно снижает стресс благодаря серотонину и фенилэтиламину и выступает как стимулятор благодаря эффекту действия теобромина.



ДЛЯ СЕРДЦА И МОЗГА

Какао отличается высоким содержанием флавоноидов, природных химических соединений, известных своими полезными свойствами. Они присутствуют во многих растениях и могут попасть в наш организм с чашкой зеленого чая или бокалом красного вина. Однако в чашке горячего шоколада содержится вдвое больше флавоноидов, чем в бароло или бордо, и втрое больше, чем в дымящейся чашке чая ассам. Отдельные американские исследования показали, что ежедневное употребление определенного количества темного шоколада может снизить основные факторы риска сердечно-сосудистых заболеваний.

Дальнейшие исследования, проведенные в Италии, выявили благотворное нейропротекторное воздействие «пищи богов» на мозг, поскольку шоколад может повышать уровень внимания, улучшать когнитивные функции и даже память.

Поэтому мы можем утверждать и даже хотим подчеркнуть, что прием контролируемых доз шоколада полезен для сердца и мозга, но при этом не следует считать его лекарством, как думали два столетия назад, или заменять им лекарства. Но это, безусловно, помощь, с которой следует считаться. Анализируя минеральные компоненты какао, мы обнаруживаем наличие полезных для нашего организма веществ, таких как магний, фосфор, калий и некоторые витамины.



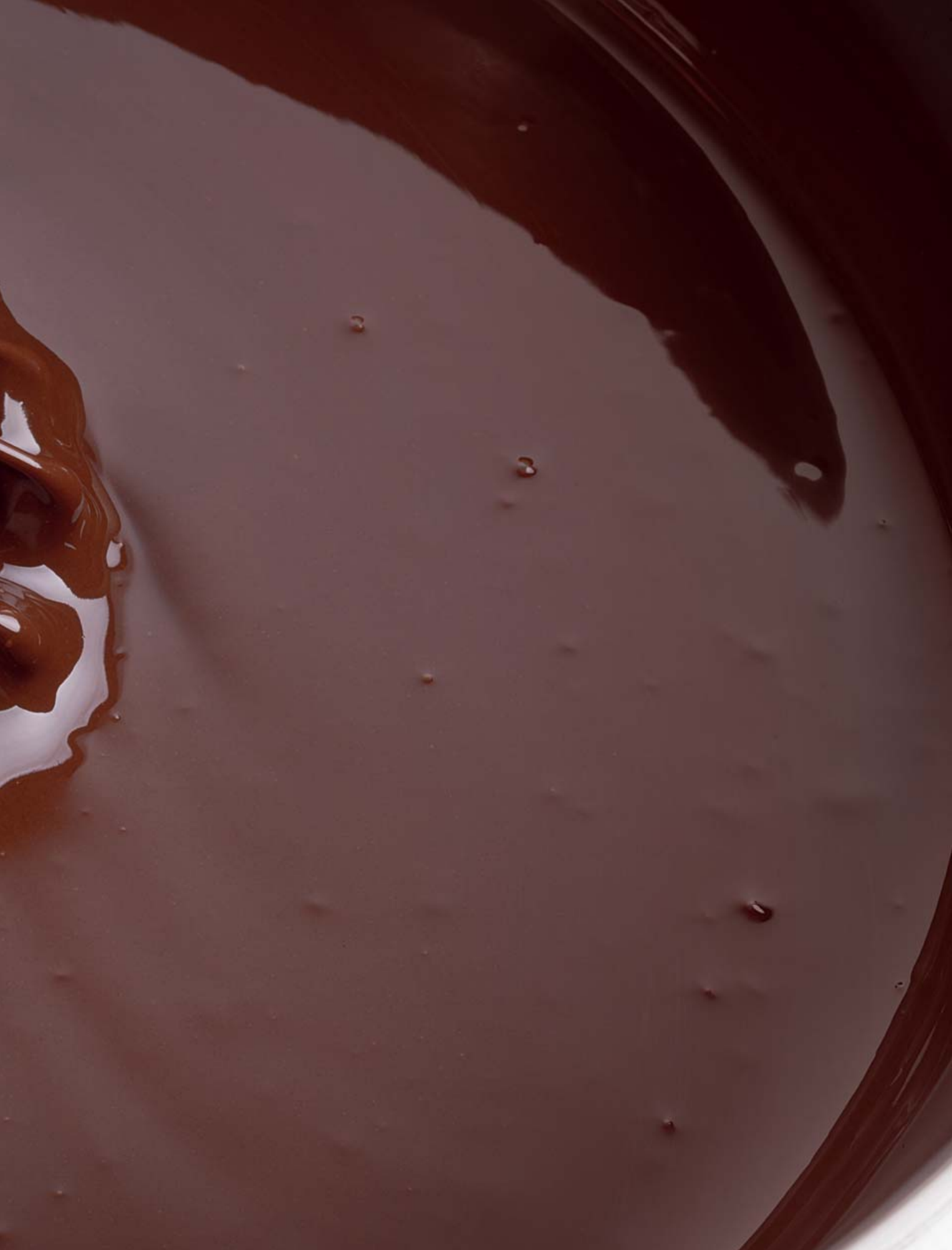
СНЯТИЕ СТРЕССА И СТИМУЛИРОВАНИЕ

Американскому исследователю итальянского происхождения Даниэлю Пиомелли мы обязаны открытию того, что в темном шоколаде (и только в нем) содержится анандамид, известный также как «молекула счастья». Термин «анандамид» происходит от слова ананда на санскрите, означающего «блаженство», «идеальное счастье». По мнению американского нейробиолога, шоколад является отличным антидепрессантом, поскольку активизирует рецепторы мозга в «системе вознаграждения». Здесь также следует упомянуть серотонин: этот нейромедиатор, содержащийся в какао, регулирует настроение, сон, аппетит и даже сексуальную сферу.

Последний благотворный эффект – стимулирующий, что хорошо известно спортсменам. Действительно, в шоколаде содержатся два вещества: кофеин, однако в дозе в десять раз меньше, чем в чашке кофе, следовательно, без побочных эффектов для сна; и теобромин, который содержится только в какао, от которого он и получил свое название. Похоже, что теобромин блокирует «гормон страха», то есть адреналин, который вырабатывается, когда мы находимся в стрессовых ситуациях. Так что, помимо расслабления, шоколад также стимулирует нас к действию.







ПЯТЬ ЧУВСТВ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ



Существуют определенные параметры, которые сомелье использует при дегустации шоколада. Также необходимы опыт, профессионализм и сенсорный анализ. Это почти точная наука, несмотря на то, что всегда преобладает субъективный элемент. Дегустация вина состоит из нескольких фаз – визуальной, обонятельной и вкусовой – то же самое касается и шоколада. Мы меняем техники, методы оценки, задействованные чувства. Конечно, определяющим фактором является опыт: как и в случае с любой пищей, наши чувства основаны на воспоминаниях. Если запах темного шоколада имеет ноты спелых фруктов, табака или кофе, то вкус, соответственно, будет искать сладость, горечь и кислотность, сравнивая их с теми, что хранятся в нашем мозгу.

Чтобы правильно понимать «пищу богов», недостаточно просто любить ее, нужно также знать, как именно ее пробовать. Первое правило, которое нужно иметь в виду, когда пробуешь шоколад, – следует задействовать все пять чувств. Второе правило – концентрация: одно дело есть шоколад перед телевизором, другое – анализ плитки темного высококачественного шоколада с помощью всех чувств. Третье правило: «пищу богов» не жуют, вместо этого пусть она медленно растворяется во рту, в центре языка, под нёбом.

Чтобы лучше воспринимать около пятисот оттенков вкуса, которые *Theobroma cacao* содержит в своих бобах, желательно, чтобы ваш эксперимент проходил через достаточное время после еды: есть те, кто занимается дегустацией сразу после пробуждения, выпив лишь стакан воды, в шесть часов утра, чтобы чувства были абсолютно «чистыми», хотя, возможно, это и чересчур... Лучше, если в помещении не будет сильных запахов, температура не должна быть слишком высокой, около 20–22 °С. Кроме того, если вы курите, забудьте о сигаретах, по крайней мере, за час до дегустации и воздержитесь от использования каких-либо духов.

Дегустацию шоколада можно проводить с различными типами:

- Шоколад монопроисхождения из одной страны, но произведенный разными компаниями;
- Шоколад одного вида (молочный, темный и т. п.) с разным процентным содержанием какао;
- Шоколад разных видов (белый, молочный, темный, шоколадная паста) одного производителя;
- Шоколад или шоколадные конфеты одного производителя с разными начинками и наполнителями.



Некоторые считают, что для более объективной оценки необходимо следовать правилу «восходящей» дегустации: от менее качественного и более сладкого (с низким содержанием какао) до более сложного и горького. Может быть интересным начать дегустацию с раскусывания обжаренного какао-боба, чтобы подготовить рот, а затем переходить к разным типам шоколада.

ЗРЕНИЕ

Подготовьтесь к пробе! Сфокусируйтесь на цвете и текстуре шоколада, проверьте, блестит он или покрыт матовой патиной. У молочного шоколада или шоколадной пасты он может быть светло-охристым, у темного – цвет красного дерева и многообразные оттенки коричневого, но не черный. Если у шоколада красноватый оттенок, это означает, что его изготовили из хорошего, ароматного какао; Криолло – самый светлый сорт. Для оценки дефектов (пятен, пористости, прожилок) также следует рассмотреть нижнюю часть, которая должна быть блестящей, что свидетельствует о качественном темперировании. Важно, чтобы не было белых или серых капелек какао-масла, свидетельствующих о неправильном хранении. При разламывании шоколад должен ломаться без крошек и без пузырьков внутри, которые говорят о несовершенной кристаллизации.

СЛУХ

Не удивляйтесь, но даже слух может быть полезен для определения шоколада высокого качества: при разламывании его рядом с ухом вы услышите характерный щелчок. Звук должен быть чистым и четким, а не мягким или глухим.



ОСЯЗАНИЕ

Оценить шоколад на ощупь можно двумя способами: потрогайте его поверхность кончиками пальцев одной руки, чтобы почувствовать гладкость или зернистость, которая зависит от размера гранул какао. Другой способ – ощутить текстуру шоколада во рту, языком, оценивая, насколько легко он тает. Таять качественный шоколад должен очень быстро, высвобождая целый букет вкусов и ароматов.

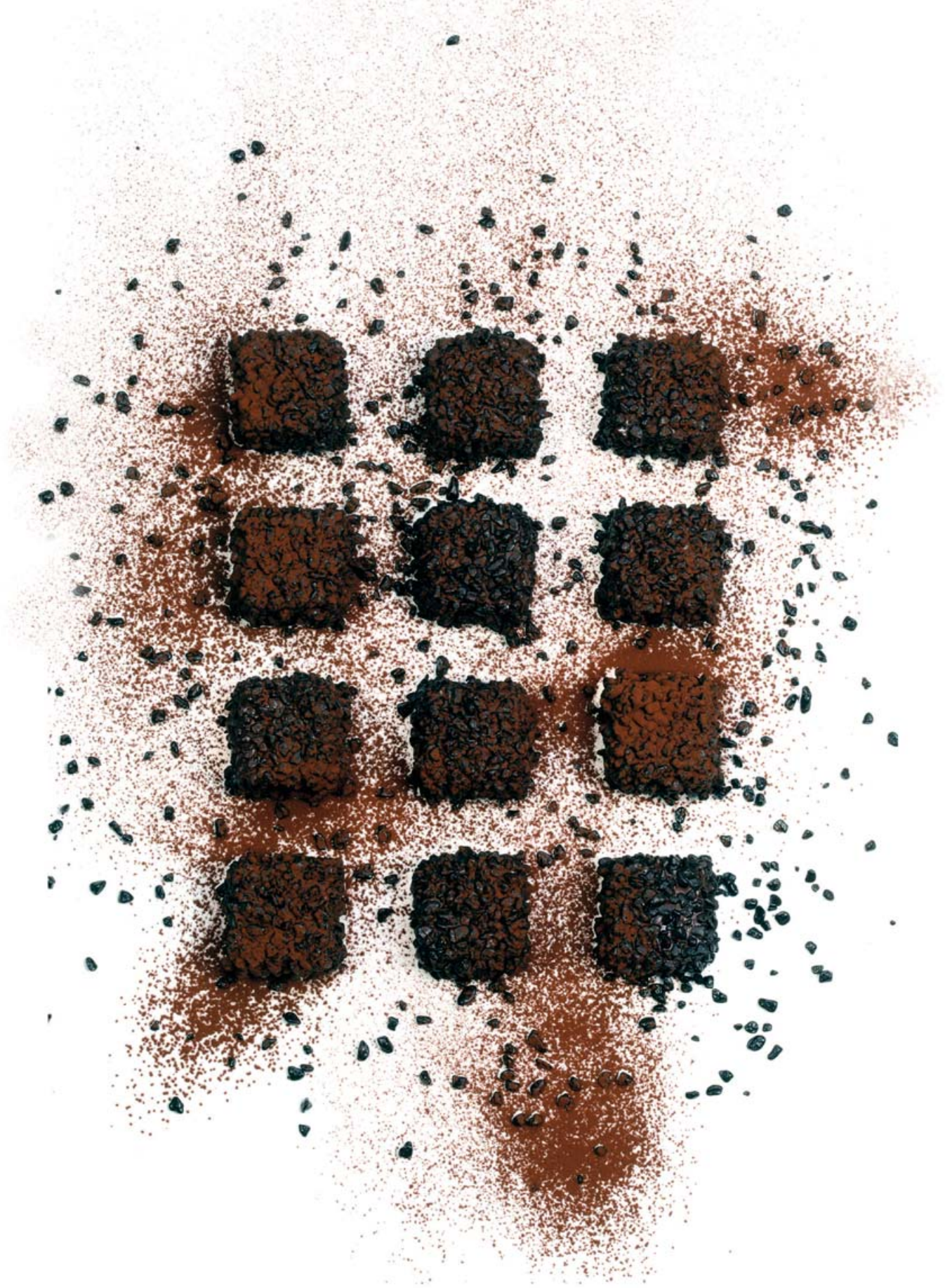
ОБОНЯНИЕ

Есть специалисты, способные распознать сорт *Theobroma cacao* просто по запаху. Такого мастерства достигают с большим опытом. Но есть простое упражнение, которое вам поможет: понюхайте с закрытыми глазами плитку обычного темного шоколада массового производства с 50% какао, а затем высококачественный темный шоколад ручной работы, монопроисхождения и с 75% какао. В первом случае запах будет сладким и ванильным, а во втором – гораздо более сложным, с четкими нотами какао. В запахе молочного шоколада преобладают карамельные ноты, а если он высокого качества – также свежих сливок. С помощью обоняния можно распознать и недостатки: если вы чувствуете аромат сыра (не такой уж редкий случай), это показатель низкого качества конширования. Запах плесени – показатель того, что шоколад испорчен. Изучая ароматы шоколада, вы вспомните то, что вам хорошо знакомо – ноты кофе, свежих и сушеных фруктов, дерева, лакрицы, меда, табака, специй.

ВКУС

Наконец наступает самый долгожданный и желанный момент. Но вы почувствуете, что ваши ощущения гораздо ярче и разнообразнее, если сначала воспользуетесь другими органами чувств. Тем не менее, основные характеристики шоколада могут распознаваться только на вкус: насыщенность, богатство вкуса, изысканность, сбалансированность. Главное требование к качественному шоколаду – баланс между сладким, горьким и кислым вкусами. Затем будьте готовы к сюрпризу, который может вас ожидать даже несколько минут спустя после того, как шоколад растаял у вас во рту – к его послевкусию. Это то, что называют «глубиной» и «продолжительностью» вкуса. Пробуя шоколад, вы также оцениваете его текстуру: шелковистая (идеально), зернистая (дефект), пастообразная (не слишком) или сухая (неприятно). И не переживайте, если при первых попытках дегустации вы не ощутите всех нюансов, описанных выше. Это придет с опытом!





ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ



Для того чтобы ваши вкусовые рецепторы ощутили симфонию вкусовых аккордов, присутствующих в шоколадной плитке, и прочувствовали глубину вкуса по-настоящему высококачественного продукта, следует сначала выпить стакан воды. Изучая гармонию вкусов, вы будете поражены и покорены удивительным свойством какао сочетаться с различными специями и ароматическими добавками. Белый шоколад, например, сочетается с такими вкусами и ароматами, как ваниль, розовый перец, кардамон или даже клубника. Молочный шоколад и шоколадно-ореховая паста прекрасно сочетаются со всеми сухофруктами. Темный шоколад выступает в гармонии с перцем чили, мускатным орехом, кислыми красными ягодами.

Когда-то считалось, что с «пищей богов» нельзя пить вино, но многие современные профессиональные дегустаторы доказывают, что это не так. Если вы хотите сопровождать шоколадный десерт вином, нарушайте все табу: эксперименты приветствуются, и вы становитесь открыты для разнообразных чувственных сюрпризов.



КОФЕ

Кофейные зерна получают из плодов небольших кустарников, происходящих из Эфиопии (арабика) и Центральной Африки. Так же, как и какао, они должны быть обжарены, чтобы развить ароматические качества, которые они передают горячему напитку. По стимулирующему воздействию кофе часто сравнивают с горячим шоколадом.

Некоторые утверждают, что кофе и шоколад плохо сочетаются, потому что аромат кофе более сильный, характеризующийся определенной кислотностью, в конечном итоге берет верх над «долгоиграющими» и тонкими оттенками шоколада. Но это не всегда так. Итальянская традиция конца XVIII века подарила нам два очень бодрящих напитка, которые доказывают, что возможен удачный союз между этими двумя, поданными в одной чашке: бичерин из Турина и барбайяда из Милана, непосредственно происходящие от баваруа.

В Турине и по сей день работает небольшое заведение на центральной площади города, облюбованное туристами, – это *Caffè Al Bicerin*, открытое в 1763 году. В его элегантном зале с оригинальной мебелью вы можете попробовать бичерин, давший название заведению: трехслойный напиток, состоящий из кофе, горячего шоколада и сливок. Напиток получил название от посуды, в которой подавался, – маленького стаканчика без ручки. Пьют его не размешивая.

Милан, в свою очередь, претендует на изобретение барбайяды или барбальятты, рецепт которой схож с рецептом бичерина, только с добавлением взбитых сливок. Назван напиток в честь импресарио театра «Ла Скала» Доменико Барбайя (1778–1841), который очень его любил и, по-видимому, внес вклад в его создание. Происходят оба названных напитка, скорее всего, от баваруа, напитка на ос-





нове чая, молока и алкоголя, который готовился в старину с различными добавками, в том числе кофе и шоколадом. Не стоит путать этот напиток с «баварским пудингом» на основе обычных сливок, взбитых сливок и желе. «Баварский пудинг», как полагают, был придуман в начале 18 века во Франции поварами, обслуживающими Виттельсбахов, правящую династию Баварии.

Знаменитой фирменной разновидностью шоколада во всем мире являются конфеты с кофейной начинкой, которые могут изготавливаться тремя способами. Во-первых, с кофе в жидком виде, внутри оболочки из темного шоколада; во-вторых, в виде крема, как один из слоев начинки или как ингредиент ганаша внутри конфеты; и, наконец, как драже, просто обжаренное кофейное зерно, покрытое шоколадом.

Кофе – «трудный» ингредиент для десертов. Есть сладости, в которых его традиционная кислотность смягчается какао: например, французский торт «Опера», итальянский тирамису, пьемонтский бонет. Если вы хотите дополнить шоколадом чашку кофе, имейте в виду, что к элегантному эфиопскому мокко рекомендуется темный шоколад; колумбийский кофе идеально сочетается с шоколадными тартами или муссами; а кофе Санто-Доминго хорош с шоколадными конфетами.

Во всем мире обычное дело – зайти в бар, попросить чашку итальянского эспрессо, и к нему подадут квадратик темного шоколада, завернутый в индивидуальную упаковку. Он способен заменить сахар.



ЧАЙ

Самый распространенный напиток в мире после воды, чай готовится из листьев растения родом из Китая и Индии, которые высушивают, иногда дополнительно ферментируют (черные чай), а затем заваривают. Существуют две основные категории чая – китайский и ассам, но потребителям известны тысячи их разновидностей. Сочетание чая с «пищей богов» довольно привычное: либо в виде напитка, который подают с шоколадом, либо в качестве ингредиента для начинки конфет.

Вариации и комбинации бесконечны. Например, экваториальный темный шоколад монопроисхождения можно попробовать с чаем «Эрл Грей» с нотками бергамота – удачное сочетание. Сладость же белого шоколада может дополнять горький вкус зеленого чая маття. Для шоколадных конфет идеально подходит чай дарджилинг с оттенками миндаля, в то время как молочный шоколад лучше всего сочетается с улуном, ферментированным китайским чаем.

ПИВО

Еще совсем недавно казалось странным сочетать хмель и *Theobroma cacao*, но в наши дни эта комбинация завоевывает сердца все большего числа поклонников. Такое сочетание может быть двух видов: варка пива с добавлением какао, например, стаута и бока, или употребление пива с высоким содержанием алкоголя с шоколадом в виде закуски.

Хотите совет? Крепкое пиво на основе солода (стаут), более алкогольное и с горчинкой, как правило, содержит больше ароматов какао и кофе, которые хорошо сочетаются с темным шоколадом. Но даже здесь широкий простор для экспериментов: например, сладость конфет из белого шоколада, возможно, с добавкой специй, может прекрасно поддержать по контрасту хорошо структурированный и горький вкус портера. Среди британских сортов пива лучше выбрать хорошо ферментированный эль.

Некоторые частные производители делают шоколадные конфеты с начинкой со вкусом «горького пива». В Бельгии, на родине прекрасного траппистского пива и великолепного шоколада, можно встретить многочисленные примеры «бельгийского пивного шоколада» в форме трюфелей или фигурных конфет с начинкой.



ВИНО

В течение долгого времени считалось, что темный шоколад с вином не сочетается, и игнорировался тот факт, что некоторые виды шоколада могут на самом деле создавать с вином очень интересные дегустационные пары. Шоколадно-ореховая паста, например, в которой смешиваются органолептические особенности фундука и какао, дает весьма многообещающие сочетания.

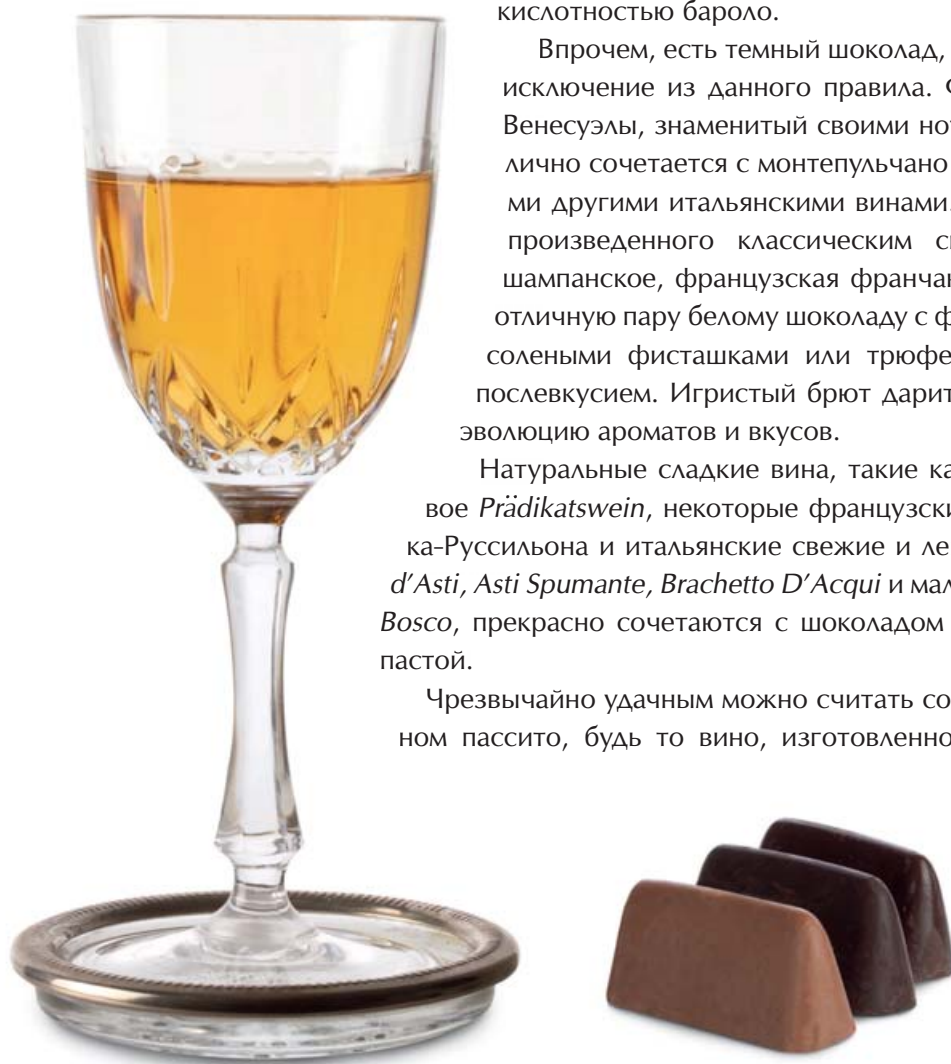
Классический пример – джандуйотто, фирменная сладость бренда *Venchi*: этот темный шоколад с 56% какао с начинкой из шоколадно-ореховой пасты может стать идеальным дополнением к бокалу бароло или неббиоло.

Чистый темный шоколад может создать чрезмерный контраст с танинами, присутствующими в вине, вызывая ощущение терпкости и горечи. А деликатность шоколадно-ореховой пасты, напротив, хорошо гармонирует с вином этого типа, в то время как жиры, присутствующие в фундуке, оказываются прекрасно сбалансированы кислотностью бароло.

Впрочем, есть темный шоколад, представляющий собой исключение из данного правила. Фруктовый шоколад из Венесуэлы, знаменитый своими нотами спелой вишни, отлично сочетается с монтепульчано д'Абруццо и некоторыми другими итальянскими винами. Бокал игристого вина, произведенного классическим способом (французское шампанское, французская франкакорта) может составить отличную пару белому шоколаду с фундуком, миндалем или солеными фисташками или трюфелю со сладко-соленым послевкусием. Игристый брют дарит дегустатору приятную эволюцию ароматов и вкусов.

Натуральные сладкие вина, такие как насыщенное фруктовое *Prädikatswein*, некоторые французские мускаты из Лангедока-Руссильона и итальянские свежие и легкие вина типа *Moscato d'Asti*, *Asti Spumante*, *Brachetto D'Acqui* и мальвазия *Castelnuovo Don Bosco*, прекрасно сочетаются с шоколадом и шоколадно-ореховой пастой.

Чрезвычайно удачным можно считать сочетание шоколада с вином пассито, будь то вино, изготовленное из заизюмленных на



лозе ягод или то, что готовится из подвяленного в погребе винограда, например, *Passito di Pantelleria* теплого золотистого цвета, напоминающего солнечный свет, или *Aleatico dell'Elba*, свежее и ароматное вино с нотами красных фруктов, лучше сочетается со сладко-соленым шоколадом, таким как *Chocaviar* с фисташками, а *Aleatico* – с темным шоколадом с содержанием какао между 60 и 75%. Кроме итальянского пассито, самые популярные европейские сорта включают французский сотерн, венгерский токай, немецкое и австрийское «ледяное вино» (*Eiswein*), которое отличается от пассито тем, что ягоды собирают зимой, когда они слегка подморожены. Последние – самые насыщенные и даже немного вязкие вина из существующих, они великолепно сочетаются с темным шоколадом, например с брендами *Montezuma* и *Chocaviar* с содержанием какао 75%.

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Если во время выдержки в вино добавляется крепкий алкоголь, оно называется «крепленым». Крепленые вина, безусловно, рекомендуются как аккомпанемент для десертов, а также для дегустаций и часто используются при изготовлении шоколадных конфет с начинкой. В Европе наиболее известны следующие: в Португалии – портвейн (получаемый брожением в особых условиях); в Испании – херес (англичане называют его «шерри»); во Франции – банюльс (производится на юге страны, близ испанской границы, превосходное и очень востребованное) и пино де шарант (одна треть коньячного ликера и две трети сусла, производимого в Дордо-ни); в Италии – марсала и бароло кинато.

Бывшее редким еще несколько десятилетий назад, сегодня *Barolo Chinato* переживает «второе рождение», благодаря «пище богов»: это эликсир, который родился в горах Ланге в Пьемонте, в конце 19 века. Благодаря добавлению в благородное вино специй, оно характеризуется потрясающим ароматом и красно-янтарным цветом, *Barolo Chinato* – лучший выбор, чтобы медитативно потягивать его, закусывая темным шоколадом. Но вкус становится еще более удивительным, если подать вино охлажденным в качестве аперитива в паре с покрытыми шоколадом цукатами.

Последний рубеж – это сочетание шоколада с красным вермутом из Турина, по старинной формуле (которую многие мелкие производители взяли на вооружение). Это не только приятный аперитив, но и пример гармоничного союза вина и *Theobroma cacao*.



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Почти любые дистилляты отлично сочетаются с шоколадом, хотя в былые времена единственным приемлемым вариантом считался портвейн.

Спиртные напитки, настоянные в бочках, вызывают прекрасные ассоциации с «пищей богов», благодаря шелковистой мягкости, которую они получают от длительного контакта с деревом. Мир спиртных напитков еще обширнее, чем мир крепленых вин, но сочетание с более мягкими по вкусу может подарить наиболее удовлетворяющие сочетания с шоколадом. Так, например, среди арманьяков и французских коньяков следует выбирать те, что имеют аббревиатуру ХО (*Extra Old*), возраст которых превышает шесть лет. А среди виски предпочтительнее выбирать – строго в сочетании с темным шоколадом – односолодовые шотландские, их торфяные ноты идеально подходят к горькому шоколаду из качественного какао, например, 70% *Forastero Nacional* из Эквадора или экстра-темный кремино, отличающийся нотами фундука и миндаля. Также великолепны американские бурбоны, которые, с их выраженными жареными и дымными нотами, хорошо сочетаются с ароматным какао повышенной сочности, например *Montezuma* 75%.





Мы также рекомендуем великолепные образцы японского купажированного виски для «восходящей» дегустации темного шоколада по возрастанию процента содержания какао – от 60 до 75%.

Излюбленным сочетанием крепкого алкоголя с шоколадом издавна считался ром, который изготавливается из сахарного тростника. Превосходный ром двадцатилетней выдержки из Центральной Америки преподнесет вам настоящий сюрприз, если попробовать его с правильным шоколадом. Какой выбрать? Прислушайтесь к собственному чутью, какого-то строго правила тут нет.

Правильная дегустация темного шоколада в сочетании с крепким алкоголем, без сомнения, требует времени. Дегустация означает знание и понимание, как трактовать сочетания, это должно стать особым моментом и происходить в правильной атмосфере. При такой дегустации обязательно использование свежей негазированной воды. Ритуал дегустирования состоит из трех основных фаз – оценка ароматов, визуальная оценка и оценка вкусов.

Давайте остановимся на этих трех фазах чуть подробнее.

- Налейте 30 мл крепкого алкогольного напитка в бокал, лучше сужающийся кверху, чтобы он удерживал ароматы. Поднесите к носу и вдохните аромат. Затем прокручивайте бокал, чтобы напиток вступал в реакцию с кислородом. Понюхайте снова – вы ощутите, что ароматы изменились;
- Поднимите бокал на свет и оцените внешний вид напитка. Перед тем как попробовать, подержите бокал в руках, чтобы его содержимое слегка нагрелось, – этот ритуал еще называют «гуманизацией». Пробуйте напиток медленно, по капле, чтобы растянуть удовольствие на более долго время;
- Первая порция алкоголя во рту создаст просто взрыв вкуса, вы почувствуете ноты черного перца, соленость, но главное – тот букет вкусов, который останется, когда эти первые ноты исчезнут.

После этого рекомендуется выпить немного воды без газа, чтобы «очистить» рот и подготовить его к следующему вкусу. Этот прием поможет лучше ощутить новые ароматы, заключенные в алкогольном напитке, будь то сухофрукты, цветочные или дымные ноты, в зависимости от типа напитка. После этого вы готовы дегустировать шоколад с вовлечением всех пяти органов чувств, согласно ритуалу, описанному на странице 147.

Сначала вы оцените аромат шоколада и какао, сладость сахара и ванили, затем можете его слегка разжевать, прежде чем дать ему растаять во рту. Качественный шоколад удивляет тем, что вкус его совершенно гармоничен, он не сухой, и одни ноты не преобладают над другими. При увеличении содержания какао в темном шоколаде, например, до 75%, результат совместной дегустации будет иным, потому что текстура шоколада становится плотнее, и даже цвет, темный оттенок красного дерева, дает иное ощущение. Взяв новую плитку более темного шоколада и разломав ее, поднесите ее к носу, чтобы ощутить ароматы, которые она испускает: запах будет тяготеть к горькому шоколаду, с сильным ощущением жареного какао, пряный, с оттенками мускатного ореха, имбиря и фоновыми нотами ванили и арахисового масла. Он будет таять во рту гораздо медленнее.

Сложная ароматическая гамма, которую шоколад постепенно высвобождает, будет напоминать вам многое из того, что вы уже хорошо знаете: различные специи и ноты горького какао. Каждая пара «шоколад – крепкий алкоголь» подарит вам новые ощущения, оставляя желание попробовать вновь, с различными видами темного шоколада, разным процентным содержанием какао, для отличающихся друг от друга ароматических ощущений.







СПЕЦИИ И ФРУКТЫ

Использование фруктов в шоколаде началось сравнительно недавно, но у этого сочетания появляется все больше поклонников. Конечно, для тортов, кремов, муссов и других кондитерских изделий гораздо чаще выбираются орехи: грецкие, фундук, миндаль, фисташки используются опытными шоколатье для создания незабываемых конфет или плиток с хрустящими вкраплениями. Начиная с 18 века драгоценные хрустальные кондитерские витрины, наполненные засахаренными цукатами, покрытыми шоколадом, непреодолимо влекли к себе, предлагая дополнить сладким лакомством утренний кофе или послеобеденный чай.

«Пища богов» отличается такими характерными ароматическими нотами, которые хорошо сочетаются с применяющимися в традиционной медицине травами. Сочетание специй и какао столь же древнее, как и история шоколада: корица, имбирь, аннато, перец чили и мускатный орех – естественные «друзья» *Theobroma cacao* и создают с ним впечатляющие симфонические композиции. Наглядный пример – шоколад из Модики, следующий испанской традиции. В Тоскане многие шоколатье годами экспериментируют с сочетаниями специй в своих конфетах, особенно с острым перцем чили. Фестивали перца чили и шоколада ежегодно устраивают в Финиксе в штате Аризона (*Chiles and Chocolate Festival*) и в Сиднее в Австралии (*Nowra Chili & Chocolat Festival*) – на обоих мероприятиях представлены тысячи вариантов сочетания этих двух продуктов, которое может выдержать не каждый. В Соединенных Штатах стейк из телятины традиционно подают с шоколадным соусом с перцем чили.





Для свежих фруктов, помимо ритуала шоколадного фондю, можно руководствоваться выбором темного шоколада монопроисхождения, в котором какао претерпевает на плантации эволюцию вкуса, схожую с известными нам фруктами. Так, например, какао Самбирано с Мадагаскара имеет оттенки подорожника и банана, в то время как Порцелана из Венесуэлы пахнет спелой вишней, а перуанское какао Пьюра источает нотки лимона и цитрусовых.

Экзотические маракуйя, банан и ананас часто являются ингредиентами ганаша для шоколадных конфет или для шоколадных печений макарон, по части которых великими мастерами являются французские шоколаты. Кокос, в свою очередь, подходит для сопровождения белого шоколада, как в плитках, так и в кондитерских изделиях.

Во Франции целые поколения детей пили на завтрак чашку горячего молока с растворенным в нем какао-порошком с добавлением банана и зерновой муки. Этот напиток был создан в начале 20 века брендом *Vanania*, взявшим за основу традиционную никарагуанскую смесь. В США одним из любимых десертов является «банана сплит». Придуманный в Пенсильвании в 1904 году, он представляет собой разрезанный вдоль банан, который подается с тремя шариками мороженого и поливается шоколадным соусом.

Сочетание шоколада с грушей, возможно, одно из самых выигрышных, потому что мощный вкус какао в данном случае не контрастирует с кислотой фрукта. Всемирно известный десерт *Poire Belle Hélène** был придуман примерно в 1864 году парижскими кондитерами,

* Груша «Прекрасная Елена» (фр.)





вдохновленными опереттой Оффенбаха: это припущенная груша под шоколадным соусом с кнелями из ванильного мороженого и взбитыми сливками. Во многих регионах Италии и Франции существует традиция приготовления мягких пирогов из каштанов с добавлением какао-порошка и тертого темного шоколада.

Совершенно особый ритуал представляет собой *Fondue au Chocolat*, фондю, которое готовится из расплавленной на водяной бане смеси жидких сливок, сливочного масла, сахара и кусочков темного шоколада. Емкость с этой смесью ставят в центр стола на подогревающее основание, и собравшиеся за столом окунают в нее свежие ягоды и фрукты – клубнику, киви, бананы, груши, персики и абрикосы, накалывая кусочки на длинные шпажки.

Превосходным лакомством является курага, наполненная изнутри шоколадно-ореховой пастой.

В шоколадных конфетах часто используются черная смородина, малина и клубника, так как их кислотность создает контрастные ноты вкуса. Традиционные конфеты с начинкой из вымоченной в крепком алкоголе вишни – отличное завершение трапезы.

Наконец, в производстве шоколада используются даже цветы, особенно жасмин и апельсиновый цвет. В Мексике в горячий шоколад добавляют цветы магнолии; в Румынии и Болгарии используют варенье из лепестков роз; торты, покрытые шоколадной глазурью, украшают элегантными засахаренными фиалками. Во времена барокко хорошо различимый аромат жасмина в «индейском бульоне» покорила сначала Флоренцию, а затем и европейские дворы.

КОФЕ
ДЛЯ ГУРМАНОВ







КОФЕ «ШОКОЛАДНАЯ ИКРА»

1 ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО
15 Г КАКАО-ПОРОШКА
30 Г ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ
60 МЛ ЦЕЛЬНОГО СВЕЖЕГО МОЛОКА
30 Г ШОКОЛАДНОЙ ИКРЫ СНОСАВИАР 75%

НА 1 ПОРЦИЮ

Насыпьте в неглубокую тарелку шоколадную икру ровным слоем около $\frac{1}{2}$ см высотой. Смажьте с помощью чайной ложечки или кондитерской кисточки внешний край ободка чашки для пунша шоколадно-ореховой пастой.

Переверните и опустите в тарелку с шоколадной икрой, чтобы получился шоколадный ободок.

Прогрейте оставшуюся шоколадно-ореховую пасту на чуть теплой паровой бане и полейте круговым движением чашку изнутри, влив остаток на дно. С помощью вспенивателя вспеньте молоко. Налейте в чашку эспрессо и посыпьте сверху какао-порошком. Последним слоем налейте молочную пену.

По желанию можете дополнительно слегка присыпать напиток какао-порошком.

ВЕНЧИНО

30 МЛ ЖИДКИХ СВЕЖИХ СЛИВОК
1 ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО
3 КОНФЕТЫ ДЖАНДУЙОТТИ
КАКАО-ПОРОШОК ПО ВКУСУ

НА 1 ПОРЦИЮ

В миске взбейте сливки электрическим миксером в блестящую слегка взбитую массу, но не до плотности. Растопите шоколадные конфеты «Джандуйотти» на паровой бане или в микроволновой печи и влейте ровным слоем на дно стеклянной чашки. Поверх влейте слой эспрессо, на него выложите слой взбитых сливок так, чтобы образовалась слегка поднимающаяся над краями чашки шапочка. Напиток только выиграет, если посыпать сливки какао-порошком в качестве заключительного штриха.



КОФЕ С КУБИНСКИМ РОМОМ

30 МЛ ВЫДЕРЖАННОГО РОМА
20 Г КОИЧНЕВОГО САХАРА
30 МЛ ПОЛУВЗБИТЫХ СЛИВОК
1 БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО
10 Г ШОКОЛАДНОЙ ИКРЫ CHOCAVIAR 75%

НА 1 ПОРЦИЮ

Подогрейте бокал для кофе по-ирландски, влейте ром и всыпьте коричневый сахар, перемешайте барной ложкой. Затем медленно, по обратной стороне ложки влейте эспрессо и полувзбитые сливки. Посыпьте сверху $\frac{1}{2}$ чайной ложки шоколадной икры.





НЕЖНЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

500 МЛ СВЕЖЕГО ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
90 Г ТЕМНОГО ШОКОЛАДА 75%
40 Г ГОРЬКОГО КАКАО-ПОРОШКА
30 Г КОРИЧНЕВОГО САХАРА

НА 3 ПОРЦИИ

Разломайте шоколад на кусочки. Выложите его в ковшик и растопите на паровой бане, помешивая деревянной ложкой. В кастрюлю с тяжелым дном влейте молоко, всыпьте просеянный какао-порошок и сахар, хорошо вымешайте маленьким венчиком. Поместите на слабый огонь и, помешивая, доведите почти до кипения. Снимите с огня на пару минут, затем повторите процедуру. Выключите огонь и постепенно вмешайте растопленный шоколад.

Теплый и шелковистый горячий шоколад готов. Для тех, кто не переносит лактозу, молоко можно заменить водой. В этом случае сначала прогрейте воду с сахаром, затем добавьте какао-порошок и прогревайте, помешивая, как описано выше, стараясь избежать образования комочков. В конце вмешайте растопленный шоколад и дайте напитку загустеть.

Горячий шоколад можно приготовить и только из сухих ингредиентов, в этом случае возьмите на 500 мл молока 100 г горького какао-порошка, 50 г тростникового сахара и 20 г кукурузного крахмала.





КУБИНСКИЙ РОМ

125 Г ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА
1 ШОКОЛАДНАЯ КОНФЕТА
С РОМОМ RUM CUBA CUNEESE
100 МЛ ВЗБИТЫХ СЛИВОК
10 Г БЕЗЕ

НА 1 ПОРЦИЮ

Маленьким ножом аккуратно отделите нижнюю часть шоколада у конфеты с ромом. С помощью кондитерской кисточки наберите ромовую начинку и смажьте ею край стеклянной чашки с внутренней стороны. Мелко раскрошите безе, выложите в тарелку, переверните чашку и покрутите, чтобы крошка прилипла по всему периметру.

Выложите пустую конфету на дно чашки и залейте горячим шоколадом. Украсьте ложечкой взбитых сливок и посыпьте щепоткой крошки из безе.

ДЖАНДУЙОТТА

125 Г ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА
5 КОНФЕТ «ДЖАНДУЙОТТИ»

НА 1 ПОРЦИЮ

Разломайте 4 конфеты и выложите в миску. Растопите на паровой бане, помешивая деревянной ложкой, или в микроволновой печи. Влейте полученную смесь в стеклянную чашку. Поверх влейте горячий шоколад. Не перемешивайте. При подаче выложите сверху оставшуюся конфету и дайте ей утонуть в «сладком море».



НУГАТИНЕ С КАРАМЕЛЬЮ

120 Г ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА
20 Г ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ
4 ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С ОРЕХОВОЙ НУГОЙ

НА 1 ПОРЦИЮ

Разверните конфеты. Молотком для мяса раздробите их на разделочной доске, выстеленной чистой тканью. Вместо конфет можно использовать следующий метод: всыпьте в ковшик с не-прилипающим покрытием 30 г сахара, влейте несколько капель воды. Поместите на слабый огонь и дайте сахару превратиться в светлую карамель. Всыпьте 30 г дробленого жареного фундука, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Когда смесь станет сухой, выложите ее на пергамент или мраморную доску и остудите. Остывшую смесь мелко раздробите.

Чайной ложкой размажьте шоколадно-ореховую пасту по всей внутренней поверхности стеклянной чашки, затем посыпьте всю поверхность пасты дроблеными конфетами или пралине.

Влейте в чашку горячий шоколад и подавайте.



МОРОЖЕНОЕ КРЕМИНО С ЭСПРЕССО

20 Г ВЗБИТЫХ СЛИВОК
20 Г ДРОБЛЕННОГО ПЬЕМОНТСКОГО ФУНДУКА
1 БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО
ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА ПО ВКУСУ

ДЛЯ МОРОЖЕНОГО КРЕМИНО

320 МЛ СВЕЖЕГО ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
75 МЛ СВЕЖИХ СЛИВОК 35% ЖИРНОСТИ
60 Г ПАСТЫ ИЗ ФУНДУКА
90 Г СУКРАЛОЗЫ
15 Г ДЕКСТРОЗЫ
2 Г ПОРОШКА КЭРОБА
ЩЕПОТКА СОЛИ

НА 1 ПОРЦИЮ

Сделайте мороженое кремино. В большой миске электрическим миксером взбейте молоко со сливками, декстрозой, сукралозой, порошком кэроба и солью. Когда смесь станет однородной, перелейте ее в кастрюлю. Поставьте на слабый огонь и доведите до 70 °С, проверяя температуру кулинарным термометром. Снимите с огня, поставьте кастрюлю в ледяную воду и быстро остудите смесь. Когда температура снизится до 50 °С, вмешайте ореховую пасту. Полностью остудите, перелейте в мороженицу и готовьте мороженое в течение примерно 30 минут.

В бокал мартини выложите большую ложку мороженого, сверху отсадите завиток из взбитых сливок.

Перед подачей полейте подогретой шоколадно-ореховой пастой и аккуратно влейте свежесваренный эспрессо.



ВЕНЧИ ГОЛД НАТ МАНХЭТТЕН

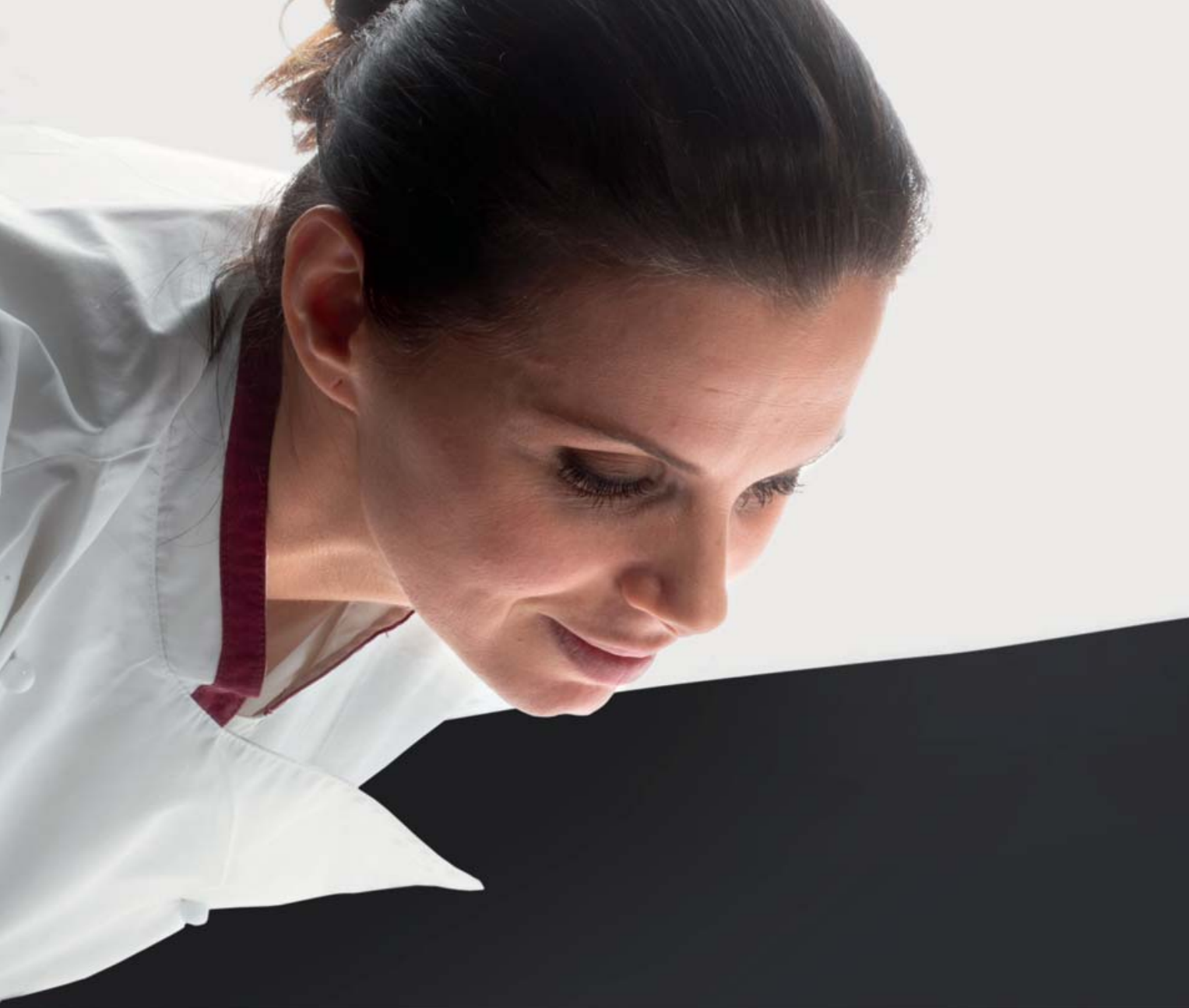
140 Г ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА
30 Г ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ
60 Г МОРОЖЕНОГО ИЗ МАНГО
1 ЯДРО ЖАРЕНОГО ПЬЕМОНТСКОГО ФУНДУКА
1 ЛИСТОЧЕК СЪЕДОБНОГО ЗОЛОТА

НА 1 ПОРЦИЮ

На теплой паровой бане растопите шоколадно-ореховую пасту почти до жидкого состояния. Влейте в большой широкий бокал, поверх влейте горячий шоколад. Дайте остыть в течение нескольких минут, затем выложите сверху шарик мороженого из манго (или, по желанию, клубничного, имбирного, коричного).

Заверните ядрышко фундука в съедобное золото и украсьте им десерт.





ГОТОВИМ С «ПИЦЦЕЙ БОГОВ»

РЕЦЕПТЫ RELAIS CUBA CHOCOLAT

В каком бы виде шоколад ни представал, он всегда отличается яркой индивидуальностью, и не только в десертах, но также в несладких блюдах. Это не просто экстравагантность креативных шеф-поваров и их кулинарного стиля фьюжн. Какао в природе вообще не сладкое, и когда оно попало в Европу, его сразу стали применять как одну из специй для придания вкуса пище. Более того, многие столетия различие между приготовлением сладких и несладких блюд вообще не было столь жестким, как сегодня, – какао, так же как изюм, сухофрукты, корицу и мускатный орех, часто добавляли в различные мясные кушанья.

В современной кулинарии *Theobroma cacao* применяется в основном в виде дробленых обжаренных какао-бобов и разных типов шоколада; деликатесы с добавлением «пищи богов» из меню *Relais Cuba Chocolat* со следующих страниц продемонстрируют вам все многообразие этого ингредиента.

Что касается заключительной части меню, то десерты, как высокой кухни, так и более традиционного домашнего происхождения, представляют собой блюда, где шоколад является главным героем, а не просто дополнительным ингредиентом.

Как пишет знаменитый французский повар Огюст Эскофье в своем *Le guide culinaire*^{*}, среди основных рецептов, которые профессиональный повар должен знать хорошо, определенно присутствует шоколадный мусс. Это торжество чревоугодия, но все же довольно легкое блюдо, которое должно таять во рту, оставляя стойкое послевкусие. Среди блюд региона Ланге, расположенного на юге Пьемонта, хотелось бы выделить *bûnet*: пудинг из яиц, сахара, молока, крошки миндального печенья, какао и кофе. Название «бонет» он получил из-за своей куполообразной формы, напоминающей баскскую шляпу сельских жителей Ланге.

Рецепт «шоколадного сорбета», опубликованный в 1794 году в трактате неаполитанца Винченцо Коррадо *The maneuver of chocolate and coffee*^{**}, кофе, даже в холодных блюдах, на протяжении веков образовывал изысканное единение с «пищей богов». Сегодня шоколадное мороженое остается одним из самых востребованных. В Италии оно продается не только в вафельных рожках, но также в виде бруска, покрытого растопленным темным шоколадом, в 1935 году зарегистрированного под названием *Pinguino* («Пингвин»).

Во Франции 2 февраля отмечается языческий праздник *Chandeleur* (или фестиваль свечей), связанный с возвращением солнечного света после зимы. Французы готовят на праздник блинчики из теста на основе яиц и молока с начинкой из шоколада или шоколадно-ореховой пасты.

Шоколадный кекс фондан с жидкой серединкой стал классикой в ресторанах всего мира. Первоначально он назывался *biscuit coulant*^{***}, а изобрел его в 1981 году знаменитый шеф-повар Мишель Бра из Лайоля (центральная Франция). Он придумал хитрый трюк с замораживанием шоколадного ганаша, который после помещения в тесто при выпекании превращался в растопленный шоколад.

Старейший рецепт приготовления *Theobroma cacao*, естественно, мексиканский: оттуда все и начиналось.

* «Кулинарный путеводитель» (фр.)

** «Интрига шоколада и кофе» (англ.)

*** Текучий бисквит (фр.)

Английский писатель Джеймс Ранси рассказывает историю этого рецепта в своем романе «Открытие шоколада» (2001), где повествуется о романе между прекрасной местной жительницей Игнасией и офицером испанской Армады. Девушка покорила «вражеского» солдата индейкой, которую приготовила, приправив специями и какао: это было моле поблано, блюдо, которое считается плодом кулинарии, смешавшей влияния ацтеков и конкистадоров; такой способ приготовления родился в городе Пуэбла, в двух часах езды от мексиканской столицы. Согласно легенде, моле поблано изобрели в 18 веке монахини монастыря Санта-Роза, приготовив мясо индейки, единственного животного, которое разводили местные в доколумбову эпоху, с соусом (*mulli* на местном языке), где смешали перец, миндаль, помидоры, кунжут, изюм, различные специи и какао. В наши дни в Мексике множество вариантов моле, который подают с мясом и тамалес (кукурузными лепешками). Среди латиноамериканских блюд, включающих в свой состав шоколад, завоевавших популярность в Европе, можно также назвать суп из Гватемалы – очень вкусный куриный бульон с рубленным миндалем, какао и кайенским перцем. Вдохновленные подобными деликатесами из Новой Испании, повара аристократии эпохи барокко разработали различные несладкие рецепты – их следы прослеживаются в современных кухнях Испании, Франции и Италии. К ним можно отнести каталонскую или валенсийскую пикаду – густой соус к мясу с чесноком, шафраном, черствым хлебом, миндалем, специями и какао, а также омара по-каталонски с перцем чили, какао-порошком и бренди. В классической французской кухне мы находим *pave' de boeuf sauce au chocolat*, говяжье филе с соусом на основе шоколада и выпаренного красного вина, и седло кролика или зайца, к которому какао добавляется для смягчения привкуса дичи. Есть и другие, даже более интригующие сочетания продуктов, например, *loup de mer sauce chocolat et citron** или фуа-гра с соусом из шоколадно-ореховой пасты.

Раз уж разговор зашел о дичи, среди классических рецептов итальянской гастрономии, внесенных в национальное достояние Пеллегрини Артузи с его книгой «Кухонная наука и искусство хорошо питаться» (1891), есть *Cignale dolce-forte***, в котором «очень сладкий» соус готовится с «изюмом, шоколадом, кедровыми орехами, цукатами, сахаром, уксусом». В Южной Италии до сих пор широко распространены некоторые традиционные шоколадные блюда, такие как *sanguinaccio al cioccolato* («шоколадная колбаса») в Кампании, и баклажаны с шоколадом, типичные для побережья Амальфи: авторство последнего рецепта приписывают монахиням одного из местных монастырей.

Безусловно, большую международную известность имеют соусы родом из Соединенных Штатов, покоровшие англосаксонский мир, и не только его. К ним относятся салатная заправка *Nib Salad Dressing*, рецепт которой размещен на сайте популярной афроамериканской телеведущей Опри Уинфри (из зерен какао, оливкового масла, рубленого лука-шалота, соли и перца чили) и более известный шоколадный соус барбекю, которым смазывают мясо, готовящееся на углях.

Следующие далее рецепты докажут вам, что у кулинарного творчества нет границ. Шоколад, во всех его формах, поможет вам впечатлить близких и гостей незабываемыми блюдами.

* Сибас с шоколадно-лимонным соусом (фр.)

** Лебедь с очень сладким соусом (итал.)



КРЕМИНО ИЗ ФУА-ГРА

НА 6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ КРЕМИНО

120 Г ФУА-ГРА
180 Г КАРТОФЕЛЯ
30 Г КАКАО-МАСЛА
50 МЛ ВЕРМУТА СОСНИ STORICO
2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА
1 БУТОНЧИК ГВОЗДИКИ
КРУПНАЯ КАМЕННАЯ СОЛЬ ПО ВКУСУ

ДЛЯ ВАФЛИ

50 Г ОТВАРНОЙ КРАСНОЙ ФАСОЛИ
50 Г ОТВАРНОЙ ПЕСТРОЙ ФАСОЛИ
(БОРЛОТТИ)
1 ЛУКОВИЦА ШАЛОТА
20 Г МАСЛА КАКАО
1 СТАКАН ОВОЩНОГО БУЛЬОНА
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ
ТЕРТЫЙ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД 75%
ДЛЯ ПОДАЧИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 2 ЧАСА

Для кремино: нарежьте фуа-гра на куски и поджарьте в сковороде с антипригарным покрытием с 20 г какао-масла, лавровым листом и гвоздикой. Влейте вермут и дайте жидкости выпариться. Готовую фуа-гра измельчите блендером, протрите через сито и смешайте с оставшимся маслом какао, чтобы полученный крем при остывании стал плотнее. Посыпьте картофель крупной солью и запекайте при 160 °С в течение 1 часа. Затем очистите картофель и, пока он еще теплый, пюрируйте. Посолите и поперчите. Возьмите квадратную форму со стороной 18 см и глубиной 3 см (лучше силиконовую). С помощью лопатки распределите слой паштета из фуа-гра толщиной 1 см, затем слой картофельного пюре той же толщины и вновь слой паштета. Тщательно разровняйте и поместите в холодильник для застывания.

Для вафли: мелко нарубите шалот и слегка обжарьте на какао-масле. Выложите фасоль, влейте овощной бульон и тушите на слабом огне 20 минут. Когда фасоль станет очень мягкой, пюрируйте ее погружным блендером. Лопаткой распределите пюре из фасоли на листе пергамента тонким слоем и запекайте при 180 °С несколько минут, пока пюре не приобретет текстуру хрустящей вафли.

Достаньте кремино из холодильника и разрежьте на 6 равных частей. Выложите каждую на тарелку и посыпьте мелко натертым темным шоколадом. Подавайте с хрустящей вафлей из фасоли.



ТАРТАР С ШОКОЛАДНОЙ ИКРОЙ

НА 6 ПОРЦИЙ

480 Г СВЕЖАЙШЕЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
6 ЧАЙНЫХ ЛОЖЕК ШОКОЛАДНОЙ ИКРЫ SNOCAVIAR
ИЛИ ДРОБЛЕННЫХ КАКАО-БОБОВ
6 ЯИЦ
180 Г КАМЕННОЙ СОЛИ
120 Г САХАРА
1 ПУЧОК МОЛОДОЙ ЗЕЛЕНИ ОДУВАНЧИКА
3 ФИЛЕ АНЧОУСОВ MONTEROSSO
60 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
100 Г СЫРА ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА BLU LANGHE
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО EXTRA VIRGIN ПО ВКУСУ
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 24 ЧАСА

Смешайте соль с сахаром. Разбейте яйца, слейте белок и сохраните желтки в половинках скорлупы. Выложите их в миску, полностью засыпьте смесью соли и сахара и оставьте на 24 часа – в конце маринования желтки приобретут плотно-вязкую текстуру.

Мелко нарежьте анчоусы, смешайте со сливочным маслом до однородности. Скатайте из масла с анчоусами 6 шариков размером с грецкий орех.

На разделочной доске с помощью тяжелого ножа мелко нарежьте мясо. Выложите его в миску, добавьте рубленую зелень одуванчика, немного оливкового масла, соль и перец, шоколадную икру. С помощью круглой сервировочной формы диаметром 8 см выложите тартар на тарелки.

Аккуратно смойте под холодной водой с яичных желтков остатки соли и сахара, выложите рядом с тартаром, дополнив шариком анчоусного масла и парой тонких ломтиков сыра.





БЕЛАЯ ПОЛОСКА С ФИСТАШКАМИ

НА 6 ПОРЦИЙ

1 КГ ФРАНЦУЗСКОГО ШПИНАТА
1 КГ БЕЛОГО КАРТОФЕЛЯ
1 КГ ФИОЛЕТОВОГО КАРТОФЕЛЯ
2 КГ КРУПНОЙ КАМЕННОЙ СОЛИ
250 Г КОЗЬЕГО СЫРА РОБИОЛА ИЛИ РОККАВЕРАНО
100 Г СОЛЕНОГО БЕЛОГО ШОКОЛАДА
120 Г ОЧИЩЕННЫХ НЕСОЛЕННЫХ ФИСТАШЕК
120 Г МАСЛА КАКАО
1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА СВЕЖЕГО ТИМЬЯНА
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО EXTRA VIRGIN ПО ВКУСУ
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 90 МИНУТ

Выложите картофель на противень, засыпьте солью и запекайте в духовке при 160 °С в течение 1 часа. Еще теплым очистите и раздавите белый картофель вилкой, приправьте маслом какао, солью и перцем. Повторите отдельно процесс с фиолетовым картофелем, добавив в него также тимьян. Пропарьте шпинат пару минут, слейте выделившуюся жидкость и хорошо отожмите, мелко нарежьте и приправьте оливковым маслом и солью. Обжарьте фисташки в духовке при 130 °С в течение 10 минут, затем в кухонном комбайне раздробите на мелкие кусочки. Разломайте белый шоколад и растопите его на паровой бане. С помощью маленького венчика вмешайте в козий сыр, чтобы получился однородный сырный крем.

В две прямоугольные формы высотой 5 см из нержавеющей стали с помощью лопатки выложите слоями: половину шпината, пюре из фиолетового картофеля, сырный крем с белым шоколадом, пюре из белого картофеля и оставшийся шпинат. Обильно посыпьте дроблеными фисташками. Поместите в холодильник для уплотнения.

Перед подачей разрежьте на 6 полосок.



ТРИО ПО-ПЬЕМОНТСКИ

НА 6 ПОРЦИЙ

РУССКИЙ САЛАТ С ШОКОЛАДНОЙ ИКРОЙ

100 Г ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА – 100 Г КАРТОФЕЛЯ – 100 Г МОРКОВИ – 30 Г ОТВАРНОЙ
СВЕКЛЫ – 100 Г КОНСЕРВИРОВАННОГО ТУНЦА В СОБСТВЕННОМ СОКУ –
100 Г ГУСТОГО ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА – 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА СТОЛОВОГО
УКСУСА – ШОКОЛАДНАЯ ИКРА СНОСАВИАР 75% ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ ЖАРЕННЫЕ КАКАО-
БОБЫ ПО ВКУСУ – КУРКУМА И СОЛЬ ПО ВКУСУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 30 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 1 ЧАС

Очистите морковь и картофель и нарежьте кубиками. Выложите овощи вместе с горошком в пароварку и готовьте 20 минут, затем остудите. Очистите вареную свеклу и нарежьте кубиками. Смешайте все овощи в миске, добавьте нарезанный тунец, приправьте 1 ст. л. уксуса, щепоткой куркумы и солью. Аккуратно перемешайте с майонезом, добавив маленькую горсточку шоколадной икры. Из полученной смеси сформируйте небольшие шарики.

НОЧОЛАТА ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И СЫРА ТОМА

30 Г ЖАРЕНОГО СОЛЕНОГО ПЬЕМОНТСКОГО ФУНДУКА –
30 Г БЕЛОГО ШОКОЛАДА – 150 Г ТВЕРДОГО СЫРА ТОМА D'ALBA –
3 СТЕБЛЯ СЕЛЬДЕРЕЯ – 1 ОРГАНИЧЕСКИЙ ЛИМОН – ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
EXTRA VIRGIN ПО ВКУСУ – СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 15 МИНУТ

Промойте стебли сельдерея и удалите из них жесткие волокна. Нарежьте кубиками. Сыр тома тоже нарежьте кубиками. Настрогайте белый шоколад небольшими хлопьями, мелко раздробите соленый фундук. Смешайте все в миске, добавив оливковое масло, соль, перец и мелко натертую цедру лимона.

ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА С ТУНЦОВЫМ СОУСОМ И КАКАО

400 Г ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ – 200 Г КОНСЕРВИРОВАННОГО ТУНЦА –
3 ФИЛЕ СОЛЕНЫХ АНЧОУСОВ ИЗ МОНТЕРОССО – 3 ЯЙЦА –
3 СОЛЕНЫХ ПЛОДА КАПЕРСА – 6 ЦВЕТКОВ КАПЕРСА –
60 Г ДРОБЛЕННЫХ ЖАРЕННЫХ КАКАО-БОБОВ – ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
EXTRA VIRGIN ПО ВКУСУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 40 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 1 ЧАС

Приготовьте телятину, запечатав ее герметично в пакет, в су-виде при 48 °C в течение примерно 1 часа.

Для тунцового соуса: сварите яйца вкрутую и протрите желтки через сито. Выложите желтки в миску, добавьте несколько капель оливкового масла и вымешайте до однородности. Вмешайте нарезанные тунец, каперсы и мелко нарубленные анчоусы, перемешивая деревянной ложкой. Взбейте до образования соуса, напоминающего текстурой майонез.

Остудите мясо, затем мелко нарубите большим ножом. Смешайте с тунцовым соусом, чтобы получилась однородная смесь. Сформируйте из нее 6 небольших порций в форме груши, сверху каждую украсьте цветком каперса. Выложите шарики на тарелки и посыпьте дробленым какао.



РИЗОТТО КАРНАРОЛИ С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ

НА 6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ СОУСА

2 КГ ГОВЯЖЬИХ КОСТЕЙ
100 Г МОРКОВИ
100 Г ЛУКА
1 СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ
1 Л КРАСНОГО ВИНА (НЕББИОЛО)
50 Г ЭКВАДОРСКОГО ТЕМНОГО
ШОКОЛАДА 100%
½ ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ ТЕРТОГО
МУСКАТНОГО ОРЕХА
5 БУТОНЧИКОВ ГВОЗДИКИ
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

ДЛЯ РИЗОТТО

480 Г РИСА КАРНАРОЛИ
2 ЛУКОВИЦЫ ШАЛОТА
100 Г МАСЛА КАКАО
1 СТАКАН СУХОГО БЕЛОГО ВИНА
2 Л ОВОЩНОГО БУЛЬОНА
4 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ТЕРТОГО
ПАРМЕЗАНА
2 АРТИШОКА, ОБРАБОТАТЬ
СОЛЬ ПО ВКУСУ



ПОДГОТОВКА 40 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 2 ДНЯ

Приготовьте соус: разрубите кости, выложите их в термостойкую кастрюлю с промытыми и нарезанными крупными ломтиками овощами и специями. Влейте ½ литра красного вина и поместите в духовку, нагретую до 100 °С, на 12 часов. Затем переместите кастрюлю на плиту на слабый огонь, добавив шоколад и оставшееся вино. Дайте вину выпариться, залейте горячей водой и готовьте еще 6 часов. Хорошо процедите и поместите в холодильник до застывания на 6 часов; снимите с поверхности затвердевший жир. Поместите на огонь и выпарите на треть объема, чтобы получился густой соус.

Приготовьте ризотто: в сотейнике спассеруйте нарезанный ломтиками шалот на 60 г масла какао. Всыпьте рис, слегка его обжарьте, влейте белое вино. Вливая небольшими порциями овощной бульон и постоянно помешивая, готовьте рис 15 минут (вместе с бульоном добавьте 6 столовых ложек приготовленного соуса). Снимите с огня и вмешайте 40 г масла какао и тертый пармезан.

Подавайте ризотто, влив в середину приготовленный соус и украсив ломтиками жареного артишока.



ПЛИНЦИКОТТИ С КАКАО

НА 6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ НАЧИНКИ

200 Г ГОВЯЖЬЕГО ФАРША
100 Г СЫРЫХ СВИНЫХ КОЛБАСОК
100 Г ГОТОВЫХ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК
2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ТЕРТОГО
ПАРМЕЗАНА
6 СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК ШОКОЛАДНОГО
СОУСА (см. стр. 189)
2 СТАКАНА СУХОГО БЕЛОГО ВИНА
ЩЕПОТКА МУСКАТНОГО ОРЕХА
2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
2 ВЕТОЧКИ РОЗМАРИНА
4 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО
МАСЛА EXTRA VIRGIN
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

ДЛЯ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ

380 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (ТИП 00)
80 Г МУКИ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ
ПШЕНИЦЫ
10 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ
8 Г КАКАО-ПОРОШКА
СОЛЬ ПО ВКУСУ

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

1 СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ
1 МАЛЕНЬКАЯ ГОЛОВКА БРОККОЛИ
2 МОРКОВКИ
4 РОСТКА СПАРЖИ
3 СОЦВЕТИЯ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО EXTRA VIRGIN
ПО ВКУСУ



ПОДГОТОВКА 50 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 2 ЧАСА

Приготовьте начинку: в сотейнике обжарьте говяжий фарш и фарш из свиных колбасок с маслом, чесноком и розмарином. Приправьте солью и перцем, влейте вино и дайте немного покипеть. Добавьте ребрышки и готовьте несколько минут. Снимите мясо с ребрышек. Все мясо измельчите в кухонном комбайне, добавив пармезан, шоколадный соус и мускатный орех.

Приготовьте свежую пасту плинцикотти: просейте муку с какао-порошком на рабочую поверхность, сделайте в центре углубление и влейте в него желтки. Перемешайте сначала вилкой, затем энергично вымесите руками до однородности. Скатайте тесто в шар и дайте ему отдохнуть 30 минут в холодильнике, завернув в полотенце. Затем раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте на квадратики со стороной 3 см. В центр каждого положите немного начинки, сверните и защипните края.

Приготовьте овощи для заправки: помойте и нарежьте овощи кубиками. Выложите в специальную корзину пароварки и приготовьте на пару. Затем обжарьте на сковороде с 2 столовыми ложками масла.

Отварите плинцикотти в подсоленной воде в течение 3 минут. Слейте воду и выложите пасту в сковороду с овощами. Дайте вкусам смешаться в течение 1 минуты и подавайте.



КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С ШОКОЛАДНОЙ ИКРОЙ

НА 6 ПОРЦИЙ

2 ГРАНАТА
6 КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК
200 Г БУРРАТЫ
1 ОРГАНИЧЕСКИЙ ЛИМОН
5 СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК ШОКОЛАДНОЙ ИКРЫ CHOCAVIAR
15 Г АГАР-АГАРА
1 ВЕТОЧКА СВЕЖЕГО ТИМЬЯНА



ПОДГОТОВКА 20 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 4 ЧАСА

Разрежьте гранаты, извлеките из них зерна и измельчите в блендере. Процедите сок через частое сито, добавьте для аромата тимьян и растворите, помешивая, агар-агар. Разлейте смесь в 6 круглых формочек высотой 1 см и поместите в холодильник для застывания минимум на 3–4 часа.

Приправьте буррату мелко натертой лимонной цедрой. Очистите креветки, аккуратно удалив панцирь и кишечную вену.

Для подачи достаньте медальоны гранатового желе из холодильника, извлеките из формочек и выложите на тарелки. Сверху разложите по 1 ложке бурраты и 1 креветке, посыпьте лимонной цедрой.

Посыпьте тарелку шоколадной икрой.





НОЧЧИОЛАТА С КРЕВЕТКАМИ

НА 6 ПОРЦИЙ

18 СВЕЖИХ КРЕВЕТОК
2 ЯЙЦА
150 Г ЖАРЕНОГО ПЬЕМОНТСКОГО ФУНДУКА
50 Г РИСОВОЙ МУКИ
350 Г ЧЕЧЕВИЦЫ
1 Л ОВОЩНОГО БУЛЬОНА
50 Г ДРОБЛЕННЫХ ЖАРЕННЫХ КАКАО-БОБОВ
60 Г МАСЛА КАКАО
1 ВЕТОЧКА СВЕЖЕГО ТИМЬЯНА
1 КУСОЧЕК СВЕЖЕГО ИМБИРЯ
1 ОРГАНИЧЕСКИЙ ЛИМОН
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА



ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 1 ЧАС

В сотейнике обжарьте чечевицу на 40 г масла какао, добавьте пряности, залейте бульоном и варите 25 минут. Когда чечевица начнет терять форму, снимите с огня, остудите и погружным блендером измельчите до состояния шелковистого крема. Сохраняйте в тепле до подачи.

Очистите креветки, удалив головы, ножки и панцирь, промойте и обсушите. В глубокой миске взболтайте яйца. Выложите фундук в кухонный комбайн, измельчите в крупную крошку, отсыпьте половину и измельчите оставшиеся орехи в порошок. Смешайте ореховый порошок с рисовой мукой и обваляйте в смеси креветки. Обваляйте их в яйце, затем в дробленом фундуке. Посолите и поперчите.

В большой кастрюле разогрейте растительное масло с добавлением масла какао. Выложите креветки и обжарьте до золотистой хрустящей корочки. Обсушите на бумажных полотенцах и насадите на деревянные шпажки.

Выложите на каждую тарелку по 2 ст. л. чечевичного пюре, сверху уложите креветку. Посыпьте дробленым какао и подавайте.



ЦЕСАРКА С ШОКОЛАДНОЙ ПОЛЕНТОЙ

НА 6 ПОРЦИЙ

6 НОЖЕК ЦЕСАРКИ
480 Г ОРГАНИЧЕСКОЙ КУКУРУЗНОЙ ПОЛЕНТЫ
100 Г МАСЛА КАКАО
1 ГОЛОВКА КРАСНОГО РАДДИКЬО
1,5 Л ВОДЫ
3 КОНФЕТЫ «ДЖАНДУЙОТТИ»
1 ОРГАНИЧЕСКИЙ АПЕЛЬСИН
100 Г ДРОБЛЕННЫХ ЖАРЕННЫХ КАКАО-БОБОВ
1 ПУЧОК СВЕЖЕГО ТИМЬЯНА
2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА EXTRA VIRGIN
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ



ПОДГОТОВКА 2 ЧАСА 30 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 2 ЧАСА 50 МИНУТ

В кастрюле доведите до кипения воду, добавьте соль и 2 ст. л. оливкового масла, снимите с огня. Всыпьте поленту, энергично перемешивая венчиком. Готовьте 90 минут. Разложите по 6 порционным формочкам, смазанным маслом какао и посыпанным дробленым какао порционным формочкам. В середину каждой порции поместите по конфете «джандуйотто».

Удалите из ножек цесарки кости, отбейте мясо молотком. Смешайте нарезанный ломтиками раДДикью с небольшим количеством оливкового масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки дробленого какао и тертой цедрой апельсина. Наполните пространство внутри мяса этой смесью. Посолите, поперчите и посыпьте свежим тимьяном.

Растопите оставшееся масло какао в миске на паровой бане или в микроволновой печи, смажьте мясо со всех сторон. Поместите каждое филе в круглую кокотницу, чтобы придать ровную форму. Запекайте в духовке при 190 °C в течение 15 минут. Одновременно запеките поленту в порционных формочках. Достаньте готовую поленту из формочек и подавайте с запеченными ножками цесарки.



ФИЛЕ-МИНЬОН С ШОКОЛАДОМ

НА 6 ПОРЦИЙ

6 МЕДАЛЬОНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
5 СРЕДНИХ КАРТОФЕЛИН
150 Г МАСЛА КАКАО
12 СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК ШОКОЛАДНОГО СОУСА (см. стр. 189)
30 МЛ БРЕНДИ
2 ВЕТОЧКИ РОЗМАРИНА
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ



ПОДГОТОВКА 25 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 40 МИНУТ

Очистите, промойте и нарежьте картофель ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ см. Обжарьте в сковороде с маслом какао и розмарином до золотистого цвета. Снимите с огня и держите в тепле до подачи.

Натрите стейки из вырезки 50 г масла какао, предварительно растопленного на паровой бане, посолите и поперчите.

Выложите оставшееся масло какао в сковороду с антипригарным покрытием и прогрейте его для ароматизации с розмарином. Выложите стейки и подрумяньте с обеих сторон, перевернув лишь один раз. Влейте в сковороду бренди и выпарите жидкость.

Тем временем разогрейте соус. Для подачи выложите на каждую тарелку по стейку, полейте 2 ложками соуса и дополните ломтиками жареного картофеля.





ШОКОЛАДНЫЙ СЮПРЕМ

НА 6 ПОРЦИЙ

175 Г ТЕМНОГО ШОКОЛАДА 75%
125 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
110 Г САХАРА
30 Г КАЧЕСТВЕННОЙ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ
30 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (ТИП 00)
3 ЯЙЦА
6 СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК ЗАВАРНОГО КРЕМА
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК ПО ВКУСУ



ПОДГОТОВКА 30 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 45 МИНУТ

Электрическим миксером взбейте яйца с сахаром в легкую, воздушную массу. Порциями вмешайте просеянную муку, чтобы получить однородную смесь. Поместите сливочное масло и наломанный шоколад в миску и растопите на паровой бане или в микроволновой печи при минимальной мощности. Когда шоколад растает, остудите его и вмешайте в приготовленную смесь.

Смажьте маслом 6 круглых формочек (лучше силиконовых) на $\frac{3}{4}$ высоты и наполните их наполовину приготовленной смесью. Выложите в центр каждой порции по чайной ложке шоколадно-ореховой пасты и поместите в разогретую до 190–200 °С духовку на 10 минут.

Достаньте десерт из духовки, остудите и извлеките из формочек. Подавайте, дополнив заварным кремом, ароматизированным апельсиновым соком.





ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ТАРТУФАТА

НА 6 ПОРЦИЙ

250 Г ТЕМНОГО ШОКОЛАДА 75%
200 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (ТИП 00)
120 МЛ СВЕЖЕГО МОЛОКА
150 Г СВЕЖИХ ВЗБИТЫХ СЛИВОК
100 Г ОРЕХОВОЙ НУГИ ТУРРОН, РАСКРОШИТЬ
100 Г КОНФЕТ «ДЖАНДУЙОТТИ»
100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
100 Г САХАРА
1 ПАКЕТИК РАЗРЫХЛИТЕЛЯ ТЕСТА
4 ЯЙЦА



ПОДГОТОВКА 50 МИНУТ – ОБЩЕЕ ВРЕМЯ 90 МИНУТ

В кастрюле с тяжелым дном, помещенной на паровую баню, растопите сливочное масло с шоколадом, помешивая деревянной ложкой. Влейте подогретое молоко, понемногу за раз, и вымешайте до однородности.

Разбейте яйца, отделите желтки от белков. Взбейте белки до плотных пиков. Отдельно взбейте желтки с сахаром и порциями, понемногу введите желтковую смесь в шоколадную. Просейте муку с разрыхлителем и постепенно, порциями, вмешайте в шоколадную смесь. Последними вмешайте взбитые белки, медленными движениями снизу вверх, чтобы сохранить смесь воздушной.

Смажьте маслом и присыпьте мукой форму для выпечки и наполните приготовленной смесью. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке около 20 минут. Переверните готовый шоколадный бисквит на решетку и полностью остудите.

Молотком для мяса раздробите нугу на мелкие кусочки и вмешайте во взбитые сливки. Разрежьте бисквит по горизонтали пополам и выложите сливочную смесь в виде начинки между половинками коржа.

На лист пергамента или холодную мраморную поверхность металлической лопаткой нанесите тонким слоем растопленные шоколадные конфеты. Дайте шоколаду застыть. Снимите тонкие хлопья шоколада лопаткой и украсьте ими десерт.





ВРЕМЯ КОКТЕЙЛЕЙ

РЕЦЕПТЫ RELAIS CUBA CHOCOLAT

КУБА СПРИТЦ

1 ЧАСТЬ КРАСНОГО ВЕРМУТА
1 ЧАСТЬ АПЕРИТИВА LUXARDO
3 ЧАСТИ ШАМПАНСКОГО БРЮТ
2 Г ШОКОЛАДНОЙ ИКРЫ CHOCAVIAR
1 ЖЕЛЕЙНАЯ КОНФЕТА С КРАСНЫМ ВЕРМУТОМ



Выложите в винный бокал несколько кубиков льда, влейте вермут, затем брют и аперитив, наливая круговым движением.

Перемешайте коктейльной ложкой. Всыпьте шоколадную икру и украсьте край бокала желейной конфетой.

Подавайте с двумя соломинками такого диаметра, чтобы сквозь них проходили шоколадные «икринки» для полноты ощущений.



ВОДОПАД ВЕНЧИ

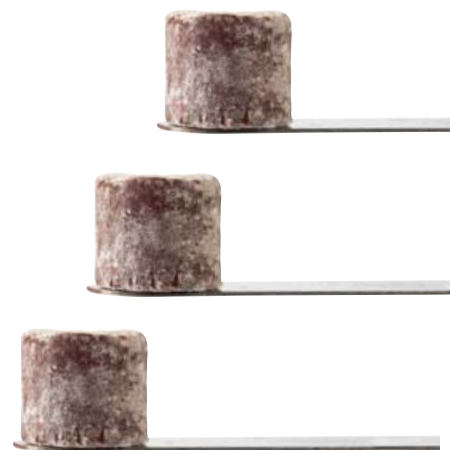
100 МЛ ШАМПАНСКОГО БРЮТ
1 СОЛЕННЫЙ ТРЮФЕЛЬ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА
3 Г ШОКОЛАДНОЙ ИКРЫ CHOCAVIAR



Выложите в бокал шоколадную икру. Влейте шампанское. Украсьте край бокала соленым трюфелем из белого шоколада и подавайте.

Это сочетание вкусов наверняка удивит вас поразительным балансом и гармонией. Внешне напиток также выглядит эффектно – шоколадные «икринки», обрастая пузырьками, несколько раз всплывают на поверхность, а затем опускаются вниз, подобно водопаду.

Ваниль в шоколаде отлично сочетается с нотами дуба в шампанском. Вкус сбалансирован, брют становится слаще благодаря трюфелю, изготовленному из масла какао, молока, фундука, миндаля и жареных соленых фисташек. Общее впечатление поистине незабываемое.





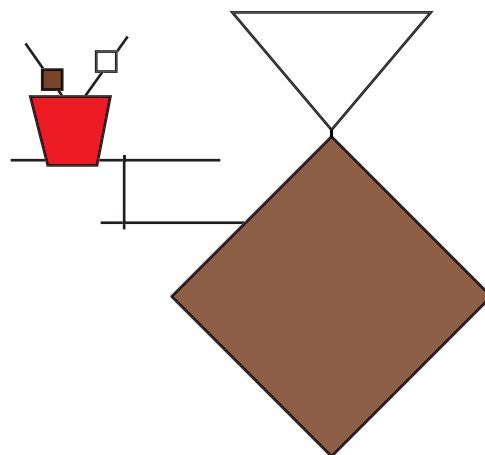
АЛКОГОЛЬНАЯ КАРУСЕЛЬ

60 МЛ КРАСНОГО ВИНА БАРБЕРА Д'АСТИ
30 МЛ КАМПАРИ
30 МЛ ГОРЬКО-СЛАДКОГО ЛИМОНАДА TASSONI CEDRATA
1 КУБИК СЫРА
1 КВАДРАТИК ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

В стакан тумблер влейте вино, затем кампари и, наконец, лимонад. Хорошо перемешайте и подавайте с квадратиком темного шоколада с содержанием какао 60% и кубиком пьемонтского сыра тома или выдержанного раскера.

Этот «футуристический напиток», который первоначально назывался *Giostra D'alcol*, восходит к 1930-м годам, и был создан во времена «Манифеста футуристической кухни».

Оригинальная версия коктейля включает две длинные зубочистки с кубиками шоколада и сыра.



ТЬМА ЗА ГРАНЬЮ ЖАЖДЫ

45 МЛ ВЕРМУТА DOPO TEATRO COSCHI
20 МЛ НЕВЫДЕРЖАННОЙ (МОЛОДОЙ) ГРАППЫ
10 МЛ РЕВЕНОВОГО АПЕРИТИВА RABARBARO ZUCCA
1 КВАДРАТИК ТЕМНОГО ШОКОЛАДА 75%



Наполните стакан-тумблер кубиками льда. Влейте по очереди вермут, граппу и ревеневый аперитив. Перемешайте коктейльной ложкой.

С помощью капли растопленного шоколада прикрепите к краю бокала квадратик темного шоколада, который оттенит ноты ревеня и вермута.



ЧОКО НЕГРОНИ

30 МЛ ДЖИНА

30 МЛ КАМПАРИ

30 МЛ ВЕРМУТА STORICO СОСНИ

1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОГО СПРЕДА

1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА ШОКОЛАДНОЙ ИКРЫ СНОСАВИАР

1 ЖЕЛЕЙНАЯ КОНФЕТА С КРАСНЫМ ВЕРМУТОМ



Декорируйте край стакана-тумблер шоладно-ореховой пастой и посыпьте шоладной икрой. Выложите в стакан кубик льда и приготовьте коктейль «Негрони», смешав ингредиенты прямо в стакане коктейльной ложкой.

Дополните коктейль желейной конфетой с вермутом и подавайте.





ИДЕАЛЬНЫЙ ШТОРМ

50 МЛ ВОДКИ
20 МЛ ЛИКЕРА «БЛЮ КЮРАСАО»
60 МЛ ЖИДКИХ СЛИВОК
40 Г РАСТОПЛЕННОГО БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Влейте сливки и растопленный белый шоколад в сифон и зарядите его. Коктейль готовится в технике «на льду»: влейте водку и ликер в стакан-тумблер, наполненный льдом, затем отсадите из сифона белое «облако» поверх голубого «моря».



ФИЗЗ «МЕДИТАЦИЯ ВЕСЬ ДЕНЬ»

40 МЛ МЕСКАЛЯ
10 МЛ БРЕНДИ
15 МЛ СИРОПА ИЗ АГАВЫ
10 МЛ ЯИЧНОГО БЕЛКА
3 Г КИТАЙСКОГО ФЕРМЕНТИРОВАННОГО
ЧЕРНОГО ЧАЯ ПУЭР
1 ШОКОЛАДНАЯ КОНФЕТА
«ДЖАНДУЙОТТО»



Влейте в шейкер мескаль, итальянский бренди, сироп агавы и пастеризованный яичный белок. Энергично встряхивайте (не добавляя лед), чтобы белок равномерно распределился. Затем добавьте дробленого льда и продолжайте встряхивать. Налейте через ситечко в высокий бокал и дополните сверху чайной содовой.

Чтобы сделать чайную содовую, заварите $\frac{2}{3}$ листьев в 150 мл воды, нагретой до 95 °С. Дайте остыть, перелейте в сифон и газировать.

Этот коктейль получил главный приз на конкурсе Tea Master Cup Italia в 2018 году. Идеальным дополнением к нему будет конфета «джандуйотто».

КРЕМИНОС

30 МЛ КУБИНСКОГО РОМА
20 МЛ ВОДКИ
10 МЛ ЭСПРЕССО
30 МЛ ЛИКЕРА СО ВКУСОМ ФУНДУКА

ДЛЯ ЛИКЕРА СО ВКУСОМ ФУНДУКА

500 МЛ СВЕЖЕГО ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
500 МЛ СВЕЖИХ СЛИВОК
500 Г СЛАДКОЙ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ ИЗ ФУНДУКА
270 МЛ ЧИСТОГО СПИРТА



Для ликера со вкусом фундука: нагрейте смесь молока и сливок, помешивая, затем снимите с огня и вмешайте ореховую пасту, понемногу за раз. Поместите на слабый огонь и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите. В конце влейте спирт и хорошо перемешайте. Процедите через несколько слоев марли и перелейте в бутылку. Поместите в холодильник или прохладное место на 2 недели.

Для коктейля: в высокий стакан влейте ром, затем ореховый ликер и, наконец, смешанные до однородности кофе с водкой.

Напиток получается слоистым и дарит вашим рецепторам настоящий сюрприз.





Издатель благодарит **VENCHI** и **ДЖОВАННИ БАТТИСТА МАНТЕЛЛИ** за неоценимую помощь и сотрудничество в создании этой книги – результата жизни, посвященной любви к шоколаду во всех его твердых, жидких, горячих, холодных и прочих формах. Без их энтузиазма, компетентности и готовности помочь эта книга не увидела бы свет. Искренняя благодарность также всем тем людям, которые сделали возможным проведение фотосессий в Кунео, и в частности всем сотрудникам **RELAIS CUBA CHOCOLAT**, в первую очередь Луке и Хадие за раздел коктейлей, шефам Сильване и Беппе, Вивиан, Даниэле, Мирозе, Тициане и Кристине за раздел, посвященный шоколаду и выпечке, Доменике и Софии за миз ан пляс всех блюд, и Симоне и Имаду за раздел с несладкими блюдами.





УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ И ИНГРЕДИЕНТОВ

А

Агар-агар 193
Апельсин 197
Аперитив 206, 210
Артишок 189

Б

Безе 172
Бренди 199, 214
Брокколи 191
Буррата 193

В

Вермут 181, 206, 210, 211
Вино белое 189, 191
 красное 189, 209
Водка 213, 215
Вырезка говяжья 183
 телячья 187

Г

Гвоздика 181, 189
Горох зеленый 186
Гранат 193
Граппа 210

Д

Декстроза 174
Джин 211

И

Икра шоколадная Chocaviar 168, 169, 183,
186, 193, 206, 207, 211
Имбирь 195

К

Какао-бобы дробленные 183, 186, 187, 195,
197
Какао-масло 181, 185, 189, 195, 197, 199
Какао порошок 168, 171, 173, 191
Кампари 209, 211
Каперсы 187
Капуста цветная 191
Картофель 181, 186, 199
 белый 185
 фиолетовый 185
Колбаски свиные 191
Конфета желейная с красным вермутом 211
Конфета шоколадная с ромом Rum Cuba
Cuneese 172
Конфеты джандуйотти 168, 172, 197, 203,
214
Конфеты шоколадные с ореховой нугой 173
Кости говяжьи 189
Креветки 193, 195
Куркума 186

Л

Лавровый лист 181
Ликер 213
Лимон 187, 193, 195
Лук 189
Луковица шалот 181, 189

М

Майонез домашний 186
Масло оливковое 183, 185, 187, 191, 197
 сливочное 183, 201, 203
Медальоны говяжьи 199
Мескаль 214



Молоко 168, 171, 174, 203, 215

Морковь 186, 189, 191

Мороженое из манго 175

Мука пшеничная 191, 203

рисовая 195

твердых сортов 191

Мускатный орех 189, 191

О

Одуванчик 183

П

Паста из фундука 174, 215

Паста шоколадно-ореховая 168, 174, 175, 201

Перец сладкий 191

Полента кукурузная 197

Порошок кэроба 174

Р

Радиккьо 197

Ребрышки свиные 191

Рис карнароли 189

Розмарин 191, 199

Ром 169, 215

С

Сахар коричневый 169, 171

Свекла 186

Сельдерей 187, 189

Сливки взбитые 172, 174, 203

жидкие 168, 169, 174, 213, 215

Сироп из агавы 214

Соль каменная 181, 183, 185

Спаржа 191

Спирт 215

Соус шоколадный 199

Спред шоколадно-ореховый 206, 211

Сукралоза 174

Золото съедобное 175

Сыр 209

из овечьего молока blu langhe 183

козий робиола или роккаверано 185

пармезан 189, 191

твердый Toma d'alba 187

Т

Тимьян 185, 193, 195, 197

Трюфель из белого шоколада 207

Тунец консервированный 186, 187

У

Уксус 186

Ф

Фарш говяжий 191

Фасоль красная 181

пестрая 181

Фисташки 185

Фуа-гра 181, 195

Филе анчоусов 183, 187

Фундук 174, 175, 187

Ц

Цесарка 197

Ч

Чеснок 191

Чечевица 195

Ш

Шампанское брют 206, 207

Шоколад

белый 187, 213

белый соленый 185

темный 171, 181, 189, 201, 203, 209, 210

Шоколад горячий 171, 172, 173, 175

Шпинат 185

Э

Эспрессо 168, 169, 174, 215

Я

Яйцо 183, 187, 191, 195, 201, 203, 214







АВТОРЫ

КЛАРА и ДЖИДЖИ ПАДОВАНИ – фуд-историки и гастрономические обозреватели, в мире итальянских фуд-писателей их называют «шоколадной парочкой». Они написали около тридцати книг, переведенных на шесть языков. **Клада Вада Падовани**, профессор математики, всегда интересовалась историей кулинарии и стала гастрономическим критиком. Она опубликовала несколько книг, как в одиночку, так и в соавторстве с мужем. Среди них «Прекрасная Италия», «Стрит-фуд по-итальянски», «Тирамису. Ингредиент счастья». Также ее перу принадлежат две успешные книги – «Страсть к нутелле» и «Солнечные сладости» (в соавторстве с шефом-кондитером Сальваторе Де Рисо). **Джиджи Падовани**, профессиональный журналист, тридцать лет работал в газете La Stampa. В настоящее время сотрудничает с рядом изданий, выступает в качестве гастрономического критика и преподает в Итальянской академии кулинарии. Он опубликовал несколько книг, некоторые в соавторстве с женой Klarой, другие отдельно, например, «Мир нутеллы», «Искусство пить вино и жить счастливо», «Слоу-фуд. История реальной утопии» (с Карло Петрини). www.claragigipadovani.com

ФАБИО ПЕТРОНИ – профессиональный фотограф, сотрудничающий с самыми известными итальянскими компаниями, специализируясь на портретах и натюрмортах. На протяжении многих лет он фотографировал ведущих деятелей итальянской культуры, медицины и экономики. Работает с основными рекламными агентствами и является автором фотосессий для престижных и всемирно известных фирм. Лично курирует имидж наиболее важных итальянских брендов. Является официальным фотографом международного клуба IJRC (International Jumping Riders Club) и Young Riders Academy. www.fabiopetronistudio.com

АВТОРСТВО ИЛЛЮСТРАЦИЙ

- Все фотографии Фабио Петрони, кроме следующих:
- сс. 2–3 Fine Art Images/Heritage Images/Getty Images
- сс. 12–13 ifong/123RF
- с. 18 The Granger Collection/Alamy/Stock Photo
- с. 19 DeAgostini/Getty Images
- с. 20 Aztec/Brooklyn Museum of Art, New York, USA/Museum Collection Fund/Bridgeman Images
- с. 21 DeAgostini Picture Library/Scala, Florence
- с. 22 Mayan/Indianapolis Museum of Art at Newfields, USA/Gift of Bonnie and David Ross/Bridgeman Images
- с. 25 слева Francisco Valdez/IRD, FRANCE
- с. 25 справа Jean-Pierre COURAU/Gamma-Rapho via Getty Images
- с. 26 сверху Princeton University Art Museum – Art Resource NY – Scala, Florence
- с. 26 внизу olneystudio/Alamy Stock Photo
- с. 27 Werner Forman/Universal Images Group/Getty Images
- с. 28 The Granger Collection/Alamy Stock Photo
- с. 30 Private Collection/Photo © Christie's Images/Bridgeman Images
- с. 31 Archaeological And Art Museum/Photo by DeAgostini/Getty Images
- с. 32 слева age fotostock/Alamy Stock Photo
- с. 32 справа Rijksmuseum, Amsterdam, The Netherlands/Bridgeman Images
- с. 33 слева De Agostini Picture Library/A. Dagli Orti/Bridgeman Images
- с. 33 справа Museum of Fine Arts, Houston, Texas, USA/The Bayou Bend Collection, museum purchase funded by Mrs. James Anderson, Jr. and Jas A. Gundry/Bridgeman Images
- с. 34 сверху Artokoloro Quint Lox Limited/ Alamy Stock Photo
- с. 34 внизу FOR ALAN/Alamy Stock Photo
- с. 35 сверху Artokoloro Quint Lox Limited/ Alamy Stock Photo
- с. 35 внизу Antique Porcelain Company, London, UK/Bridgeman Images
- сс. 36–37 Guillem Fernández Huerta/Barcelona Design Museum
- с. 38 Kunsthistorisches Museum, Vienna, Austria/Bridgeman Images
- с. 39 Photo Josse/Scala, Florence
- с. 41 Centro de Estudios de Historia de Mexico Carso Fundaciyn Carlos Slim (CC BY 4.0)
- с. 43 Photo Scala, Florence
- с. 44 Archivart/Alamy Stock Photo
- с. 45 Cragside, Northumberland, UK/National Trust Photographic Library/Bridgeman Images
- с. 46 Collezione Clara e Gigi Padovani
- с. 47 Bibliotheque des Arts Decoratifs, Paris, France/Archives Charmet/Bridgeman Images
- с. 48 Pictorial Press Ltd/Alamy Stock Photo
- с. 49 North Wind Picture Archives/ Alamy Stock Photo
- с. 50 Successori Caffarel Prochet & C.ia, Treviso, Museo nazionale Collezione Salce – Polo Museale del Veneto, “by courtesy of Ministero per i beni e le attivita culturali”
- с. 51 Moriondo & Gariglio, Treviso, Museo nazionale Collezione Salce – Polo Museale del Veneto, “by courtesy of Ministero per i beni e le attivita culturali”
- с. 52 Swim Ink 2, LLC/CORBIS/Corbis/Getty Images
- с. 53 Venchi Archives
- с. 54 Cappelletto Leonetto, Cioccolato Venchi, Treviso, Museo nazionale Collezione Salce – Polo Museale del Veneto, “by courtesy of Ministero per i beni e le attivita culturali”
- с. 55 Pozzati Severo (Sepo), Nougatine Unica, Treviso, Museo nazionale Collezione Salce – Polo Museale del Veneto, “by courtesy of Ministero per i beni e le attivita culturali”
- с. 56 Swim Ink 2, LLC/CORBIS/Corbis/Getty Images
- с. 57 PVDE/Bridgeman Images
- с. 58 Private Collection/Photo © Christie's Images/Bridgeman Images
- с. 59 Le Monnier Henry, Tobler Cioccolato Svizzero, Treviso, Museo nazionale Collezione Salce – Polo Museale del Veneto, “by courtesy of Ministero per i beni e le attivita culturali”
- сс. 60–61 Fine Art Images/Heritage Images/Getty Images
- с. 63 The Advertising Archives/Alamy Stock Photo
- сс. 64–65 Randy Duchaine/Alamy Stock Photo
- с. 67 Mary Evans/Scala, Florence
- с. 68 VERDEIL Matthieu/hemis.fr
- с. 69 Alejandro Rodriguez/123RF
- с. 71 chang/Getty Images
- с. 72 serezniiy/123RF
- сс. 74–75 Jeremy Horner/Getty Images
- с. 76 Foto di Gilberto Mora
- с. 77 Foto di Gilberto Mora
- с. 78 Paulo Fridman/Corbis/Getty Images
- сс. 80–81 Michael Runkel/robertharding/Getty Images
- с. 83 DNY59/Getty Images
- сс. 84–85 Dave King/Getty Images
- сс. 87 National Geographic Image Collection/Alamy Stock Photo
- с. 89 StockFood Ltd./Alamy Stock Photo
- с. 92 Heritage Image Partnership Ltd/ Alamy Stock Photo
- с. 94 jirkaejc/123RF
- с. 110 Luca Bonina/123RF
- с. 111 zhekos/123RF
- с. 114 сверху alternata Oksana Tkachuk/123RF
- с. 114 сверху alternata shopartgallerycom/123RF
- с. 114–115 margouillat/123RF
- с. 121 Viktor Malyshchyts/123RF
- с. 123 внизу Eric Gevaert/Shutterstock
- с. 124 внизу DeymosHR/Shutterstock
- с. 125 Maksim Shebeko/123RF
- с. 127 сверху слева homy_design/123RF
- с. 127 сверху в центре Oksana Tkachuk/123RF
- с. 127 сверху справа siraphol/123RF
- с. 130 shutterpix/123RF
- сс. 132–133 Stoica Ionela/Alamy Stock Photo
- с. 134 The Picture Pantry/Alamy Stock Photo
- с. 137 Gabrielle Grenz/AFP/Getty Images
- с. 141 serezniiy/123RF
- с. 162 сверху ingridhs/123RF
- с. 162 внизу rtsubin/123RF
- с. 164 margouillat/123RF
- сс. 166–167 Marcin Jucha/123RF
- с. 169 внизу слева Anton Starikov/123RF
- с. 175 внизу слева thodonal/123RF
- с. 183 Alexander Rath/123RF
- с. 189 справа Nik Merkulov/123RF
- сс. 204–205 Charles Wollertz/123RF
- с. 206 внизу справа Brankica Vlaskovic/123RF
- сс. 220–221 LightField Studios/Shutterstock
- с. 224 Dave King/Getty Images

УДК 663.91
ББК 36.86
П12

Clara Padovani, Gigi Padovani
CHOCOLATE SOMMELIER:
A JOURNEY THROUGH THE CULTURE OF CHOCOLATE

WS White Star Publishers®
is a registered trademark property of White Star s.r.l.
2019 White Star s.r.l. Piazzale Luigi Cadorna, 6 20123 Milan, Italy www.whitestar.it

Падовани, Клара.

П12 Шоколадный сомелье : удивительное путешествие в мир шоколада / Клара Падовани, Джиджи Падовани ; [перевод с английского О. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2021. — 224 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

ISBN 978-5-04-107908-6

Окунитесь в мир шоколада вместе с Кларой и Джиджи Падовани — «шоколадной парой» итальянского кулинарного искусства. Эта красочная книга расскажет о шоколаде все, что нужно знать истинному поклоннику: раскроет историю шоколада, его возникновение, секреты изготовления.

УДК 663.91
ББК 36.86

ISBN 978-5-04-107908-6

© Ивенская О.С., перевод на русский язык, 2020
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга
КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Падовани Клара, Падовани Джиджи
ШОКОЛАДНЫЙ СОМЕЛЬЕ
Удивительное путешествие
в мир шоколада

Ответственный редактор *М. Панфилова*
Художественный редактор *К. Доброслов*
Технические редакторы *М. Печковская, Л. Зотова*
Младший редактор *В. Горбунова*
Компьютерная верстка *О. Розанова*
Корректор *Л. Никифорова*

Дата изготовления / Подписано в печать 22.10.2020
Формат 84x100¹/₁₆. Гарнитура OrpiumNew. Печать офсетная
Усл. печ. л. 23,52. Тираж экз. Заказ

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіріші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тайар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған
Москва. ООО «Торговый Дом «Эксмо»
Адрес: 123308, г. Москва, ул. Зорге, д. 1.
Телефон: +7 (495) 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

Хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
МЫ В СОЦСЕТЯХ:
[f](https://www.facebook.com/breadsalt.publisher) [i](https://www.instagram.com/breadsalt.publisher) [y](https://www.youtube.com/breadsalt.publisher) [t](https://www.tiktok.com/breadsalt.publisher) breadsalt.publisher

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

16+

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru
ЛитРес:
один клик до книги



ISBN 978-5-04-107908-6



9 785041 079086 >

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b





ДЕВЯТЬ ИЗ ДЕСЯТИ ЧЕЛОВЕК ЛЮБЯТ ШОКОЛАД – ДЕСЯТЫЙ ВРЕТ.

Джон Туллий

Шоколад — не просто продукт, это целая культура сродни кофе или вину. История шоколада насчитывает пять тысячелетий, и с самых древних времен он не считался обычной едой. Ацтеки и майя называли его «пищей богов», а напитки из шоколада были привилегией правителей, воинов и вельмож. В наши дни шоколад стал доступен не только высшему сословию, но шелест фольги вызывает в нас не меньший трепет, чем стручок какао — у людей древних цивилизаций.

Шоколад поразительно многолик: темный и светлый, сладкий и горький, в чашке, в виде батончиков или плиток, он — знакомый ингредиент в десертах и неожиданный акцент в пикантных блюдах. Познакомьтесь с шоколадом поближе! Это книга расскажет обо всем, что нужно знать истинному ценителю: вы узнаете о разновидностях какао, его выращивании и искусстве обработки, раскроете секрет перерождения шоколада из какао-бобов в знакомую форму. Научитесь дегустации и сочетаниям шоколада с другими продуктами и напитками. И, конечно, вас ждут великолепные рецепты с «пищей богов», которые докажут, что шоколад может стать на кухне настоящей звездой.

ISBN 978-5-04-107908-6



9 785041 079086 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher