

ВИКТОРИЯ ФИНАЗ

Шоколандия

Секреты шоколада и лучшие рецепты
для домашней кухни

В рецепте
счастья
точно есть
шоколад!



18+

С предисловием ПЬЕРА ЭРМЕ

ВИКТОРИЯ ФИНАЗ

Шоколандия

Секреты шоколада и лучшие рецепты
для домашней кухни

В рецепте
счастья
точно есть
шоколад!



18+

С предисловием ПЬЕРА ЭРМЕ

Содержание

[Предисловие](#)

[Когда из любви к шоколаду рождается призвание](#)

[Шокология](#)

[От какао-боба до плитки шоколада](#)

[Страны — производители какао](#)

[Сортовой шоколад и его особенности](#)

[Что такое шокология?](#)

[Как дегустировать шоколад?](#)

[Дегустационный лист](#)

[Что говорит нам список ингредиентов?](#)

[Советы по хранению шоколада](#)

[В каждой стране свои кулинарные традиции](#)

[10 секретов хорошей формы для любителей шоколада](#)

[Является ли шоколад афродизиак?](#)

[Шоколад и его польза для здоровья](#)

[10 параллелей между вином и шоколадом](#)

[Сочетания вин и крепких алкогольных напитков с шоколадом](#)

[Несладкие рецепты](#)

[Лионская колбаса с фисташками, шоколадный соус с
портвейном](#)

[Фуа-гра с какао-крупкой и соусом пралине](#)

[Советы по приготовлению](#)

[Посуда и оборудование](#)

[Базовые рецепты](#)

[Карамелизация орехов: пекан \(для печенья и украшения\)](#)

[Заварной крем с шоколадом](#)

[Взбитые ганаши](#)

[Темный шоколад](#)

[Молочный шоколад](#)

[Белый шоколад](#)

[Шоколад и пралине](#)

[Штрейзель с какао](#)

[Штрейзель с пряностями](#)

[Цитрусовый штрейзель](#)

[Миндально-кунжутные тюили](#)

[Тюили с какао-крупкой](#)

[Взбитые сливки](#)

[Шафран](#)

[Корица](#)

[Мята](#)

[Флёрдоранж](#)

[Ганаши](#)

[Ганаши на молочном шоколаде](#)

[Ганаши на темном шоколаде](#)

[Ганаши на белом шоколаде](#)

[Глазурь из темного шоколада с перцем тимут](#)

[Соусы](#)

[Темный шоколад](#)

[Молочный шоколад, бобы тонка](#)

[Соленая карамель](#)

[Темперирование шоколада](#)

Десерты

Рождественское полено с шоколадом и пралине

Бабушкин шоколадный пирог

Шоколадное суфле

Шоколадный фондан со штрейзелем и взбитыми сливками с шафраном

Крем-брюле с темным шоколадом и перцем тимут

Крем-брюле с молочным шоколадом и бобами тонка

Шоколадно-малиновый купол

Меренговое полено с печеньем спекулос

Меренговый ежик

«Павлова» с экзотическими фруктами

Шукеты с шоколадным соусом

Шоколадные профитроли в стиле релижъез

Шоколадный сорбет на хрустящем штрейзеле

Малиново-шоколадный сорбет

Шоколадные муссы

Темный шоколад с шоколадной крошкой

Темный шоколад, апельсиновая цедра и цитрусовый штрейзель

Молочный шоколад и фундучное пралине

Шоколад и капучино

Шоколадные тарты

Шоколадный тарт «Мадагаскар»

Шоколадный тарт с гречкой

Шоколадный мохито

Тарталетки с шоколадом и клубникой

Тарталетки с шоколадом и грушей

Фондю из темного шоколада

Шоколадный муалё

Полдники

Бриошь с какао и кусочками шоколада
Шоколадные вафли с карамельным соусом и корицей
Нежный мраморный кекс
Тающие маффины с шоколадной крошкой
Брауни с пеканом
 Брауни с фундуком
Шоколадный кекс-фондан
Кекс с фундуком и кусочками шоколада
Шоколадный кекс с грушами «Елена Прекрасная»
Сконы с кусочками шоколада
Нежное американское печенье
 Печенье с шоколадом и кедровыми орешками
 Печенье с темным шоколадом и пеканом
 Печенье с фундуком и молочным шоколадом
 Печенье с арахисом и карамелью
Узорчатые блинчики
Нежные панкейки
Шипучие палочки «Поки»
Шоколадная паста с фундуком
Плитки для гурманов (больших и маленьких)
Песочное печенье с шоколадом и флёр-де-сель

Напитки и сладости

Горячий шоколад
 Лайт (очень насыщенный вкус)
 Хюгге (пряный)
 Горячий шоколад со вкусом фундучного пралине (для сладкоежек)
 С миндальным молоком (без лактозы)
Мандьяны из темного шоколада
 Мандьяны из молочного шоколада
Оранжевые с темным шоколадом

Хрустящие конфеты с пралине

Трюфели в какао

Каштановые трюфели

Тюили из темного шоколада с кусочками фундука

Шоколадные пластинки

Макарон с шоколадом и перцем тимут

Благодарности

Примечания

Виктория Финаз

Шоколандия

Секреты шоколада и лучшие рецепты
для домашней кухни

С предисловием Пьера Эрме



Victoire Finaz
SUPER CHOCOLAT
L'art de la chocologie et de la degustation

Перевод с французского Марии Михновой

Финаз В.
Шоколандия : Секреты шоколада и лучшие рецепты для домашней кухни / Виктория Финаз ;
[пер. с фр. М. Михновой]. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2022.

ISBN 978-5-389-23726-1

18+

Как выбирать шоколад в магазине? Чем отличается кувертюрье от шоколатье и что вообще такое кувертюрье? Какого цвета могут быть сырые какао-бобы? Почему шоколад белеет? В чем сходство между шоколадом и вином? Как подбирать оригинальные и сбалансированные вкусовые сочетания? На эти и многие другие вопросы ответит Виктория Финаз, единственный в своем роде эксперт-шоколог. Кстати, польза шоколада для здоровья — в том числе и психического — подтверждена наукой, так что можно лакомиться им без угрызений совести. Добро пожаловать в Шоколандию! А чтобы закрепить полученные знания на практике и побаловать близких, обязательно попробуйте приготовить шоколадное суфле, бриошь с какао и кусочками шоколада, брауни с пеканом, тарталетки с шоколадом и клубникой, узорчатые блинчики, горячий шоколад «Хюгге»... 70 восхитительных шоколадных рецептов для праздников и на каждый день! «В рецепте счастья точно есть шоколад». *(Виктория Финаз)*

ISBN 978-5-389-19960-6

© Mango, 2020
© Михнова М., перевод на русский язык, 2021
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2021
КоЛибри®

Предисловие

Виктория любит шоколад. И не просто любит, даже не очень сильно любит — она любит его безгранично. Страстно. Настолько, что выстроила всю свою жизнь вокруг него. Да и как бы она могла жить иначе, ведь у нее всегда во рту какао! Мы познакомились пятнадцать лет назад, когда она работала над своей диссертацией «Экспертиза шоколада: дегустация и сенсорная оценка». С тех пор — и по сей день — она никогда не расставалась с какао, став уникальным специалистом. Виктория — шоколадный критик, получивший признание коллег. А еще шоколог, причем, насколько мне известно, единственный в своем роде. Именно к ней я обращаюсь, когда мучаюсь каким-нибудь вопросом по этой теме. Я знаю, что у нее непременно найдется ответ.

Познания Виктории в области шоколада невероятны. Чтобы получить их, классическому образованию она предпочла более индивидуальную программу, осваивая премудрости дегустации и техники работы с шоколадом и конечно же руководствуясь врожденной восприимчивостью. Она училась основам у величайших шоколатье (у Робера Линкса, Жан-Поля Эвена...). А потом отправилась к истокам, на плантации какао, и это путешествие стало для нее инициацией. Она слушала, запоминала, пробовала. Увлеченно. Упорно.

Я восхищен таким путем. Очень непросто найти свое место в нашей среде, не будучи профессиональным шоколатье, на такое способен только по-настоящему увлеченный человек. Виктория многое для нас сделала. Лично мне она открыла новые горизонты и помогла взглянуть на шоколад под другим углом, приняв во внимание его очень необычную историю.

Первая книга Виктории — очередное признание в любви к шоколаду, еще один способ поделиться своей страстью с как можно большим количеством людей.

Пьер Эрме, июнь 2018 г.

Когда из любви к шоколаду рождается призвание

Я придумала себе профессию мечты...

Я называю себя шокологом: работаю с какао как энолог, с сахаром — как психолог, изучаю гурманов как этнолог, выступаю рентгенологом шоколадных тенденций и даже немного релаксологом. Призвание пришло ко мне рано. Из одержимости шоколадом родилась профессия, мастерство и определенные обязательства. Чтобы развивать восприимчивость рецепторов, я каждый день дегустирую редкий шоколад и исключительные десерты, нарабатывая уникальное знание вкусовых сочетаний. Мечта сладкоежек... Благодаря долгим часам, проведенным за дегустацией, я смогла стать специалистом в области шоколада. Сегодня я создаю свой фирменный шоколад Les Carrés Victoire, занимаюсь персонализацией подарков для корпоративных клиентов, даю консультации по развитию бренда, обучаю искусству дегустации и, конечно, веду аккаунт в Instagram!

Любимый продукт с самого детства

Сколько я себя помню, в семье меня всегда называли Мисс Шоколад. Страсть к шоколаду передалась мне от прадедушки по отцовской линии, который был шоколатье в Лионе, и от отца, которому удавалось раздобыть невероятно ароматные плитки у лучших шоколатье. С восьми лет я готовила фонданы и шоколадные муссы, ставшие теперь моими базовыми рецептами. А на Рождество обожала помогать бабушке по материнской линии наламывать плитки в кастрюлю, чтобы приготовить горячий шоколад, который она по традиции подавала после полуночной мессы, когда все собирались у камина.

Этот вкусовой опыт сильно повлиял на меня в детстве. С каждым днем во мне крепнет уверенность, что шоколад способен наполнить нас спокойствием и придать сил. Шоколад нужно воспринимать как

источник удовольствия, обладающий многочисленными достоинствами, ведь научно доказано, что он делает нас счастливыми!

От пристрастия к сладкому до шокологии

Могла ли моя зависимость от сладкого перерасти в... профессию? Я отучилась на психолога, но не видела себя клиническим врачом, и, к счастью, шоколад удержал меня от этого. Именно тогда меня озарило: я поняла, что шоколад не просто лакомство. Его дегустация — это целое искусство, для которого мои умения могли пригодиться... Мои первые встречи с Жан-Полем Эвеном, Пьером Эрме и Робером Линксом были необыкновенны и полны откровений. Они побудили меня начать исследовать свои собственные чувства и интерпретировать вкусы шоколада...

Я продолжила образование в высшей школе НЕС, чтобы приобрести базовые знания в области маркетинга и торговли. Затем, в 2008 году, Пьер Эрме предложил мне принять участие в образовательной программе для шоколатье в знаменитой школе Ferrandi. Я открыла для себя волшебный мир, где шоколад рождается в результате тонко выверенного равновесия между мастерством и качеством ингредиентов. Умение оценить изысканность шоколада высшей пробы удесятило мое чувство вкуса... и желание создавать шоколад самостоятельно! Моими основными занятиями стали путешествия на плантации, отбор ингредиентов и разработка рецептов.

Шокология — уникальная профессия

Вот уже более десяти лет моя профессия дарит мне счастье изучать шоколад в разных его формах. Мне нравится делиться своей страстью с другими. Я наблюдаю за работой профессионалов и бок о бок с ними решаю проблемы инноваций, сенсорного анализа и маркетинговых коммуникаций. Я консультирую крупные фирмы и ремесленников-шоколатье, помогая им разработать стратегию развития и оценить качество продукции. Кроме того, я готовлю образовательные программы, посвященные шоколаду и французскому art de vivre — искусству жить, — для сотрудников роскошных парижских отелей, а

также организую корпоративные мероприятия с дегустацией шоколада.

Мне очень нравится участвовать в международных комиссиях по оценке шоколада. Я много путешествую по плантациям какао Южной Америки и встречаюсь с производителями. Диалог с фермерами и шефами-шоколатье составляет основу моей профессии, именно благодаря им я постоянно совершенствую свой лексикон дегустатора.

Создание новых сочетаний

Благодаря этим встречам и часам, проведенным в лабораториях и обжарочных цехах, я открыла для себя счастье творчества. С самого начала моей основной работой стало создание рецептов и персонализированных наборов для деловых подарков. С тех пор я каждый год сотрудничаю с большим количеством компаний, специализирующихся главным образом на предметах роскоши, косметике, финансах и коммуникации. Передо мной постоянно встают сложные творческие задачи, которые стимулируют мою креативность — скажем, придумать упаковку, которая наилучшим образом раскроет уникальность той или иной марки. Истинное счастье!

Большая история любви и открытости

Шоколад — это доказательство любви, минуты, проведенные вместе за дегустацией, то, что придает вашей жизни вкус.

Поскольку я убеждена, что в рецепте счастья точно есть шоколад, я собрала в этой книге те рецепты, которые делают меня счастливой и по которым мне нравится готовить для близких. Кое-какие приемы я позаимствовала у своих любимых шефов, и в этих деталях весь секрет: часто достаточно добавить какой-то декоративный элемент или неожиданный ингредиент, чтобы превратить обычный десерт в яркое переживание.

Этой книгой я хотела бы поблагодарить всех профессионалов, делящихся со мной своими знаниями и увлеченностью, подпитывающих меня своими лакомыми творениями и дружбой.

Теперь мой черед пробудить в вас желание готовить красивые и вкусные шоколадные десерты!

Виктория Финаз

О моих мастер-классах по шокологии вы можете узнать на сайте www.victoirefinaz.com.

Подписывайтесь на меня в Instagram и Facebook: вы найдете меня по запросу **La Chocologue**.

Вам всегда будут рады в моем фирменном магазине **Chocolats Les Carrés Victoire**
17-й округ Парижа, улица Фарадей (rue Faraday), 9
www.lescarresvictoire.com
Instagram/Facebook:
Les Carrés Victoire







Шокология



От какао-боба до плитки шоколада

Шоколад изготавливается из какао, произрастающего в тропиках. Все страны-производители находятся в экваториальном поясе, где на протяжении всего года господствует теплый и влажный климат. Это оптимальные условия для роста какао-деревьев.

Путешествие на плантации какао

Давайте отправимся в путешествие и познакомимся со сбором урожая какао и разными этапами производства шоколада. Я приглашаю вас в Мексику, куда впервые полетела в 2008 году, чтобы исполнить одно из самых заветных своих желаний — увидеть какао-деревья, понять, как все устроено, и осознать, что собой представляет шоколад во всех его ипостасях, от какао-боба до плитки. С тех пор я раз в два года отправляюсь в одну из стран-производителей (Мексику, Эквадор, Бразилию, Венесуэлу), где встречаюсь с плантаторами и изучаю технологии сбора урожая, используемые на каждой плантации. Хотя этапы всегда одни и те же, интересно, что у каждого плантатора есть свои хитрости, свои методы улучшения качества какао, повышения доходности и оптимизации логистики... Пристегните ремни, полетели!

Взлет и посадка

Двенадцать часов в салоне самолета — и вот я лечу над Мексиканским заливом, думая об Альберто Гутьерресе, пригласившем меня остановиться у них. Я оставила позади конференции, свою собственную марку шоколада и чудесные дегустации с друзьями-кондитерами ради того, чтобы погрузиться в мир какао-деревьев, где рождаются первые шоколадные ароматы. В аэропорту Вильяэрмосы (в штате Табаско, к юго-западу от Юкатана) мои легкие наполняет жаркий и влажный воздух. Я опускаю рюкзак на землю и делаю глубокий вдох, наслаждаясь ощущением блаженства. Через час автобус

привозит меня в город Комалькалько, где уже ждет машина, на которой я доберусь до Асьенда-Ла-Лус. Мне не терпится исследовать эту плантацию какао.

— Первый этап: сбор урожая

Плантация похожа на большой лес, где какао-деревья растут в окружении банановых, манговых, кофейных деревьев и тропических цветов. Влажность и температура комфортны, но на мне брюки и кофта с длинными рукавами, потому что я опасаюсь комаров, яростно атакующих со всех сторон! Какао-деревья дают первый урожай с ноября по февраль. Второй сбор приходится на май—июль, но этот урожай уже не такой обильный. С какао-деревьев срывают плоды, которые образуются после опыления цветков. Первые два месяца они зеленые, но затем становятся желто-оранжевыми, красноватыми или даже пурпурными, а по форме напоминают овальные мячи для регби. Кожура не отличается гладкостью: на ней могут быть борозды или валики. Плоды растут прямо на стволе, от корней до самой верхушки, и на ветках, так что дерево становится похоже на новогоднюю елку. Великолепное зрелище. Цветки какао очень нежные. За год на одном дереве может появиться около 40 000 цветков, из которых завяжется около 400 плодов, но лишь десятая часть будет в итоге собрана и использована в производстве. В зависимости от сорта какао-дерево приносит от 20 до 50 плодов в год. Под крики обезьян и пение птиц Альберто предлагает мне подойти к дереву, увешанному яркими плодами. Острейшим мачете он отделяет плод от ствола, следя за тем, чтобы не повредить ни кору дерева, ни соседние плоды. Он протягивает его мне, и я пытаюсь прикинуть на руке его вес. Чуть поодаль лежит целая горка плодов — их невероятное разноцветье привлекает мой взгляд. Какао находится в них, в этих растительных раковинах потрясающей красоты.



— Второй этап: рассечение плодов какао

Альберто срывает еще один зрелый плод цвета красного апельсина и рассекает его надвое с помощью мачете. Половина оболочки отделяется, и я вижу под ней какао-бобы в белой сочной мякоти — пульпе. Я наслаждаюсь ее изумительным кисло-сладким вкусом, напоминающим личи. В плоде содержится от 20 до 40 семян. До обработки они фиолетовые, более или менее насыщенного оттенка. В процессе сбора урожая и производства шоколада сливовый цвет какао-бобов постепенно темнеет и становится коричневым. Какао-бобы вместе с мякотью извлекают из оболочки и в ведрах переносят в баки для ферментации. Победительница эквадорского чемпионата по рассечению плодов какао от 2017 года вскрывает в среднем 120 штук в минуту. И это настоящий подвиг!

— Третий этап: ферментация

Запах рядом с баками для ферментации стоит практически невыносимый. Он бьет мне в ноздри и как будто разъедает их. Бобы укладывают на три-пять дней в большие деревянные чаны и накрывают банановыми листьями. Ферментация происходит благодаря окислению пульпы при контакте с воздухом. Мякоть сбраживаете и нагревается до 43 °С. Каждый день бобы необходимо перемешивать вручную, чтобы ферментация была однородной (в центре температура выше, чем по краям).

Ферментация — сложный процесс, но для получения качественного и ароматного какао она крайне важна. В результате какао-бобы теряют

всхожесть, сглаживается их вязущий вкус и появляются первые шоколадные нотки.

Альберто предлагает мне опустить руку в этот едко пахнувший чан. Я чувствую, как теплая и клейкая пульпа прилипает к коже. Через несколько минут мой нос привыкает и постепенно улавливает вязкость необработанных бобов — неопиcуемый запах живого растения, в котором едва начинает проявляться ароматический потенциал необработанного какао. От алкогольного запаха начинает болеть голова, но я не могу сдержатъ волнение: при мне совершается магия какао...



— Четвертый этап: сушка

После ферментации бобы содержат много влаги и могут заплесневеть, если их сразу поместить в мешок. Поэтому их выкладывают на просушку — часто просто на зацементированную площадку — и оставляют на солнце, регулярно вороша граблями. К концу первой недели сушки бобы теряют до 70 % влаги. Когда большая часть влаги испаряется, семена становятся темнее, а шоколадный аромат — более выраженным. Завершающий этап сушки может при необходимости производиться в больших деревянных баках, в которые поступает теплый воздух. Затем бобы складывают в джутовые мешки, взвешивают и сортируют, после чего отправляют непосредственно на переработку или в длинное плавание на корабле.



— **Пятый этап: обжарка**

Альберто отводит меня в свой цех, где сложено много джутовых мешков разных типов. На мешковине мне удастся разобрать надписи: «Мексика», «Эквадор», «Папуа», «Кот-д’Ивуар», «Сан-Томе»... Мешок с бобами из Папуа — Новой Гвинеи открыт, я склоняюсь над ним, и меня окутывает восхитительный шоколадный аромат, теплый и свежий одновременно, в котором улавливается запах дыма, напоминающий белый табак. Вдыхая запах ферментированных и просушенных бобов, я исследую мешок за мешком, чтобы научиться определять особенности какао того или иного происхождения. Перед обжаркой бобы очищают от пыли и примесей. Затем их перебирают, чтобы избавиться от слишком плоских и слишком мелких семян. Наконец можно приступать к обжарке. Бобы отправляют в большую печь, разогретую до 110 °С, и жар постепенно прокаливает их оболочку. Обожаю этот аромат тостов и кофе! Благодаря обжарке какао очищается от оставшихся бактерий, в нем развиваются тонкие ароматы, которые сформируют его сложный букет. Как всегда, я медлю перед печью, выжидая, когда повеет тостами, сухим какао и обожженной кожурой. Альберто видит, как я зачарована и взволнована. Риски очевидны, ведь, если жар будет слишком силен или его воздействие будет слишком долгим, какао-бобы могут почернеть и не развить восхитительных вкусовых качеств, сохранив горький привкус горелого, от которого уже ничто не поможет.

— **Шестой этап: дробление**

После обжарки бобы отправляются в дробилку, где ядро очищается от оболочки и зародыша. Я замороженно смотрю, как бобы подпрыгивают на подрагивающей решетке. Их обжаренная оболочка отделяется, а затем ее сдувает благодаря системе отсасывания воздуха. Очищенные и раздробленные семена падают в контейнер. Шоколадные ароматы становятся все отчетливее и привлекательнее. Чтобы получить 21 кг дробленых бобов, требуется около 30 кг обжаренных бобов.

— **Седьмой этап: измельчение**

Обжаренные и прошедшие процедуру дробления бобы называют «грюэ» (grué). После измельчения они превращаются в полужидкую какао-массу. Ее продают в такой форме изготовителям шоколада, которые ее используют как сырье.

Какао-масса на 100 % состоит из какао; 35–45 %, в зависимости от сорта бобов, приходится на масло какао, но сахара в ней нет. Это основной ингредиент для изготовления темного и молочного шоколада. Как только в какао-массу добавляют сахар, получается шоколад.

На этом этапе какао-массу можно прессовать: ее помещают в аппараты для прессования с фильтрами, позволяющими экстрагировать масло какао — жидкость светло-желтого цвета. Сухой остаток перетирают — и получается какао-порошок.

Белый шоколад готовят, смешивая масло какао, сухое молоко и сахар.

— **Восьмой этап: растирание**

В большом чане какао-масса смешивается с тростниковым сахаром, имеющим тонкий аромат карамели, в результате чего получается безупречный на вкус темный шоколад. В цехе Альберто шоколадная магия достигает апогея. В темный шоколад добавляют только сахар, а в молочный — сахар и сухое молоко. После добавления сахара смесь приобретает комковатую, зернистую текстуру. Затем шоколад перетирают специальными валками, которые измельчают эти гранулы и придают ему однородность.

— **Девятый этап: конширование**

Шоколад помещают в машину для конширования, где он в течение двух-трех дней медленно перемешивается для развития маслянистой текстуры и улучшения вкусоароматических характеристик.

В помещении, где производится конширование, мои легкие наполняет насыщенный аромат горячего шоколада. Этот запах, занимающий центральное место в моей жизни с самого детства, приобретает здесь всю свою мощь. Меня охватывает чувство полноты существования и восхищение этим маленьким чудом, только что совершившимся передо мной: растение из диких джунглей превратилось в райский эликсир. Альберто протягивает мне ложку. Наконец-то, я могу отведать шоколад, за производством которого я наблюдала, он обволакивает мое нёбо, рождая во рту букет ароматов.

На этом этапе некоторые шоколатье добавляют масло какао, которое сделает шоколад более тающим, и соевый лецитин, эмульгатор, придающий смеси бóльшую однородность.

— Десятый этап: темперирование

Это очень сложная процедура, суть которой заключается в создании температурной кривой: сначала шоколад охлаждают с 55 до 28 °С, так что он становится более плотным, а затем нагревают до 31 °С, в результате чего он приобретает атласный блеск. Этот этап позволяет получить блестящий шоколад, который легко ломается, но не теряет своей особой маслянистости.

— Одиннадцатый этап: формовка

Жидкий темперированный шоколад заливают в формы, в которых он окончательно застывает (в виде плиток, каллет и т. п.). После заполнения формы нужно слегка потрясти, чтобы избавиться от пузырьков воздуха. Затем в специальном охлаждающем туннеле шоколад уплотняется и кристаллизуется (затвердевает).

Все эти этапы очень увлекательны, но требуют большой точности, ведь каждый из них определяет качество готового шоколада. Шоколадная фабрика Альберто находится рядом с плантацией, и благодаря такой организации производства он может контролировать все этапы сбора какао и изготовления шоколада «от А до Я». Но это скорее исключение: какао-бобы редко перерабатывают на месте сбора.

В Африке между сборщиком бобов и тем, кто производит их обжарку, бывает еще три-четыре посредника.

Большую часть какао-бобов экспортируют в страны-потребители, куда они несколько месяцев плывут на кораблях. В зависимости от сорта и качества их отправляют либо на массовый рынок или более узкому кругу шоколатье-ремесленников, которые самостоятельно перерабатывают бобы, закупаая их в разных странах. Пьер Марколини, бельгийский шоколатье, закупает какао-бобы и обжаривает их сам. При обжарке он систематически производит несколько проб, прежде чем находит идеальное сочетание температуры и длительности обработки для получения необходимой ему гармонии вкусов и ароматов. Это напоминает мне о том, что для создания уникального шоколада необходимо понимать все этапы производства и уметь их контролировать.

У многих шоколатье нет аппаратов, необходимых для переработки какао-бобов. Они покупают так называемый кувертюр, из которого изготавливают шоколадные плитки, конфеты (ганаш и пралине) и другие лакомства.

Кувертюрный шоколад

В шоколадной промышленности существует две совершенно разные по профессиональным навыкам специальности: кувертюрье и шоколатье.

Кувертюрье покупают какао-бобы и превращают их в шоколад. У них есть аппараты для обжарки, дробления и измельчения бобов, а также машина для конширования шоколада после добавления сахара. Шоколад, который они производят, называется кувертюром. Кувертюр в форме плиток можно приобрести в розничных магазинах для дегустации.

Кувертюр продают в виде больших плиток весом 1 или 5 кг, а также в виде овальных или круглых каллет. Иногда его поставляют на крупные производства в жидком состоянии, в цистернах.

Как и вино, получаемое из смеси винограда разных сортов, кувертюрный шоколад может изготавливаться из смеси какао-бобов, произведенных в разных странах (например, в Эквадоре, Гане и

Бразилии), что придает ему типичный букет. Также кувертюры производят из какао-бобов одной страны или региона (в таком случае указывают их происхождение, например Мадагаскар).

В кувертюрном шоколаде выше содержание масла какао, поэтому его легче растопить и с ним удобнее работать. Благодаря текучести и высокому содержанию жиров он идеально подходит для глазирования и создания тонкой оболочки шоколадных конфет. Отсюда и его название: *фр. couverture* означает «покрытие».

Среди крупных европейских кувертюрье есть большие предприятия (Cacao Barry, Belcolade, Cargill), компании среднего размера (Valrhona, Chocolaterie de l'Opéra, Chocolaterie du Pecq, Michel Cluizel, Domori, Weiss) и ремесленники (А. Морен, Пралюс).

Большинство шоколатье не закупают какао-бобы, так как их обработка требует специального оборудования, места и знаний. Во Франции из 450 шоколатье лишь около двух десятков работают непосредственно с какао-бобами. Для всех остальных основным сырьем является кувертюр, который они закупают, растапливают, а затем превращают в конфеты, фигурки, плитки, десерты, мороженое и другие лакомства. У каждого свои секреты работы с шоколадом, позволяющие создавать уникальные изделия. На вкус шоколада влияет как мастерство, так и личность шоколатье, а также оборудование, с которым он работает. Вот почему рынок шоколада очень сложен и разнообразен.

Состав темного, молочного и белого шоколада

В состав плитки темного шоколада с содержанием какао 70 % входят только прошедшие ферментацию, высушенные, обжаренные и перетертые какао-бобы, ставшие какао-массой (70 %), и сахар (30 %). Некоторые шоколатье также добавляют масло какао, чтобы шоколад было легче растопить, а текстура во рту ощущалась как более гладкая и тающая. Некоторые добавляют еще и эмульгаторы, своего рода «связующий элемент», например соевый лецитин. Иногда в составе шоколада можно встретить и ваниль (в виде натурального экстракта).

В состав плитки молочного шоколада с содержанием какао 40 % входят какао-масса (14 %), сахар (35 %), сухое молоко (25 %) и

добавленное масло какао (26 %).

Плитка белого шоколада состоит из масла какао (35 %), полученного из какао-массы, сахара (43 %) и сухого молока (22 %). Как видите, в белом шоколаде нет какао (сухого вещества, порошка коричневого цвета). А ведь все полезные для здоровья свойства сокрыты именно в какао-массе. Нет смысла в очередной раз подчеркивать, что никакой пользы для здоровья в белом шоколаде нет!





Страны — производители какао



1. Мексика

2. Доминиканская Республика

3. Эквадор

4. Колумбия

5. Венесуэла

6. Бразилия

7. Перу

8. Кот-д'Ивуар

9. Гана

10. Нигерия

11. Камерун

12.

13.

12. Индонезия

13. Мадагаскар

Сортовой шоколад и его особенности

Страны — производители

Какао-дерево появилось в Венесуэле и Мексике, откуда во времена ацтеков и майя постепенно распространилось по всей Латинской Америке. Благодаря португальским и испанским переселенцам какао пересекло Атлантику и оказалось в Африке. В 1830 году португальцы высаживают какао в Сан-Томе рядом с Габоном, испанцы следуют их примеру и разбивают плантацию на острове Биoko рядом с Камеруном. В 1850 году какао добирается в Гану и Кот-д'Ивуар. Сегодня какао произрастает во всех странах экваториального пояса от Колумбии до Вануату: его можно встретить и в Африке, и на Мадагаскаре, и благодаря расцвету Вьетнама в Юго-Восточной Азии. В Африке производят 73 % мирового объема какао, при этом большая часть приходится на две страны: Кот-д'Ивуар (40 % мирового производства) и Гану (20 % мирового производства). В Латинской Америке производится 15 % мирового объема, а в Азии — 12 %.

Эквадор «в фокусе»

Летом 2017 года я отправилась в Эквадор с делегацией Французской академии шоколада и кондитерских изделий (Académie Française du Chocolat et de la Confiserie), избранным членом которой я являюсь. Мы совершили великолепное путешествие, посвященное шоколаду — третьему по объемам экспорта сельскохозяйственному продукту страны после бананов и креветок. Производство какао кормит 150 000 эквадорских семей и обеспечивает работой более двух миллионов человек.

Меня впечатлил размер плантаций, которые мне удалось посетить в Эквадоре. Я была уже не в тропическом лесу, наполненном криками обезьян. Здесь какао-деревья росли правильными рядами, как в огромном саду. Производительность этих плантаций поразительна: 2,2

тонны какао в Асьенда-Лас-Канас и 1,5 тонны в Асьенда-Сан-Фернандо. Существует две крупные эквадорские марки какао, Pasagi и Republica Del Cacao, их изделия продаются в красиво оформленных магазинах. Стограммовая плитка стоит 10–12 евро.

Плантаторы и шоколад

Плантаторы редко знают вкус привычного для нас плиточного шоколада. Им приходится пробовать только прошедшие ферментацию и обжарку какао-бобы, которые они выращивают. Пьер Марколини рассказывал мне, что однажды купил партию бобов на Кубе у плантаторов, которые ни разу не пробовали шоколада. Несколько месяцев спустя он вернулся на плантацию с плитками, сделанными из тех самых бобов. Когда плантаторы откусили по кусочку, они не смогли сдержать чувств! Им очень понравилось. Пьер был растроган такой реакцией на его подарок, да и меня охватывают эмоции, когда представляю себе эту сцену.

Совсем другое дело, когда у плантации есть свой цех для переработки бобов и изготовления шоколада. Тогда плантаторы знают вкус шоколада, который выращивают, — как в Мексике, на плантации Асьенда-Ла-Лус в Комалькалько, управляемой Альберто Гутьерресом, у которого я гостила в октябре 2015 года. В цехах, находящихся в непосредственной близости от какао-деревьев, производят темный и молочный шоколад марки CASER. Помню, как попробовала там темный шоколад с содержанием какао 70 % удивительно светлого оттенка. Внутри виднелись крупички какао-бобов. Шоколад был отлит в виде цельных пирамидок без начинки, так что пришлось открыть рот пошире! Мне очень понравился нежный его вкус с нотками орехов и меда. Он долго держался на языке, а похрустывание какао-крупки, высвобождающейся из шоколадного плена, продлевало удовольствие.

Ботанические разновидности какао

Существует более сотни ботанических разновидностей какао, в том числе гибриды и генно-модифицированные сорта, которые создавались с 1960-х годов для получения более стойких и плодородных какао-

деревьев. Я расскажу о четырех самых распространенных в мире сортах.

1. Криольо — самый благородный и редкий сорт какао, появившийся в Венесуэле. Сегодня какао-бобы сорта криольо выращивают на плантациях Южной Америки и побережья Тихого океана. Они невероятно ароматны, нежный вкус почти лишен горечи и сочетает насыщенность с утонченностью. Но сами деревья очень капризны. На долю криольо приходится едва ли 1 % мирового производства. Какао-бобы этого сорта иногда продаются в десять раз дороже бобов форастеро. На Шоколадном салоне в Париже один производитель из Венесуэлы продавал какао-бобы сорта криольо ремесленникам-шоколатье: 12 €/кг за какао-бобы подвида чуао и 16 €/кг за белые какао-бобы подвида порселана (для сравнения: бобы сорта форастеро из Эквадора стоят 2 €/кг). Высокая цена и исключительные вкусовые качества естественным образом определили предназначение какао-бобов криольо — из них изготавливают дегустационный шоколад лучшие ремесленники-шоколатье: Bonnat, Bernachon, Pralus, Morin — во Франции; Domori, Amedei, Guido Gobino — в Италии; Green Bean to Bar — в Японии.

2. Форастеро — это наиболее часто встречающаяся разновидность какао-бобов родом из Амазонии, в XIX веке распространившаяся в Сан-Томе, Гане и Кот-д'Ивуаре. Этот сорт отличается устойчивостью и плодородностью. Сегодня какао-бобы форастеро составляют 80 % мирового производства и выращиваются главным образом в Африке. На Кот-д'Ивуар и Гану приходится 60 % мирового производства какао-бобов! Этот ординарный сорт, предназначенный для обычного потребления, используется в основном крупными промышленными компаниями, которых много по всему миру. Какао-бобы форастеро отличаются горьким, вяжущим и насыщенным вкусом, однако уступают криольо по сложности букета, хотя их цена очень привлекательна: 1–3 €/кг.

3. Тринитарио — гибридный сорт, выведенный в результате скрещивания криольо и форастеро; отличается стойкостью и ароматической насыщенностью. Он появился в Тринидаде после циклона 1727 года, уничтожившего большую часть плантаций. На его долю приходится чуть меньше 20 % мирового производства.

4. Насьональ встречается главным образом в Латинской Америке. Вкусоароматическими характеристиками и капризностью он похож на криольо. Этот сорт встречается в Колумбии, Эквадоре и Бразилии, но в очень скромных количествах.

Дефицит какао?

В 2017 году появилось много наводящих ужас статей, предсказывавших исчезновение какао в ближайшие полвека. Но можете не волноваться. Какао производят столько, что хватает на всю планету. Мне даже приходится слышать, как плантаторы жалуются, что не могут распродать свой урожай...

Во время путешествий в страны — производители какао я наблюдала оживление плантаторов, осознавших, что в их руках настоящее золото. Им прекрасно известно, что потребление шоколада ежегодно растет, а открытие новых рынков, например в Китае и в Индии, создаст сильный спрос.

Выращивание какао требует времени, определенных климатических условий и большого труда. Поскольку ставки высоки, отрадно видеть, как производство какао постепенно превращается в организованную отрасль, способную справиться со всеми сложностями.

Что такое шокология?

Если науку о вине мы называем энологией, изучение шоколада — выращивание какао, технологии производства и искусство дегустации — можно назвать шокологией. Шокология позволяет лучше понять, что мы дегустируем, а также определить критерии качества шоколада. Кроме того, как специалист-шоколог я работаю над развитием сенсорного восприятия и созданием подходящего лексикона.

Как научиться искусству дегустации?

Знания о шоколаде можно приобрести посредством чтения и во время путешествий, а вот технику дегустации можно освоить лишь на практике. Именно поэтому я убеждена, что крайне сложно и даже практически невозможно научиться сенсорному анализу самостоятельно, без поддержки профессионала, владеющего этими техниками. Развитие восприимчивости органов чувств — это искусство, которое требует активной работы ума, методичности и взаимообмена. Воздействие на каждый из пяти органов чувств должно производиться методично, необходимо последовательно уделять внимание каждому из них, используя специфическую лексику и термины для описания своих ощущений. С 2006 года я организую мероприятия на тему шоколада (мастер-классы по дегустации, шоколадные десертные столы, дегустации вина и шоколада...), позволяющие познакомиться с шокологией. Это искусство доступно всем и идеально подходит для того, чтобы отвлечься от текущих дел и восстановить душевные силы.

Как стать экспертом?

Хорошая новость — экспертом может стать каждый. Но это требует времени — на то, чтобы достичь необходимого уровня мастерства уйдет по меньшей мере десять лет упорной и регулярной работы, развития знаний, восприимчивости и памяти. Чтобы стать экспертом в области шоколада, нужно все продегустировать и все запомнить.

Для этого я советую систематически записывать все свои ощущения (ведь они мимолетны, а значит, их трудно удержать в памяти).

С 2006 года мне удалось невероятно развить восприимчивость органов чувств — как будто это мышцы, которые я ежедневно качаю, чтобы научить их чувствовать, воспринимать, анализировать. Так же я тренировала и мозг, работа которого постоянно требуется мне для анализа, категоризации, запоминания, описания и использования «правильной» лексики.

Как тренировать память?

Для повышения профессионального уровня нужно не только стимулировать и ежедневно тренировать свои органы чувств, но и улучшать память. Активация нашей памяти крайне важна для распознавания особенностей шоколада разных видов и его букета. Как обнаружить нотки смородины в темном шоколаде, если вы никогда не пробовали эту ягоду? Или если не запомнили ее вкус? В детстве родители дарили мне игровые наборы, позволявшие развивать обоняние и память. Например, у меня была игра, в которой нужно было определять запахи из флакончиков. Был у меня и комплект карточек, раскладывая которые, я должна была запомнить, где находятся разные животные, а затем, перевернув нужную карту, подобрать животному пару быстрее моего соперника. А мои вкусовые рецепторы развились благодаря чудесным плиткам шоколада, которые привозил мой отец, а потом спрашивал, какая нам больше понравилась!



Как дегустировать шоколад?

Немного истории...

Понятие «дегустация» было придумано для обозначения дегустации вина. Хотя люди начали пить вино более 5000 лет назад, лишь в IV веке до н. э. Платон описал главные его вкусы и классифицировал ароматы по семействам. Слово «дегустация» появилось в 1519 году, однако методология дегустации формализовалась медленно, и до конца XVIII века мало кто ею владел.

В шоколаде столько же ароматических нюансов, сколько и в вине. С химической точки зрения это одно из наиболее сложных веществ, известных науке: в нем около 500 летучих ароматических соединений, при этом на сегодняшний день из них идентифицировано более 300. Несущие запах молекулы шоколада различны для каждого сорта (криольо, форастеро, тринитарио, насьональ и их гибридов). Появляются они в результате процессов ферментации, обжарки и конширования. В 1997 году Джанлука Францони, эксперт по какао и шоколаду, разработал свод правил для дегустации шоколада, классифицировав ароматы какао (ореховые, злаковые, пряные...).

Шоколадная «энология»

Вино зачаровывает меня. Я обнаруживаю в нем много общего с шоколадом и провожу между ними столько параллелей главным образом потому, что и тот и другой продукт воздействует на наши органы чувств. Говоря о шоколаде так, как энолог мог бы говорить о вине, я постараюсь раскрыть и описать все органолептические особенности шоколада. Это упражнение требует развитого сенсорного восприятия и использования богатого и точного словаря, подобного тому, который применяется для описания вина; хотя некоторые термины отличаются, например, в случае с шоколадом, мы не говорим о «теле». Лексика сенсорного восприятия очень разнообразна. Я начала изучать ее, пока работала над диссертацией, и с тех пор мой словарный запас продолжал увеличиваться благодаря сотрудничеству с

разными специалистами, в частности с энологами и сомелье. Дегустации вина позволили мне улучшить восприимчивость рецепторов и развить способность описывать свои ощущения. Отмечу, что методология дегустации шоколада во многом сформировалась под воздействием методологии дегустации вина, и секрет у них общий...

Секрет: стимуляция восприятия

Шоколад, с его нотками цветов, ягод, орехов или пряностей, — гастрономическое сокровище, доставляющее необычайное удовольствие всем нашим органам чувств. Как и для вина, для дегустации и оценки шоколада существует определенная методология. Секрет в том, чтобы сосредоточиваться на каждом из чувств поочередно. Такой подход оказывается настоящей находкой для любителей, которым я о нем рассказываю. Но никогда не поздно научиться дегустировать шоколад и наслаждаться им!

Во введении в искусство дегустации, представленном ниже, вы найдете мое практическое руководство и советы, которые позволят вам понять, проанализировать, прочувствовать и распознать ароматы шоколада, а также определить его возможные недостатки. Подход к дегустации будет меняться в зависимости от конкретного продукта: шоколадную конфету с начинкой дегустируют не так, как плитку сортового темного шоколада. Поэтому я говорю об этих опытах в разных разделах.

Для начала выберите спокойное и светлое место, лучше всего такое, в котором температура воздуха около 20 °С, — тогда вы сможете оценить шоколад правильно, поскольку внешние условия могут влиять на восприятие. Важно следить, чтобы дегустируемый шоколад был комнатной температуры: холод имеет свойство нейтрализовать ароматы.

Мои советы для дегустации

«Чтобы постепенно пробудить чувства и получить максимум удовольствия, я дегустирую два кусочка шоколада».

— **В основе моей методики лежат три базовых правила**

Прежде чем приступать к дегустации шоколада, прочтите три совета, которые радикально и навсегда изменят ваш подход к ней.

1. Пробуйте два кусочка шоколада

Шоколад лучше дегустировать маленькими кусочками, но несколько раз, так как наши органы чувств нуждаются в повторении, чтобы успеть все воспринять и проанализировать. Дегустация осуществляется поэтапно, при этом каждому этапу соответствует свой фокус внимания (вид, запах, текстура, вкусоароматические характеристики). Последовательная дегустация нескольких кусочков позволяет сосредоточиться на каждом из аспектов.

Я рекомендую съесть хотя бы два кусочка. Первый всегда застаёт наши рецепторы врасплох, и это первое впечатление с отпечатком неожиданности и новизны может повлиять на наше суждение. Второй кусочек больше подходит для оценки шоколада, для более глубокого и точного анализа, который подтвердит или опровергнет ощущения от первого.

Я замечаяю, что второй кусочек часто доставляет больше удовольствия. Вид шоколада, который вы только что пробовали, сообщает мозгу, что его ждет, и тот выделяет гормоны удовольствия еще до того, как вы отправите в рот новый кусочек. Зрение имеет впечатляющую способность заставлять тело предвосхищать что-то. Я много раз наблюдала это, например, когда мне очень хотелось попробовать какой-то шоколад. Как только плитка попала на глаза и я брала ее в руки, я сразу же чувствовала, как у меня текут слюнки. Ничего больше не оставалось, кроме как откусить кусочек!

2. Пейте воду

Обязательно делайте глоток воды между дегустациями, чтобы освежить рецепторы и не допустить смешивания вкусов. Когда я работаю в жюри, я даже могу пожевать хлебный мякиш — это очень эффективно очищает рецепторы.

3. Сосредоточьтесь

В какой бы ситуации ни происходила дегустация шоколада, она всегда должна приносить удовольствие и ощущение блаженства.

Наслаждайтесь, и не переживайте, если ощущаете не слишком много. Поначалу это нормально. Рецепторы — как мышцы: прежде чем ожидать от них подвигов, нужно их накачать.

Единственная цель моих объяснений и советов — направить вас и дать вам желание развивать свою восприимчивость и дальше. Я убеждена, что удовольствие в первую очередь рождается благодаря отзывчивости рецепторов.

— **Порядок дегустации важен**

Если вы собираетесь дегустировать несколько видов шоколада один за другим, нужно придерживаться определенного порядка. Все просто! Начинайте с наиболее нежного и наименее насыщенного шоколада. Молочный шоколад дегустируют всегда раньше темного. А если нужно попробовать белый шоколад, то именно его следует взять первым.

Всегда начинайте с плиток, а под конец оставляйте конфеты с начинкой (ганаш, пралине, карамель...). Чтобы оценить плитку шоколада, нужно, чтобы рецепторы были как можно более спокойными: тогда они будут восприимчивы ко всем ароматам, характеризующим данный сорт. Дегустируя ароматизированные изделия (плитки с начинкой или ароматизированные ганаш), начинайте с тех, у которых есть цветочные или растительные нотки (ганаш с жасмином или базиликом). Затем переходите к фруктовым или ягодным вкусам (ганаш с лаймом или малиной, мадагаскарский шоколад), а далее — к пряным (с нотками ванили, бобов тонка, корицы, перца). Напоследок оставьте шоколад с ароматом дыма (ганаш, настоящий на сигарных листьях, плитки из Папуа — Новой Гвинеи), так как нотки дыма часто очень стойкие — избавиться от них так же сложно, как от запаха костра после пикника.

— **Выдыхайте через нос**

Во время дегустации очень важно дышать через нос, с закрытым ртом — так летучие ароматические соединения попадают изо рта в нос, позволяя более полно воспринять букет шоколада. Это перемещение воздуха вперед-назад через нос называется ретроназальной ольфакцией.

Медленно выдыхая через нос, вы задействуете обоняние, осуществляющее более 90 % распознавания вкусоароматических свойств того, что вы едите. Впрочем, вы, наверное, замечали, что во время болезни, когда нос заложен, все кажется безвкусным!

Непросто думать о дыхании, когда откусываешь дольку шоколада, но я пользуюсь этой техникой для более глубокого анализа, когда работаю в жюри на дегустациях. Предлагаю вам попробовать дышать именно так, чтобы воспринять как можно больше ароматов и быстрее идентифицировать вкусоароматический профиль шоколада.

Дегустация плитки шоколада

Дегустация шоколада состоит из четырех этапов: сначала мы на него смотрим (зрение), потом вдыхаем его запах (обоняние), отламываем кусочек (слух) и, наконец, пробуем (вкус).

Я помогу вам правильно стимулировать чувства на каждом из этапов, подскажу, на какие детали нужно обратить внимание и какой терминологией лучше пользоваться, чтобы описать свои ощущения. Затем я уточню критерии хорошего шоколада, на которые вы сможете опираться.

Когда я дегустирую новый шоколад, который хочу проанализировать и запомнить, то действую так. Приготовив стакан воды, лист бумаги и ручку, пробую первый кусочек и записываю без разбора все, что приходит мне в голову, не пытаюсь упорядочить ощущения, поскольку первые впечатления ценны и мимолетны! Затем я уточняю свой анализ вторым и следующими кусочками, применяя изложенную далее технику.

— Четыре этапа

1. Смотрите

Глаз готовит нас к удовольствию других чувств. Эта красивая фраза лишь подчеркивает важность зрения в общем восприятии. Обращайте внимание на вид шоколадной плитки. Ее поверхность может быть блестящей, тусклой, матовой, гладкой, исцарапанной, неровной... Вглядитесь в блеск шоколада или, если он не блестит, в его матовость

и даже тусклость. Шоколад должен быть гладким и блестящим, это неоспоримое доказательство его свежести. Блеск получают благодаря темперированию. Если перед вами тусклый шоколад, значит, либо он хранился в тепле, либо стоит задуматься о качестве его производства на этапах темперирования и кристаллизации (охлаждение растопленного и залитого в формы шоколада).

Затем обратите внимание на цвет плитки: по его насыщенности можно судить о составе шоколада: бледный и белый (белый шоколад), светлый и карамельный (молочный шоколад), насыщенный, темный, глубокий (темный шоколад). Идеальный цвет — благородный коричневый, с красноватыми, желтоватыми, пурпурными и каштановыми отблесками. Точнее всего передать этот сложный и красивый цвет можно, сравнив его с красным деревом.

Во время сбора урожая какао-бобы по большей части фиолетовые. При ферментации и сушке они слегка темнеют, а на этапе обжарки становятся коричневыми. Однако фиолетовый оттенок может сохраниться, если обжарка производилась при низкой температуре, и это потрясающе!

Еще одно замечание по поводу цвета шоколада: некоторые сорта могут нас удивить! Я имею в виду, например, порселану. Особенность этого изысканного и редкого сорта, иногда называемого шоколадной икрой, — белые бобы. В процессе сбора и обжарки они темнеют, однако окончательный цвет будет заметно светлее, чем у изначально фиолетовых семян. В итоге у плитки темного шоколада сорта порселана будет карамельный, молочный цвет, хотя в ней нет ни капли молока!

И наконец, оцените толщину плитки. Толщина влияет на таяние шоколада во рту и на впечатление от его текстуры.

2. Вдохните аромат

Брийя-Саварен — французский гурман и судья — пишет в своей «Физиологии вкуса»: «Без участия обоняния нет полноценной дегустации» [1]. Действительно, нос играет очень важную роль во время дегустации вина или шоколада, но при отсутствии упражнений этот орган не слишком чувствителен. Тренировка лучше всего подходит для его пробуждения. Ароматы, источаемые шоколадом,

иногда выражены не так ярко, как ароматы вина, но и они могут стать источником ценной информации. По насыщенности запах шоколада может быть ярким, сильным, интенсивным или, напротив, едва уловимым и легким, если шоколад совсем не пахнет!

Шоколад может источать ароматы, вызывающие желание его попробовать. Если у него есть отчетливо различимые ароматические нотки (растительные, цветочные, фруктовые, пряные, копченые), его можно назвать изысканным.

Если плитка слишком сильно пахнет сахаром, что случается с молочным шоколадом, это плохой знак. Качественный молочный шоколад приятно пахнет карамелью, печеньем или сахарным тростником.

Тем не менее запах, который вы ощущаете, вдыхая воздух, не играет решающей роли в определении ароматического качества шоколада: у шоколада с легким и даже едва уловимым запахом могут появляться сложные, изысканные и неожиданные ароматы, когда вы положите его в рот. В этом и состоит тонкость искусства дегустации!

3. Отломите кусочек

Звук ломающейся плитки стимулирует наше слуховое восприятие. Оцените ломкость шоколада: прежде всего обратите внимание на характер звука (щелкающий, тихий или приглушенный). Затем оцените податливость шоколада в зависимости от его типа (он может легко ломаться одним движением или же быть более мягким и пластичным).

Темный шоколад всегда будет издавать более щелкающий звук, чем молочный шоколад — более пластичный и менее твердый. Если темный шоколад мягкий и легко разламывается, значит, он хранился в тепле (помните, что идеальная температура для хранения шоколада — 16–20 °С). Если же он крошится, значит, была допущена какая-то ошибка на этапе конширования и кристаллизации.

4. Попробуйте

Этот этап составляет всю суть дегустации, он доставляет удовольствие и позволяет уловить и описать все нюансы шоколада. Большая часть ароматических соединений шоколада содержится в масле какао. Они постепенно высвобождаются лишь тогда, когда шоколад начинает

таять. В дегустации задействованы все зоны полости рта: язык отвечает за распознавание кислого, горького, сладкого и соленого, а стенки ротовой полости распознают теплое, холодное и пряное.

Сосредоточьтесь на ваших ощущениях.

Положите в рот небольшой кусочек шоколада. Как следует разжуйте его, чтобы ускорить высвобождение ароматов (какао считается пряностью — его нужно измельчить, чтобы насладиться всем его ароматическим потенциалом). Перекатывайте частички шоколада во рту, давая им растаять между языком и нёбом.

Разжевывание и измельчение шоколада позволяет увеличить площадь его воздействия на наши вкусовые рецепторы, благодаря чему вкус будет более выраженным.

Не расслабляйтесь. Первое ощущение во рту может быть ярким, мощным, удивительным, приятным — или нет. Записывайте все, что приходит вам в голову и характеризует текстуру и первые нотки шоколада.

— **Текстура шоколада во рту**

Попадая в рот, шоколад начинает нагреваться до температуры тела, что автоматически вызывает его таяние. Текстура описывает таяние шоколада, его консистенцию и все тактильные ощущения в полости рта.

Когда шоколад приятно тает во рту, его текстуру можно назвать тающей, ровной, однородной или маслянистой. Иногда таяние оставляет впечатление нежности, которую можно назвать бархатистой или шелковистой.

Зато если у шоколада текстура грубая, зернистая или рассыпчатая, это означает, что он не был конширован вовсе, либо был конширован слишком недолго.

Когда шоколад тает медленно и его сложно перемещать во рту, его текстуру называют вязкой или клейкой. Если он как будто царапает горло, текстуру характеризуют как шероховатую. Если он тает так же, как кусок сливочного масла, у него жирная текстура — так бывает с шоколадом, в который добавили масло какао.

— **Вкусы**

Вкус шоколада — одна из важнейших характеристик, которые необходимо определить при дегустации. Различные зоны распознавания вкусов расположены на языке. Приведенная здесь схема показывает, насколько важно перемещать шоколад по всей поверхности языка. Закройте глаза, чтобы лучше сосредоточиться на ощущениях, и перекачивайте кусочек шоколада из стороны в сторону и вперед-назад.

Ощущается ли сразу же кислый вкус?

Можно ли назвать шоколад приторным?

Есть ли у шоколада соленые нотки?

Чувствуете ли вы неприятную горечь у корня языка?

Кислый вкус: если он есть, то проявляется сразу же, как только вы кладете шоколад в рот. Это не недостаток. Кислота часто сопровождает фруктовые нотки, которые делают шоколад особенно лакомым. Она считается недостатком, если имеет вяжущий, резкий характер, заставляет скривиться, оставляя во рту неприятное ощущение. Рецепторы, отвечающие за распознавание кислоты, расположены по бокам в задней части языка.

Горечь: вопреки распространенному мнению, в шоколаде мало горечи, особенно когда у него сбалансированный вкус и аромат! Для меня горечь — это один из недостатков шоколада. По моему мнению, она бывает чаще всего у шоколада плохого качества, имеющего вяжущий вкус, от которого на языке остается ощущение горелого.

Сладкий вкус: чем меньше в шоколаде содержание какао, тем больше в нем добавленного сахара. Поэтому темный шоколад с содержанием какао 80 % редко бывает сладким! Зато молочный шоколад может показаться слишком сладким, приторным. Если же чувства перенасыщенности сахаром не возникает, то ощущение сладости может быть названо нежным, лакомым, имеющим карамельные нотки. Рецепторы, отвечающие за распознавание сладкого, расположены на кончике языка.



Соленый вкус: рецепторы, воспринимающие соленое, расположены по бокам в передней части языка. Шоколад редко бывает соленым, кроме тех случаев, когда в него добавлена соль. Самый соленый шоколад, который я пробовала до сих пор, содержал флёр-де-сель [2]. Впрочем, недавно я дегустировала шоколад из Доминиканской Республики с содержанием какао 70 % производства Chocolaterie de l'Oréga. У него был очень необычный вкус, с напоминающими морские водоросли йодистыми и солеными нотками совершенно естественного происхождения.

Вяжущий вкус: в строгом смысле слова это не вкус. Это ощущение, возникающее в результате физиологической реакции, которая характеризуется стягиванием рецепторов, раздраженных из-за чрезмерной кислоты или неприятной горечи. Язык и нёбо пересыхают. Если продукт сильно «вяжет», у нас во рту остается ощущение шероховатости и терпкости. Вяжущими могут быть какао-бобы, старый сыр, танинное вино или слишком крепкий чай.

— Соотношение какао и сахара

Шоколад — это смесь какао и сахара. Поэтому интересно рассмотреть их соотношение, которое подбирают шоколаты. Сахар действует как усилитель вкуса, именно благодаря ему мы ощущаем сложный букет шоколада, когда кладем кусочек в рот. По моему опыту, для темного шоколада идеально содержание какао 60–75 %, соответственно, сахара в нем — 40–25 %.

— Насладитесь мелодией шоколада

Как и у вина, у шоколада может быть сложный букет ароматов. Они проявляются постепенно, поэтому важно подержать кусочек во рту пару минут, прежде чем проглотить. Будучи пианисткой, я очень чувствительна к музыке и мелодии. Пробуя шоколад, я стараюсь расслышать «ароматическую мелодию», состоящую из трех частей: увертюра, развитие темы, финальный аккорд. Постарайтесь обратить внимание на насыщенность вкуса какао в каждой из этих частей и на постепенное появление ароматов.

Какую ароматическую мелодию вы ощущаете теперь, когда шоколад тает во рту?

В самом начале часто появляются мимолетные цветочные или фруктовые нотки, а за ними следуют более теплые и более стойкие (пряности, обжаренный кофе). В конце у корня языка могут на какое-то время задержаться перечные или древесные нотки. Но так бывает далеко не всегда!

Ниже я описываю все группы ноток, которые мне удалось распознать во время дегустаций последних лет.

Цветочные: они очень тонкие, едва уловимые, поэтому, чтобы их распознать, рецепторы должны быть как можно более спокойными. Во рту появляется ощущение свежести и водяного пара (как если бы вам распылили немного какого-нибудь спрея у корня языка). Цветочные нотки можно разделить на четыре группы:

- белые цветы: жасмин, флёрдоранж, ромашка
- окрашенные цветы: роза, сирень, фиалка
- цветочный мед: каштан
- травы: базилик, тимьян

Фруктовые: часто сопровождаются ощущением свежести и кислоты (без сладости, например, как у лимона) или легкой кислинки (со сладостью, как у красной смородины). Фруктовый вкус — слишком широкое понятие. Вы можете пойти дальше и соотнести свои ощущения с одной из следующих подгрупп:

- темные ягоды: ежевика, вишня, черная смородина
- красные ягоды: малина, красная смородина
- желтые фрукты: зрелый банан, абрикос, айва, персик

— цитрусовые: лимон, апельсин (кожура или цедра), мандарин, юдзу (японский цитрус)

— зеленые плоды: яблоко, незрелый банан, виноград

— конфитюрные фрукты: чернослив, инжир

— экзотические фрукты: манго, ананас, личи, маракуйя

— орехи: фундук, миндаль, пекан, грецкий орех

Пряные: «пряный» не значит «жгучий»! Это могут быть нотки пряной сладости (ваниль, бобы тонка, корица, Melissa) или теплоты (пряники, мускатный орех, розовый перец, черный перец, перец тимут с цветочно-цитрусовыми нотками, стручковый перец...). Если чувствуете жжение, вероятно, вы пробуете шоколад с острым перцем. Черный перец воспринимается языком и нёбом, а острый перец ощущается не сразу: он согревает рот и оставляет ощущение покалывания и жжения в горле.

Жареные: эти нотки также называют эмпирематическими. Этот сложный термин происходит от древнегреческого Πῦρ, «огонь». Сюда относятся: обжаренное какао, нотки дыма или жареного хлеба, обжаренный кофе, крем-брюле, карамель, белый табак, сигара, копченый чай.

Сливочные: к этой группе относятся все молочные или сливочные ароматы: коровье молоко, сливки, сливочное масло, йогурт.

Животные: постарайтесь вспомнить особый аромат, который чувствуется в магазине изделий из натуральной кожи или на кожевенном производстве. Сюда относятся нотки выделанной кожи и торфа, характерные для некоторых видов темного шоколада.

Злаковые: эти тонкие нотки часто можно ощутить в шоколаде сорта порселана. К ним относятся нотки бриоши, хлебного мякиша, овса, злаков, солода и галет.

Растительные: эти ароматы напомнят вам о лесе. Они могут быть сырыми (подлесок, мох, грибы, листва) или сухими (солома, хвоя, листья какао-дерева, сухие листья, почва, зеленый чай, матча, папоротник, лакица, сено/сухая трава).

Древесные: представьте, что вы в столярной мастерской, вдыхаете аромат распиленного дерева и свежих стружек. Эти нотки могут быть более или менее ароматными и насыщенными, а также более или менее сухими или влажными.

Йодистые: эти нотки ассоциируются с морской солью, водорослями или ракушками. Они могут быть у какао, выращенного на морском побережье или на островах, например в Сан-Томе, Принсипи, Доминиканской Республике, Тринидаде.

Алкобольные: иногда в букете шоколада чувствуются нотки, напоминающие какой-то алкогольный напиток (текилу, виски, ром, ликер) или брожение. Такие нотки, как правило, считаются недостатком...

Химические: неприятные, напоминающие каучук, нефть, металл или синтетическую ваниль.

Анализ букета какао — увлекательное занятие. Достаточно натренировать свои органы чувств, сосредоточиться и запомнить ощущения. За двенадцать лет мне довелось продегустировать более 500 плиток шоколада, и ни одна из них не была похожа на другую.

— **Послевкусие**

Послевкусие — это венец дегустации, и оно должно быть сбалансированным и стойким. Аромат некоторых видов шоколада очень быстро исчезает, их финальный аккорд краток. Другие оставляют изысканное и долгое послевкусие, приятные шоколадные нотки ощущаются еще в течение нескольких минут после того, как вы проглотили кусочек. Послевкусие, оставляемое шоколадом, часто выражено гораздо ярче, чем винное, поэтому в рамках дегустации сочетаний вина и шоколада я рекомендую начинать с вина.

— **Возможные недостатки шоколада**

На эту тему мало написано, поскольку главное в дегустации шоколада — удовольствие. Однако я хочу рассказать вам о некоторых наиболее частых и легко выявляемых недостатках, чтобы у вас было все необходимое для постижения искусства дегустации.

Слишком темный цвет шоколада, когда его можно назвать черным, — это плохой знак. Он часто объясняется слишком интенсивной обжаркой бобов, приводящей к подгоранию. Подгоревшие бобы обугливаются, чернеют и придают этот цвет шоколаду. Очень вероятно, что при дегустации такого шоколада во рту будут ощущаться горелые нотки. Пользуясь случаем, хочу поделиться с вами

размышлением: не понимаю, почему во французском языке для темного шоколада коричневого цвета, который черным быть вовсе не должен, используется прилагательное «черный» (noir)... Англичане используют слово dark, «темный». Французский эквивалент словосочетания dark chocolate — chocolat foncé — кажется мне куда более подходящим!

Запах ванили может ощущаться, если шоколатье добавил экстракт ванили. Посмотрите на заднюю сторону обертки и внимательно прочитайте состав плитки, чтобы убедиться в этом. Если шоколад пахнет ванилью слишком сильно, так что нос больше ничего не чувствует, значит, ароматизатор в составе — искусственный. Увидели слова «ванильный ароматизатор» или «ванилин»? Очень жаль, ведь в нем нет никакой необходимости и он может испортить вкус шоколада. Некоторые производители используют ванилин, чтобы скрыть или смягчить нотки горелого в шоколаде.

Зернистая текстура: если шоколад тает, оставляя на языке гранулы или ощущение рассыпчатости и грубости, если отсутствует однородная, гладкая и маслянистая текстура, значит, при коншировании или кристаллизации шоколада возникли проблемы.

Вяжущая кислота: шоколад оставляет неприятное кислое ощущение (и оно совсем не похоже на цитрусовые или незрелые бананы)? От этой кислоты во рту ощущения покалывания, жжения, раздражения или сухости, так что вкус воспринимается как вяжущий? Вам кажется, что в шоколаде алкогольные нотки? Они могут появляться из-за неправильных условий ферментации какао-бобов.

Неприятный вкус: шоколад слишком сладок? А может, вы чувствуете нотки горелого? Если лицо невольно скривилось в гримасе и ваши ощущения далеки от приятных, стоит задуматься. Доверяйте себе!

Еще один вкусовой недостаток, который сложно распознать, — это **ароматическая бедность**. У некоторых видов шоколада плоский и скучный аромат, лишенный глубины и отличительных ноток (фруктовых, пряных, цветочных, растительных...). В таком случае либо не выдержано оптимальное соотношение какао и сахара, из-за чего ароматический потенциал шоколада не раскрылся, либо при

изготовлении были использованы бобы низкого качества, от плодородного, но лишённого ароматических достоинств сорта какао.

Присутствие **грибных ноток**: к сожалению, случается, что некоторые партии бобов начинают плесневеть. Если нос улавливает исходящий от плитки запах прогорклости, плесени или грибов, крайне вероятно, что использованное сырьё было испорчено. При дегустации плитки эти нотки будут отчетливо ощущаться во рту и оставят неприятное и вяжущее послевкусие.

Шоколад может иметь растительные нотки подлеска, сырого мха или свежей травы, но ни в коем случае не грибов! Если вы уловили нотки грибов при дегустации, к сожалению, это означает, что при изготовлении шоколада использовались заплесневелые бобы.

Дегустация шоколадных конфет

Шоколатье называют конфетами любые изделия из шоколада с начинкой, будь то пралине, ганаш, марципан или карамель. Так как во время мастер-классов мне часто приходится слышать вопрос: «В чем разница между ганашем и пралине?» — поспешу ответить на него!

Ганаш получают, смешивая доведенные до кипения сливки и шоколад. Его можно ароматизировать путем добавления пюре или мякоти фруктов, либо путем настаивания (на листьях мяты, лепестках розы, стручке ванили, перце и т. п.).

Пралине — это смесь обжаренных орехов с карамелью; часто к ней добавляют и шоколад. Обычно пралине готовят из фундука и миндаля, но это могут быть любые другие орехи (кедровые, пекан, кешью, фисташка...). Пралине может содержать и какие-то дополнительные ингредиенты (какао-крупку, дробленую карамель, крупички соли).

«Чтобы получить что-то, чего ни у кого никогда не было, нужно сделать что-то, что никто и никогда не делал».

Приписывается Периклу.

Вес конфет варьируется от 6 до 12 граммов. Они продаются в пакетах либо в виде наборов, в коробках и красивых упаковках. В

отличие от шоколадной плитки, конфета на 90 % состоит из начинки, которая и определяет вкус. Шоколадная оболочка (корпус) составляет лишь 10 % ее массы.

Вот критерии для оценки, разделенные по пунктам в соответствии с четырьмя этапами дегустации.

1. Зрение

Обращайте внимание на внешний вид шоколадной конфеты. Оцените цвет шоколада и его блеск. Поверхность должна быть блестящей, а слой шоколада — ровным.

2. Обоняние

Прежде чем попробовать конфету, поднесите ее к носу. Обычно шоколадная конфета сильно пахнет шоколадом. Иногда можно уловить другой запах, особенно если начинка — ароматизированный ганаш. Иногда удается определить этот аромат. Если же вы чувствуете запах орехов (фундука, миндаля, грецких орехов), значит, внутри, скорее всего, пралине!

Если вы ощутили какой-то насыщенный аромат, хотя еще не откусили ни кусочка, это подозрительно. Синтетические ароматы очень летучи и ощущаются носом не слишком сильно. Чрезмерно насыщенный запах заставляет меня усомниться во вкусовой сбалансированности начинки.

3. Слух

В отличие от плитки, которую нужно разломить, чтобы оценить характерный звук, с шоколадной конфетой подобный тест не произвести. Откусывая кусочек, мы тоже, как правило, ничего не слышим, кроме тех случаев, когда в начинке есть хрустящая вафельная крошка или взрывная карамель, которая потрескивает во рту.

4. Текстура

Как и с плиткой шоколада, чтобы проанализировать текстуру, я предпочитаю откусывать кусочек и давать ему растаять во рту. Не стоит резать конфету ножом: нужно именно кусать, чтобы полностью оценить текстуру. Корпус должен быть тонким. А вот следующие критерии оценки зависят от типа начинки!

Ганаш должен быть тающим, гладким, маслянистым и легким. Пралине может быть вязким, хрустящим, потрескивающим, тающим или зернистым в зависимости от степени измельченности орехов. Часто пралине «по старинному рецепту» содержит кусочки фундука или миндаля, которые хрустят на зубах. Джандуйя — итальянская разновидность пралине, похожая на крем, нежная и тающая. Карамель может быть жидкой, маслянистой, кремообразной, даже похожей на мед или густой. Марципан часто имеет тающую, немного зернистую текстуру. Фруктовый мармелад отличается скорее гладкой и желеобразной текстурой, но похрустывает на зубах, благодаря крупинкам сахара по всей поверхности. Некоторые шоколаты предлагают двухслойные конфеты, в которых, например, поверх ганаша лежит слой мармелада, что разнообразит вкусовые ощущения. Если текстура кажется вам приятной, значит, конфеты хорошие! Повторюсь: доверяйте себе! У всех свои критерии, важно, чтобы во время дегустации вы получали удовольствие.

— Соотношение какао и сахара

Крайне важно обращать внимание на данный критерий, поскольку совершенство заключается в сбалансированности. Все величайшие французские шоколаты говорят, что именно этого сложнее всего добиться. К тому же при создании рецептов определяющую роль играют личные предпочтения и восприятие мастера. Вот почему каждый предлагает собственную уникальную интерпретацию и сочетания, продиктованные собственным вкусом, вот откуда столь большое разнообразие шоколадных конфет.

— Сбалансированность ароматов

Дегустируемый шоколад должен быть одинаково приятен и на вкус, и на запах. Аромат должен быть гармоничным, особенно если у конфеты начинка из ароматизированного ганаша — фруктовая, пряная или

любая другая. Мастерство шоколатье заключается в умении подобрать наилучшие сочетания ароматного ингредиента, который он хочет использовать, и шоколада. Проб может быть бесчисленное множество, они занимают много времени, поскольку все дело в сбалансированности и в удовольствии. Настаивание ганаша в течение пяти или семи минут даст разную вкусовую насыщенность. Вот почему работа шоколатье похожа на ремесло алхимика!

Вы не удивитесь, если я скажу вам, что лучше всего продаются конфеты, сделанные по классическим рецептам: ганаш с насыщенным вкусом темного шоколада, содержащего не менее 70 % какао, и хрустящее пралине на основе фундука. Однако любители шоколада зачарованы креативностью шоколатье и разнообразием вкусов, которые сегодня можно найти в конфетах. Так как с химической точки зрения никаких ограничений нет, техника настаивания позволяет создавать бесконечно разнообразные вкусы начинок. Постоянные клиенты всегда спрашивают продавцов: «Что у вас новенького? Есть ли у вас какие-то оригинальные конфеты?» За последние годы мне доводилось пробовать немало конфет, запомнившихся мне своей оригинальностью, и это наводит меня на мысли о динамичности рынка шоколада. Помимо вкусов, ассоциирующихся с Японией, — юдзу, матча, кунжут — мне хочется отметить соленые конфеты, например с икорным ганашем от Николя Клуазо, шеф-кондитера Maison du Chocolat, пралине с тыквенными семечками от À la Mère de Famille, ганаш, настоянный на сигарах от Жан-Шарля Рошу, шоколадные конфеты с сыром от Жан-Поля Эвена и плитку с острым перцем, которую я попробовала в Сиэтле. У меня весь рот горел! Такое не скоро забудется.

Меня часто спрашивают: «Какой у вас любимый шоколад?» Я отвечаю не задумываясь: «Тот, который приносит мне удовольствие».

Если ваш вкус меняется, тем лучше! Возможно, вы распробуете какие-то виды шоколада, которые вам сейчас не нравятся, и перестанете покупать те, которые когда-то обожали.

— Послевкусие

Как и в случае с плиткой шоколада, послевкусие от конфеты должно быть гармоничным, а финальные нотки — приятными. Иногда вкус

конфеты обволакивает нёбо и ощущается еще несколько минут после того, как вы ее проглотили. Что не может не радовать, если она вам понравилась!

Вкусной можно назвать конфету, которую хочется попробовать еще раз.

Во время мастер-классов я стараюсь помочь любителям шоколада осознать свои ощущения и сосредоточиться на эмоциях. Я более чем убеждена, что, прислушиваясь к своим чувствам, мы учимся жить в гармонии с миром.

Теперь, когда вы знаете все, что нужно для профессиональной дегустации шоколада и его оценки, предлагаю вам повторить этот опыт с близкими, чтобы сравнить и обсудить ощущения. Помните, что обмен опытом — наилучший способ развития восприимчивости рецепторов.

Пользуйтесь описанной методикой и с другими деликатесами — оливковым маслом, чаем, сыром, кофе и, конечно, вином, — тогда вы будете наслаждаться ими еще больше.

Дегустационный лист

Используйте эту таблицу для записи своих ощущений во время дегустации.

Внешний вид кувертюра		Ваши комментарии
Цвет	темный, светлый, яркий	черный, каштановый/бурый, красное дерево, карамель
Поверхность	блестящая, гладкая	маговая, неровная
Толщина	толстый	тонкий
Запах шоколада		
отчетливый, мощный, запах какао	слабый/сдержанный, выдохшийся, растительный	ванильный, сладкий, шоколадный
Звук при разламывании		
Разламывание	четкое, резкое, шелкающее	гибкое, податливое, беззвучное, глухое
Текстура		
тонкая, тающая, ровная, однородная, маслянистая	кремообразная, жирная, густая, клейкая, пеннистая	хрустящая, грубая, шероховатая, рассыпчатая, зернистая
Вкусы и ароматы, ощущаемые во рту		
Вкусы	кислый, горький	сладкий, соленый
Баланс	какао/сахар	кислота/горечь
Другое	терпкий, вяжущий, кисловатый, пикантный, сдержанный, безвкусный, сильный, мощный, крепкий, агрессивный, нежный, простой, неясный	
Нотки	<ul style="list-style-type: none"> — <i>Фруктовые</i>: цитрусовые, ягоды, банан, личи, красная смородина, лайм, каштан, кислая вишня, чернослив, зеленое яблоко, белый виноград, персик, абрикос — <i>Ореховые</i>: миндаль, фундук, пекан, грецкий орех — <i>Цветочные</i>: жасмин, цветочный мед, флёрдоранж, каштановый мед, роза, фиалка, базилик, тимьян, ромашка — <i>Растительные</i>: древесный, травяной, копченый чай, матча, землистый, белый табак, папоротник, сырой лес, сухой лес, лакрица, сено — <i>Животные</i>: сливки, коровье молоко, сливочное масло, торф, выделанная кожа — <i>Злаковые</i>: хлебный мякиш, жареный хлеб, овес, галеты — <i>Пряные</i>: корица, ваниль, черный перец, острый перец, боб тонка, лемонграсс — <i>Эмпирематические</i>: копченый, жареный, карамельный, обожженный, крем-брюле, кофе, обжаренные какао-бобы — <i>Алкольные</i>: текила, виски, ром, ликер — <i>Химические</i>: ванилин, металл, каучук, нефть 	
Послевкусие	долгое, обычное, короткое	
Общее впечатление (удовольствие)		

Что говорит нам список ингредиентов?

Мне кажется, важно найти время, чтобы ознакомиться со списком ингредиентов продукта, который вы хотите купить. Лично я отказываюсь от покупки, если не понимаю состав!

Что касается шоколадных изделий, чтение списка ингредиентов позволяет не только узнать, из чего они сделаны, но и определить аллергены и лучше понять, с каким видом шоколада мы имеем дело. Состав также указывает на тип производства — ремесленный или промышленный: в промышленном производстве иногда используются ингредиенты, которые никогда не применил бы ремесленник. Наконец, состав позволяет понять, что мы собираемся попробовать, и может пролить свет на органолептические свойства шоколада.

Вот четыре критерия, на которые я обращаю особое внимание.

1. Длина списка

Я считаю, что чем короче список ингредиентов, тем больше вероятность, что изделие ремесленное.

Однако короткий список никоим образом не гарантирует хорошее качество шоколада. Если плитка темного шоколада была изготовлена из плохо ферментированных, плохо просушенных, заплесневелых или подгоревших какао-бобов, каким бы коротким список ингредиентов ни был, шоколад наверняка будет очень плохим!

Приведу другой пример. На плитках Pralus сказано: «какао, сахар, чистое масло какао, соевый лецитин без ГМО». Это означает, что к уже имеющимся сахару и какао-массе, содержащей около 45 % масла какао, производитель добавил масло какао, а также соевый лецитин. Добавление масла какао в темный шоколад обеспечивает более жирную и тающую текстуру. Эта маслянистость характеризует большинство плиток Pralus и, на мой взгляд, является одной из его отличительных черт. Что касается соевого лецитина, это эмульгатор, добавляемый в очень малых количествах для связывания частиц

шоколада. Это пищевая добавка без вкуса и запаха. Соевый лецитин используют многие производители шоколада. Меня не беспокоит его наличие, хотя до сих пор ведутся споры о пользе сои для здоровья. Тем не менее, на мой взгляд, лучше, чтобы он был «без ГМО».

Самые длинные списки ингредиентов всегда на наборах шоколадных конфет с начинкой. Закон требует от производителей указывать все ингредиенты каждого вида конфеты. Так что, даже если в ассорти более 20 различных конфет, список должен быть исчерпывающим!

2. Белый сахар или тростниковый сахар?

Большинство плиток сделаны с добавлением белого сахара, полученного из сахарной свеклы. С модой на «экологически чистые» и «натуральные» продукты я заметила появление в шоколаде низкорасфинурированных сахаров из сахарного тростника (тростниковый сахар, коричневый сахар) и более экзотических сахаров, таких как кокосовый сахар и сироп агавы.

Ремесленные производители *bean to bar* [3] в основном используют тростниковый сахар, который придает шоколаду натуральный вкус карамели, ванили и корицы. Эти нотки действительно отчетливо воспринимаются нашими рецепторами. Поэтому, если вы прочтаете на этикетке слова «тростниковый сахар», при дегустации попробуйте оценить яркость и интенсивность этих ароматов.

Если вы хотите поэкспериментировать с пряными ароматами и научиться лучше их распознавать, советую вам попробовать галабе, натуральный сахар родом с острова Реюньон, который набирает популярность — его используют известные шефы. Настоящее лакомство! Этот карамельного цвета сахар с нотками лакрицы и ванили отличается плотной текстурой, напоминающей мед, и продается в виде «слитков». Я стараюсь всегда держать немного галабе про запас, чтобы подсластить кофе гостю или покрошить его в йогурт.

Еще один очень ароматный сахар, известный своими природными свойствами, — кокосовый. Он широко используется для подслащивания экопродуктов. Фредерик Марр, основатель парижской марки *Rigaw*, добавляет его в свои трюфели.

3. Ваниль или ванилин?

При виде слова «ванилин» в списке ингредиентов я всегда вздрагиваю, потому что этот химический ароматизатор с нотками ванили и сладким вкусом имеет большой недостаток: он такой летучий, что «забывает» нос, хотя шоколад едва успел оказаться во рту.

Когда я дегустирую плитку темного шоколада вслепую, то всегда нюхаю ее, прежде чем попробовать, именно для того, чтобы определить наличие ванилина — его сложно не заметить. Натуральная ваниль все дорожает — цены на нее бывают совершенно невыносимые, — поэтому производство ванилина резко выросло. Он все чаще встречается в пищевых продуктах и ароматизаторах.

Его присутствие в шоколаде беспокоит меня больше всего, так как он мешает анализировать естественные ароматы шоколада и скрывает тонкие нотки — например цветочные и пряные.

Очень часто синтетический ванилин содержится в «массовых» шоколадных конфетах, которые в супермаркете продаются по самой низкой цене и изготовлены из какао-бобов самого плохого качества. Буквально в прошлом месяце я пробовала промышленный шоколад, чтобы оценить качество продукции, предлагаемой в супермаркетах. В нем собраны все недостатки, которые только можно найти в шоколаде. Цвет был очень темным, близкий к черному (что говорит о слишком сильной обжарке бобов). От него сильно пахло синтетическим ванилином и сахаром, а навязчивое послевкусие отдавало горелым и оставляло неприятное вяжущее ощущение.

4. Наличие пальмового масла

В соответствии с европейской директивой, принятой в 2000 году, помимо масла какао в шоколад разрешено добавлять до 5 % растительного жира, включая пальмовое масло. На вкус мне трудно распознать присутствие пальмового масла при дегустации шоколада, а иногда и вовсе не удается это сделать, поскольку у него нет ни вкуса и ни запаха. Единственный способ узнать, есть ли оно в шоколаде, — это прочитать список ингредиентов. Шоколатье-ремесленники резко отреагировали на эту директиву как на угрозу натуральному шоколаду и стали маркировать свою продукцию как содержащую только «чистое масло какао». Сегодня этот значок повсеместно можно увидеть чуть ли

не на плитках в супермаркетах вне зависимости от типа производства. На самом деле пальмовое масло никогда не добавляют в обычные плитки: производители используют его для начинок. А вот на этикетке всех шоколадных изделий с начинкой из пралине (плиток и конфет) указан растительный жир, и в основном это именно пальмовое масло.

Очень удобные приложения

Чтобы помочь себе с расшифровкой списка ингредиентов, иногда я использую специальные приложения. Они определяют пищевую ценность продукта на основе критериев, заданных Министерством здравоохранения (слишком сладкий, слишком соленый, слишком жирный). Очевидно, что пачка сахара, упаковка соли fleur de sel de Guérande или моцарелла получают в таких приложениях плохую оценку, поскольку будут соответственно слишком сладкими, слишком солеными и слишком жирными. Однако при умеренном потреблении эти продукты полезны для вашего здоровья. Поэтому иногда к результатам, выданным приложением, нужно относиться критически!

Советы по хранению шоколада

Меры предосторожности

Шоколад нужно хранить при температуре от 18 до 20 °С, в сухом месте, вдали от света, запахов и источника тепла. Не убирайте его в холодильник, в котором поддерживается температура около 8 °С. Когда шоколад вынимают из холодильника, а потом, после дегустации, кладут обратно, он подвергается значительным перепадам температуры, которые могут его испортить.

Шоколад легко впитывает запахи, поэтому упаковку следует плотно закрывать и по возможности держать в герметичном контейнере. Если оставить шоколад на воздухе (без упаковки или контейнера) на несколько дней, он может выдохнуться и потерять часть вкусовых качеств, что очень досадно. Советую после каждой дегустации класть шоколад обратно в упаковку и плотно закрывать контейнер.

Почему шоколад белеет?

Шоколад не терпит перепадов температуры. Тепло вызывает перемещение жиров масла какао, которые выступают на поверхности. По мере охлаждения масло какао кристаллизуется (затвердевает) и образует тонкую белую пленку. Таким образом, шоколад белеет из-за колебаний температуры. При этом свежий шоколад практически не меняет вкуса, но его текстура становится немного суше.

Совет: переработайте побелевший шоколад, приготовив фондю, мусс или фондан.

На случай жары...

Летом, в особенно жаркие дни, я все-таки использую холодильник, чтобы шоколад полностью не растаял к моему возвращению вечером!

Вот два небольших совета по оптимизации хранения:

1. Поместите шоколад в герметичный контейнер и тщательно закройте, чтобы изолировать его и уберечь от любых сильных запахов (рыба, специи, колбасные изделия, мясо...).
2. Поместите контейнер в ящик для овощей, так как там обычно не так холодно, как вверху. Это поможет предотвратить чрезмерные перепады температуры.

Срок годности шоколада

Плитку шоколада можно хранить от 12 до 18 месяцев при соответствующих условиях (соблюдая вышеупомянутые меры предосторожности!).

Шоколадные конфеты с ганашем или пралине имеют гораздо более короткий срок хранения — от одного до трех месяцев, если они ремесленного производства. Шоколадные конфеты с начинкой промышленного производства можно хранить дольше, от шести до девяти месяцев. Срок годности всегда указывается на этикетке, размещенной на задней стороне упаковки.

Чтобы оценить качество ремесленного шоколада, советую попробовать его в свежем виде — иными словами, сразу после покупки. Он хранится хуже, потому что не содержит никаких консервантов, кроме сахара — мощного природного консерванта. Но меня это не тревожит, ведь вкусные шоколадные конфеты исчезают моментально!

В каждой стране свои кулинарные традиции

В каждой стране есть свои пищевые привычки и кулинарные традиции. Как объясняет нам шеф в фильме «Поиски Алена Дюкасса», вкусы человека зависят от того, какие продукты выращивают и готовят там, где он живет. Восприятие вкуса обусловлено пищевым опытом, который мы получаем с раннего детства, поэтому для «обучения» вкусовых рецепторов так важно питаться разнообразно и почаще пробовать новое!

Так увлекательно открывать для себя разнообразные шоколадные изделия по всему миру, пробовать оригинальные вкусы и сочетания в разных странах. Крупным международным брендам иногда приходится менять рецепт в зависимости от того, где они собираются продавать продукт. У каждого народа есть свои предпочтения, которые коренятся в его истории, традициях и культуре. Мексиканцы добавляют в шоколад корицу. Аргентинцы едят шоколад с дульсе де leche, восхитительным молочным кремом карамельного цвета. Немцы любят маслянистый, густой и очень сладкий шоколад в составе кондитерских изделий — например торта «Черный лес» («Шварцвальд»). Испанцы предпочитают горячий шоколад (как, кстати, и колумбийцы); они добавляют в него кукурузный крахмал, который придает напитку густую консистенцию. Швейцарцы потребляют больше всего шоколада в Европе (12 кг в год на человека) и очень любят молочный шоколад. Бельгийские шоколадные конфеты отличаются нежной кремовой начинкой и довольно толстым покрытием. Японцы часто используют кунжут, чай маття, васаби и юдзу (очень выразительный и кислый цитрус) и добавляют их — как и многие другие ингредиенты, характерные для этой страны, — в выпечку, мороженое и шоколад. Итальянцы любят джандуйю — смесь пасты из фундука с молочным шоколадом и сахарной пудрой. А в Швеции едят шоколад с хреном!

Пищевые привычки интересно изучать — и это помогает понять и оценить по достоинству местные деликатесы. Моя работа связана с путешествиями, которые дают мне возможность открывать новые вкусы и тренировать свое восприятие. Эти находки чрезвычайно меня вдохновляют, благодаря им я и создаю свои оригинальные конфеты, для которых стараюсь использовать только натуральные, отборные ингредиенты, чтобы дегустация превращалась в чувственный опыт, путешествие...

Вы знали?

Швейцария не случайно так привязана к молочному шоколаду. Фактически молочный шоколад здесь родился — благодаря шоколатье Даниэлю Петеру, которому в 1875 году пришла в голову идея сочетать молоко, столь распространенное в Швейцарии, с шоколадом. Эта инновационная смесь произвела революцию в отрасли.

Еще одна важная фигура — Анри Нестле, создатель сухого молока для младенцев. В 1904 году он разработал особенно сладкий молочный шоколад на основе своей знаменитой «молочной муки». А самый известный швейцарский шоколад был создан в 1908 году Теодором Тоблером, который смешал молочный шоколад, медовую нугу и кусочки миндаля в треугольной форме. Такие изделия до сих пор производят под маркой Toblerone.



10 секретов хорошей формы для любителей шоколада

Именно о поддержании физической формы меня спрашивают чаще всего, и не без оснований, потому что астрономическое количество шоколада, которое я съедаю, встревожит любого эндокринолога! Мой секрет — в балансе. Я веду здоровый образ жизни, и это позволяет мне ежедневно баловать себя шоколадом. Не воспринимайте мои советы как рекомендации или часть диеты. Это своего рода философия, которую я для себя сформулировала и которая меня направляет. Если вы, как и я, (очень) любите шоколад, попробуйте найти баланс и избавиться от чувства вины. Наслаждение едой делает нас счастливыми, оно объединяет, им делятся, оно способствует радости жизни. Нам всем нужно счастье, правда? Пусть уж лучше оно присутствует каждый день в небольших количествах, чем его совсем не будет. Это мое кредо с шоколадом!

1. Злоупотребляйте овощами

Я ем много овощей. Я обожаю авокадо (готова есть его каждый день), и у меня в холодильнике всегда найдется корн, эндивий, кабачки, которые я бланширую, а затем запекаю, сбрызнув оливковым маслом и щедро посыпав пармезаном. В овощах есть все необходимые вам питательные вещества и витамины. Кстати, фруктов я ем немного, предпочитаю овощи.

2. Пейте много воды

Говорят, пить надо не меньше 1,5 литра в день. Я никогда не отслеживала количество, но всегда ношу с собой бутылку воды.

3. Исключите «ненужные» сахара

Сахар часто называют одной из причин ожирения. Действительно, в промышленных продуктах он содержится в тревожных количествах. Я осознаю вред, который употребление ненатуральных и приторных сладостей может нанести вкусовым рецепторам, и понимаю риск возникновения зависимости от сахара, так что стараюсь как можно реже покупать их для себя и своей семьи и отдавать предпочтение свежим продуктам.

В сущности, единственный сахар, который я ем, — это десерты и шоколад. Я никогда не подслащиваю напитки (ни чай, ни кофе), не пью вино по будням и не покупаю газировку.

4. Занимайтесь спортом

У меня нет времени заниматься спортом каждую неделю, но я стараюсь побольше двигаться: совершаю получасовые прогулки, хожу по лестницам пешком, бегу, чтобы успеть заскочить в автобус!

5. Ешьте, пока хочется

Я обнаружила, что иногда успеваю ужасно проголодаться к вечеру, а иногда мне ничего не хочется. Я стараюсь прислушиваться к своим потребностям, которые зависят от того, как прошел день. Если на дегустации я пробовала четыре-пять пирожных, то вечером съем что-нибудь легкое. Все дело в балансе.

6. Иногда полезно попоститься

В выходные и праздничные дни наша кухня превращается в настоящий улей — мы любим готовить и принимать гостей и едим довольно много! На следующий день я редко просыпаюсь голодной. В этом случае пропущенный завтрак мягко обнуляет счетчики и позволяет вернуть чувство голода к обеденному времени.

7. Качество важнее количества

Еда — это базовая потребность. Однако, когда я стала придавать больше значения фактору удовольствия, мои ощущения кардинально

изменились. Отдавая предпочтение качественным продуктам, я лучше воспринимаю подлинный вкус хорошей еды. Шоколад — очень калорийная пища: в стограммовой плитке любого шоколада — темного, молочного или белого — около 550 калорий. Очевидно, что, если мы хотим есть его каждый день, нужно найти правильный баланс. Лично я не могу обойтись без шоколада вечером и люблю заканчивать ужин ноткой какао. Я предпочитаю лакомиться им понемногу, но каждый день — от четырех до восьми долек в зависимости от настроения — и покупаю только очень хороший шоколад.

8. Наслаждайтесь медленно

Мозгу требуется несколько минут, чтобы послать сигнал о насыщении. Если вы едите слишком быстро, он не успевает отреагировать, и вам кажется, что вы все еще голодны, хотя это не так. Когда мы дегустируем не спеша, мозг связывается с телом вовремя, и мы встаем из-за стола с чувством удовлетворенности.

При дегустации шоколада, будь то плитка, десерт или другое лакомство, важно не торопиться, чтобы должным образом простимулировать свои чувства и получить больше удовольствия.

9. Избавьтесь от чувства вины

Давайте же, прогоните все неприятные, тревожные, назойливые, ненужные мысли, несовместимые со счастьем! Да, я люблю вкусно поесть, и мое чревоугодие меня радует! Шоколад и умение его дегустировать и готовить коренным образом изменили мою жизнь, так что я искренне советую вам последовать моему примеру. Жизнь — не соревнование, у каждого из нас свои особенности, и априори мы живем только один раз, поэтому нужно радоваться, смаковать, получать удовольствие и... делиться.

10. Делитесь!

В детстве я наслаждалась шоколадом очень эгоистически — пряталась у себя в комнате, чтобы съесть его в одиночестве. Но вскоре поняла: чтобы расти, развиваться и учиться, важно делиться с другими. Я стала

шокологом благодаря тому, что проводила много времени с кондитерами и шоколатье, которые делились со мной своим опытом и знаниями. Необходимость делиться теперь лежит в основе моей профессии, и я никогда не дегустирую в одиночестве. Я люблю обмениваться впечатлениями, каким бы ни был уровень знаний моих собеседников.

И напоследок хорошая новость

По моим наблюдениям, от плитки хорошего темного шоколада без начинки, с содержанием какао не менее 60 %, не потолстеть.

Я выступаю за ежедневное потребление темного шоколада по двум причинам. Во-первых, темный шоколад богат какао и имеет довольно насыщенный вкус. Поэтому после четырех кусочков хочется сделать перерыв — слишком много не съесть.

Вторая причина заключается в том, что какао действительно полезно для здоровья. Последние научные исследования это доказывают, и при некоторых диетах врачи даже рекомендуют съедать несколько кусочков темного шоколада на десерт!

Мой девиз: «Ни дня без шоколада!»

Является ли шоколад афродизиаком?

Что это, миф или реальность? Репутация шоколада как афродизиака вызывает сомнения и до сих пор обсуждается... Шоколад действительно содержит стимулирующие вещества, но в таких скромных дозах, что этого недостаточно для научного подтверждения. И все же я часто слышу сакраментальный вопрос: «Является ли шоколад афродизиаком?»

История употребления какао восходит к майя, которые сами собирали какао-бобы, измельчали и делали из них напиток, смешивая с водой, специями (корицей, черным перцем, гвоздикой, острым перцем) и кукурузой. Конкистадор Эрнан Кортес попробовал этот пряный и очень горький напиток в 1528 году, в Мексике. Его употребляли во время праздников, посвященных богам, а еще давали воинам и рабочим, так как он придавал силы. Легенда гласит, что Монтесума (король ацтеков), считавший какао афродизиак, выпивал до 50 чашек в день, прежде чем почтить гарем своим присутствием. Но с чем был связан этот эффект, с какао или с пряностями? Загадка...

Когда Эрнан Кортес привез первые какао-бобы ко двору Карла V в 1532 году, он преподнес их королю как «коричневое золото», настоящее сокровище из Америки. Испанцы адаптировали рецепт майя, исключив специи (слишком острые на их вкус) и добавив флёрдоранж и тростниковый сахар, гораздо больше соответствующие предпочтениям того времени. В начале XVII века горячий шоколад был любимым напитком испанской аристократии, и с тех пор его популярность возросла еще больше.

Во Францию какао попало в 1615 году благодаря браку Людовика XIII и Анны Австрийской, испанской инфанты, страстно любившей шоколад. Она регулярно пила его и при французском дворе в компании придворных дам. Пик популярности горячего шоколада пришелся на эпоху Людовика XIV, который в 1660 году женился на Марии Терезии, еще одной испанской инфанте, так же страстно любившей шоколад.

Какао считалось продуктом роскоши, предназначенным только для высшей знати. О его достоинствах и об удовольствии, которое оно приносит, было написано немало строк.

Во времена правления Людовика XIV нравы при дворе были довольно свободными, и употребление шоколада в качестве афродизиака снова вошло в моду в Европе и, в частности, во Франции... Все балуются горячим шоколадом, и литература того времени, например сочинения маркиза де Сада, изобилует чувственными метафорами, связанными с этим напитком. Не стоит забывать и о знаменитом Казанове, который считал горячий шоколад «эликсиром любви»!

Фаворитки Людовика XV упрочили репутацию шоколада как афродизиака: говорили, что маркиза де Помпадур использовала шоколад, чтобы «согреть кровь», потому что король называл ее «холодной, как турпан (утка с темным оперением)», в то время как графиня Дюбарри, которую, напротив, считали ненасытной, угощала своих любовников шоколадом, чтобы сильнее их возбудить...

Шоколад, который пили в будуарах и салонах, перевозносили за яркий вкус и шелковистую текстуру. А вечером его подавали в постель, в специальных чашках с глубоким блюдцем, называемых «трамблез» (*фр. trembleuse* — букв. «дрожащая»), чтобы напиток не пролился на простыни!

Горячий шоколад, напиток с многовековой историей, сохранил для нас свою притягательность, он так и манит поднести чашку к губам и насладиться изысканным лакомством...

Шоколад и его польза для здоровья

Шоколад полезен для здоровья!

Шоколад на протяжении уже нескольких веков считается продуктом, обладающим лечебными свойствами. В 1886 году он был включен в фармакопею. Сначала его продавали только аптекари (фармацевты того времени), да и потом по традиции еще долго употребляли в первую очередь как лекарственное средство.

В индустриальную эпоху шоколад стал более демократичным продуктом. Им начали лакомиться просто так, ради удовольствия. Сегодня шоколад повсюду — и на полках супермаркетов, и в меню известных ресторанов. За последние 20 лет количество специализированных магазинов резко возросло, особенно в Париже, переживающем настоящий шоколадный бум. Тем не менее шоколад часто подвергался критике. Его необоснованно обвиняли в появлении прыщей, лишнем весе, запорах, повышенном уровне холестерина и даже поражениях печени. Врачи же заявляют, что дело в обычном переедании. Шоколад не вызывает боли в печени! За последние десять лет многочисленные медицинские и биологические исследования выявили полезные свойства компонентов какао: энергетические, стимулирующие, расслабляющие и антиоксидантные. Теперь польза шоколада для здоровья — в том числе и психического — подтверждена наукой.

Шоколад как источник энергии

Когда испанские конкистадоры открыли для себя цивилизацию ацтеков, то быстро заметили, какую важную роль играет какао в их повседневной жизни. Считалось, что этот экзотический продукт укрепляет силы рабочих и исцеляет больных. Масло какао использовали как бальзам при ожогах и других травмах. Сегодня на рынке появляется все больше кремов и других средств для ухода,

содержащих масло какао: оно способствует увлажнению кожи и таким образом замедляет ее старение.

Чтобы понять, как шоколад влияет на здоровье, важно знать его состав. На каждые 100 граммов темного шоколада с содержанием какао около 70 % приходится 54 % углеводов, 27 % жиров, 6 % белков и 9 % клетчатки. Это очень энергоемкая пища: стограммовая плитка темного шоколада без начинки содержит 550 калорий. В плитке темного шоколада с 70 % какао максимум пользы для здоровья, минимум добавленных сахаров и нет лактозы (молочного сахара). Словом, лучше всего есть именно темный шоколад!

В шоколаде также содержатся важные для организма элементы — минералы и витамины: калий (400 мг), магний (170 мг), фосфор (280 мг), кальций (60 мг), натрий (12 мг), железо (3 мг), медь (1 мг), цинк (0,2 мг), фтор (0,05 мг), йод (0,005 мг), витамины А₁, В₁, или тиамин, В₂, или рибофлавин, В₅, В₆, никотиновая кислота, или РР, витамины D и E.

Стимулятор

В трудах известного французского гурмана Жана Антельма Брийя-Саварена несколько глав посвящено использованию шоколада в лечебных целях. Автор рекомендует его людям, занимающимся «напряженной умственной работой, например проповедникам или адвокатам, но особенно путешественникам». Он предлагает выпивать «после плотного завтрака... большую чашку хорошего шоколада» [4], чтобы улучшить пищеварение. В шоколаде так много ценных элементов, что его можно назвать своего рода концентратом. Благодаря содержанию теобромина он также обладает тонизирующим действием. Даже маленькая порция шоколада успокаивает голод между приемами пищи, обеспечивая наш организм необходимой ему энергией.

Релаксант и антидепрессант

Шоколад вовсе не «нейтральный» продукт: он оказывает значительное влияние на наше душевное состояние. Он не только приносит удовольствие, но и позволяет запоминать эмоции с раннего возраста: у

каждого любителя шоколада найдутся яркие воспоминания, связанные с ним. Моменты дегустации шоколада оставляют отпечаток в нашей памяти, и, вероятно, именно поэтому он так привлекает нас в зрелом возрасте.

Шоколад не случайно имеет репутацию средства, улучшающего настроение; некоторые даже называют его антидепрессантом и используют его в качестве успокаивающего средства. Чувство удовольствия от употребления шоколада воздействует на наш мозг, заставляя его вырабатывать эндорфины — химические соединения, также называемые «молекулами удовольствия». Они успокаивают, уменьшают беспокойство, нормализуют настроение и вызывают состояние блаженства, обеспечивая прекрасное самочувствие. Действие шоколада на психику хорошо известно. Однако уровень удовольствия не зависит напрямую от количества съеденного шоколада — скорее от нашего отношения, контекста дегустации или силы желания его попробовать.

Мощный антиоксидант

Кристиана Тиксье, фармацевт, в своей книге 2008 года «Шоколад: продукт, который желает вам добра» (*Le chocolat, cet aliment qui vous veut du bien*) подчеркивает антиоксидантную роль шоколада, которая снова выводит какао и шоколад в первые ряды полезных продуктов. Действительно, какао является важнейшим источником антиоксидантов — молекул, которые помогают нашему телу избавиться от свободных радикалов, вызывающих повреждение клеток. Корейские исследователи недавно обнаружили, что полифенолов в какао больше, чем в зеленом чае, черном чае и красном вине (30 г темного шоколада дает столько же, сколько бокал красного вина). Полифенолы в шоколаде способны уменьшать окисление ЛПНП, «плохого» холестерина, которое считается основным фактором риска ишемической болезни сердца. Кроме того, они снижают кровяное давление, уменьшают воспаление и агрегацию тромбоцитов. Наконец, какао и шоколад (особенно темный) эффективно защищают сердечно-сосудистую систему. Антиоксидантная сила темного шоколада на этом не исчерпывается. Внесите его в свой список

продуктов, препятствующих старению! Содержащиеся в нем антиоксиданты, такие как катехин, помогут сохранить ваше тело бодрым, здоровым и молодым.

Зависимость?

Кристиана Тиксье справедливо отмечает, что для большинства любителей шоколад совершенно незаменим. Эффект отмены вызывает непреодолимое желание побыстрее найти спасительный кусочек. «Шокоголики» ощущают дефицит шоколада как острую потребность во всех его сенсорных (аромат, вкус и текстура) и питательных качествах. Сахар и жиры, содержащиеся в шоколаде, воздействуют на связанные с получением удовольствия области мозга. Шоколад обеспечивает чувство благополучия и удовлетворения, что связано с секрецией эндорфинов и объясняет желание полакомиться им снова. Хотя «шокоголики» действительно существуют, говорить о настоящей зависимости нет причин.

10 параллелей между вином и шоколадом

Вино хорошо сочетается с шоколадом, поэтому резонно предположить, что это связано с большим сходством между ними. Вот десять особенностей, которые их роднят:

1. Виноград и какао

Вино изготовлено из винограда, растущего на виноградной лозе, шоколад — из какао-бобов, содержащихся в плодах какао-дерева. Виноградной лозе и какао необходимы особые климатические условия: первой нужен умеренный климат, а второму — тропический. Климат в сочетании с температурными условиями и количеством осадков напрямую влияет на вкусоароматические характеристики винограда или плодов какао.

2. Сорта винограда и сорта какао

Сорт винограда — это разновидности виноградной лозы, а сорта какао — разновидности какао-дерева. Сорт винограда характеризуется такими физическими особенностями, как форма листьев и гроздей, цвет созревших плодов, а также их состав и вкусоароматические характеристики. Сегодня в мире насчитывается несколько тысяч сортов винограда! Во Франции разрешено использование 210 сортов, на десять из которых приходится более 70 % территорий, занятых виноградной лозой. Благодаря существованию сортов винограда, типичных для разных регионов Франции, они распределены географически. Различают красные (мерло, гренаш нуар, сира, каберне совиньон, кариньян, пино нуар...) и белые сорта винограда (уни блан, шардоне, совиньон блан, саваньен...).

У какао, дерева вида *Theobroma cacao*, три основных сорта: [криольо](#), [форастеро](#) и [тринитарио](#). Как и сорта винограда, сорта какао различаются формой листьев, размером и формой плодов, их цветом в

период созревания, который варьируется от анисово-зеленого до желтого, оранжевого, красноватого и пурпурного, цветом зрелых бобов (от белого до темно-пурпурного) и, наконец, их составом, качеством и вкусоароматическими характеристиками. Криольо в основном встречается в Латинской Америке, а форастеро — в Африке и Бразилии. Тринитарио продолжает активно распространяться, сегодня он широко представлен в Латинской Америке, на Мадагаскаре и в Азии.

3. Влияние терруара

Как и в случае с вином, почва питает какао, придавая бобам особый вкус и аромат. Один и тот же сорт какао имеет разные вкусоароматические характеристики в зависимости от страны, в которой он выращивается, а иногда и в зависимости от конкретного региона. Скажем, какао, выращенное на Сан-Томе, вулканическом острове, не так изысканно, как какао с Мадагаскара или побережий к северу от Венесуэлы.

4. Наличие танинов

Танины — это природные соединения, содержащиеся во всех растениях. Они есть как в косточках и кожуре винограда, так и в какао-бобах. В вине дубильные вещества определяют его структуру, но в чрезмерных количествах делают его грубым или вяжущим. То же самое и с какао — танины могут быть причиной горечи и вяжущего послевкуся.

Танины обладают антиоксидантными свойствами, поэтому чем выше содержание какао в шоколаде, тем больше в нем антиоксидантов!

5. Ассамбляж, миллезим, гран крю

Специфика производства вина и шоколада определяется желаемым результатом; и тот и другой продукт может быть либо ассамбляжем, либо миллезимом. Шоколад часто изготавливают из смеси какао-бобов разного происхождения: например, какао из Кот-д'Ивуара может быть

смешано с какао из Коста-Рики. Ассамбляж позволяет получить определенный вкусоароматический профиль и гарантирует типичность вкуса при многолетнем производстве.

Подобно миллезимному вину, изготовленному из одного кюве, шоколад может быть изготовлен из какао-бобов с одной плантации; тогда его называют гран крю. Шоколад гран крю остается редкостью, но получает все большее распространение благодаря шоколатье-ремесленникам, самостоятельно обжаривающим какао-бобы (Valrhona, Chocolaterie de l'Opéra, Manufacture Cluizel, бельгийский шоколатье Пьер Марколини, шоколадная фабрика Robert на Мадагаскаре...).

6. Сбор урожая

Сбор какао, как и сбор винограда, производится только вручную. Умения и опыт человека крайне важны и на всех последующих этапах.

7. Ферментация

Как и в случае с виноградом, ферментация является важным этапом в переработке какао. В отличие от винограда, который после ферментации становится алкоголем, в спирт превращается пульпа, именно в ней какао-бобы бродят в течение пяти дней и приобретают характерный аромат.

8. Дегустация

Методы дегустации шоколада и вина очень похожи. В обоих случаях необходима поочередная стимуляция чувств. Но, разумеется, используемая лексика немного различается в силу того, что вино — это жидкость, а шоколад — твердая субстанция и они не могут вызывать одинаковые ощущения.

9. Вино и шоколад прославляют Францию на весь мир

Франция славится своими ремеслами, гастрономией и уникальными технологиями. Вино и шоколад, наряду с духами, относятся к самым знаменитым французским продуктам беспрецедентного качества.

Благодаря всеобщему признанию в 2010 году французская гастрономия была внесена в список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

10. Мастерство

Производство вина и шоколада, так же как и парфюмерии, — особое мастерство, признанное во Франции, результат долгого обучения и практики. Никто не рождается парфюмером, энологом, шокологом или другим экспертом, но каждый может им стать. Все, что для этого требуется, — посвятить себя многолетней учебе и практике.

Поскольку между вином и шоколадом так много общего, неудивительно, что они способны гармонично дополнять друг друга — если знать, как их сочетать!

Сочетания вин и крепких алкогольных напитков с шоколадом

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вот уже более десяти лет я провожу дегустации вина и шоколада, которые пользуются успехом как на корпоративах, так и на частных мероприятиях. Я нахожу гармоничные сочетания шоколада с самыми разными винами — белыми, красными, натуральными сладкими, окислированными, импортными — и с крепкими алкогольными напитками (ромом, виски, коньяком). Эти сочетания удивляют, и я часто слышу: «Да ладно! Разве можно пробовать шоколад с вином?..» Несмотря на опасения, новый опыт всегда вызывает положительные оценки! Вот почему я хочу представить вам десять моих лучших сочетаний вин и крепкого алкоголя с шоколадом.

Это мои любимые сочетания, которые пользуются наибольшей популярностью во время моих презентаций и которые подарят вам новые впечатления и гурманские удовольствия. Уверена, что и ваши гости их оценят!

Когда шокология встречается с энологией

Благодаря сотрудничеству с энологами, сомелье и экспертами я открыла для себя вина, которые прекрасно сочетаются с шоколадом, создают ощущение изысканной гармонии и приносят максимальное удовольствие. Это оригинальный способ заново открыть для себя два продукта, так глубоко укоренившихся во французской гастрономии, а еще — возможность удивить свои вкусовые рецепторы оригинальным пейрингом. Среди профессионалов, с которыми я долго и плодотворно

работала, я хотела бы особо отметить четырех винных экспертов. Это Дэвид Кобболд (журналист и основатель винной школы), Габриэль Виццавона (журналист, лектор), Лора Азема (консультант, спикер) и Мануэль Пейронде (лучший сомелье Франции 2008 года и лучший мастер Франции в категории «Сомелье» 2011 года).

Практическое руководство по сочетанию вина с шоколадом

При дегустации вина с шоколадом во рту происходят химические реакции, ощущающиеся как более или менее приятные. Эти ощущения и определяют, удачна ли комбинация. Все дело в балансе — в частности между кислотностью вина и сладостью шоколада, либо между сладостью вина и интенсивностью какао. Еще до того как перейти к собственно дегустации, в своих экспериментах я ориентируюсь на две характеристики.

Цвет — отличный ориентир при составлении сочетаний вина или крепкого алкоголя с шоколадом. Природа устроена мудро, и я часто замечаю, что в удачных комбинациях еда имеет такой же цвет, как и напиток, с которым она сочетается. Поэтому, глядя на цвет вина, я вспоминаю все фрукты, ягоды, пряности и другие продукты, имеющие похожий цвет. Затем я пробую их с вином и — в зависимости от ощущений — откладываю или сохраняю. Такой теоретический подход никоим образом не гарантирует удачное сочетание, ведь руководствоваться можно только приятным вкусом. Однако, уверяю вас, он поможет найти правильный путь! Попробуйте сочетать ганаш с красными ягодами в паре с красным вином — это высший класс. Следуя тому же принципу, я сочетаю белый мускат с жасминовым ганашем, а коньяк — с карамельным десертом («Плавучими островами» или крем-брюле). По французской традиции сыр обычно едят с красным вином, однако же сыры с белым тестом и козий сыр намного лучше подходят к белому!

Дозировка сахара: при выборе сочетания вина и крепкого алкоголя с шоколадом важно обращать внимание на содержание сахара в каждом из продуктов пары. Идея в том, чтобы найти наилучший баланс, так как слишком большое количество сахара моментально насыщает вкусовые рецепторы и может оставить довольно неприятное

ощущение во рту, что противоречит нашим целям! Таким образом, мы с удовольствием будем пробовать ликерное вино с менее сладким шоколадом, а шоколад послаще — с сухим. В конце концов, только наши рецепторы могут одобрить или отвергнуть сочетание.

Различные типы сочетаний

Каждое сочетание вина и крепких алкогольных напитков с шоколадом рождает неповторимый баланс вкусов. Успешной комбинацией можно считать, когда во рту остается приятное ощущение. На основании двух ключевых параметров — сбалансированность и удовольствие — можно выделить пять типов сочетаний. Категоризация очень полезна для описания того, что происходит у нас во рту, и помогает понять многообразие сочетаний.

Отталкивающее сочетание: когда сочетание вина и шоколада вызывает очень неприятное ощущение. Вкусы как будто отталкиваются друг от друга, рождая странный или даже неприятный вкус.

Диссоциированное сочетание: когда вино и шоколад не сочетаются, каждый из вкусов раскрывается независимо друг от друга. Они как люди, которые смотрят друг на друга, но не держатся за руки. Вы можете почувствовать вкус вина с одной стороны и вкус шоколада — с другой. Ощущение приятное, но вкусы остаются диссоциированными.

Доминантное сочетание: когда шоколад доминирует над вином, потому что какао берет верх, или, наоборот, когда вино содержит много танинов или сахара и доминирует над шоколадом, например если содержание какао недостаточно высокое.

Гармоничное сочетание: когда шоколад и вино принадлежат к одному ароматическому семейству (фруктовые, пряные, древесные и т. д.). В этом случае они на «одной волне». Сочетание приятное, деликатное и сложное на вкус.

Идеальное сочетание: когда шоколад и вино объединяются для достижения единого вкуса. Вместе их вкус словно взрывается во рту. Эти сочетания могут показаться очевидными, поскольку ароматы

сливаются и уступают место приятной и восхитительной гармонии вкуса.

Побалуйте себя!

Начните доверять себе. Ваш вкус — это лучший проводник, именно он скажет вам, хорош пейринг или нет. Не стесняйтесь обратиться за помощью в винную лавку, где можно рассказать о своем желании открыть что-то новое: продавец поможет подобрать напиток, соответствующий вашим вкусам. В этом разделе я приведу десять сочетаний, которые легко создать дома и которые я считаю идеальными. Вина и крепкий алкоголь могут показаться вам оригинальными, но будьте уверены, в продаже их найти совсем не сложно, по крайней мере, во Франции! А подходящий шоколад можно приобрести в специализированных магазинах для кондитеров.

1. Шампанское

— Брют и ванильные макарон

Шампанское нелегко сочетать с шоколадом по двум причинам: наличие пузырьков и высокая кислотность, которая может ухудшить восприимчивость вкусовых рецепторов. Мне было интересно попробовать шампанское блан де блан (100 % шардоне) с лимонным ганашем, чтобы обыграть кислотность и сделать акцент на цитрусовых. Сочетание дерзкое — для любителей кислого! Я считаю, что с шампанским идеально сочетается макарон. Его мягкая текстура и сладкий вкус с нотками миндаля уравновешивают кислотность напитка. С шампанским брют или блан де блан я рекомендую ванильные или лимонные макарон. А с розе попробуйте малиновые или ягодные.

2. Белое вино

— Торронтес и ганаш юдзу

Мое любимое открытие в области дегустаций — сочетания с аргентинским белым вином торронтес, очень легким, близким к

мускату. Винодельческий регион, где выращивают этот сорт винограда, — самый высокий в мире: виноградные лозы высажены на высоте от 1600 до более 3000 метров над уровнем моря. Ягоды с толстой темной кожицей созревают довольно рано и обладают приятной кислотностью благодаря холодному климату. Светло-желтый цвет, цветочные ароматы (белый цветок) и нотки экзотических фруктов (ананас, личи) приглашают нас в путешествие. Во вкусе присутствует кислинка — приятная, тонкая, с нотками цитрусовых. Это вино лучше всего, пока молодое; дегустируйте его охлажденным. Мне нравится сочетать его с ганашем с юдзу Les Carrés Victoire, покрытым молочным шоколадом с содержанием какао 45 %. Кислинка японского горького лимона великолепно сочетается с этим сухим, изысканным и очень ароматным белым вином.

3. Красное вино

— Корна и перечный ганаш

Вина из винограда сира очень хороши с темным шоколадом. Этот виноград выращивают в долине Роны, Провансе, Лангедок-Руссильоне и на юго-западе Франции. Такие вина можно узнать по пурпурно-фиолетовому оттенку. В их букете преобладают нотки специй и черного перца, но угадываются и спелые черные ягоды и легкие нотки фиалки. Эти мощные вина с продолжительным послевкусием отличаются крепостью, шелковистыми танинами и относительно низкой кислотностью.

Мой выбор часто падает на вино из долины Роны, региона, к которому я сильно привязана, — и это семейное. Возьмем, к примеру, корна́ и сочетаем его с насыщенным темным шоколадом. Если у вас есть такая возможность, попробуйте перечный ганаш от Филиппа Бея из Лиона, лучшего мастера Франции в категории «Шоколатье», или купите плитку шоколада с острым перцем. Гармоничное сочетание между сильным вкусом какао и танинами вина остается лакомым благодаря фруктовым ноткам. Еще один шоколад, который прекрасно сочетается с этими сильными винами: украшенные золотом шайбочки Palet d'or от Бернашона, лионского шоколатье в третьем поколении.

Это очень насыщенный натуральный ганаш, который оставляет приятное долгое послевкусие.

4. Портвейн тони

— **Портвейн тони колейта и ганаш с бобами тонка**

Портвейн — это одно из крепленых португальских красных вин оксидативной выдержки. Есть два основных семейства портвейна: рубиновые (руби) и желтовато-коричневые (тони). Миллезимный тони называют «колейта», он проводит в бочках не менее семи лет. Мне нравится использовать его на дегустациях. Он характеризуется интенсивным цветом, который может варьировать от рубиново-красного до янтарного или рыжеватого, tawny. В букете ощущаются приятные пряные, теплые и округлые ароматы ванили и корицы с нотками карамели и орехов. Предлагаю попробовать дополнить его ганашем с бобами тонка или карамельным ганашем.

5. Амароне

— **Амароне делла Вальполичелла и ганаш на сигарных листьях**

Амароне делла Вальполичелла — красное вино из региона Венето. Оно отличается крепостью (около 16 %) и сложностью букета (нотки фиалок, вишни и ванили), а также маслянистой и нежной текстурой. Это роскошное вино имеет насыщенный рубиновый цвет. Нос улавливает характерные ароматы орехов, табака и специй. Во рту амароне ощущается как шелковистое и теплое и раскрывается тонкими нотами черешни, ежевики и ванили с тонами какао. Это сложное и мощное вино. Оно прекрасно сочетается с очень насыщенным натуральным ганашем (переходим к высокому содержанию какао!) или ганашем, настоянным на сигарных листьях (в Париже попробуйте замечательный ганаш Жан-Шарля Рошу). И прекрасно подходит к шоколадным десертам: фонданам, муалё и тартам.

6. Десертные вина vins doux naturels

Эти вина производятся на юге Франции, в основном в регионе Лангедок-Руссильон, из напитанного солнцем винограда. Вот два моих любимых сочетания — одно с баньюльсом, другое — с мори́.

— Баньюльс и фундучное пралине

Цвет баньюльса довольно разнообразен: от кирпично-красного и оттенков красного дерева до коричневых тонов. Букет выразительный и элегантный, с ароматными орехово-фруктовыми нюансами: сухофрукты (чернослив) и орехи (фундук, грецкие орехи). Ощущаются и нотки специй. Шелковистые танины сопровождаются нотками инжира и орехов. Баньюльс — сладкое вино, которое очень хорошо сочетается с шоколадом, особенно с пралине (фундук, миндаль, грецкие орехи). Я часто комбинирую его с очень вкусным пралине из фундука, например, от Патрика Роже.

— Красное мори и малиновый ганаш

Мори бывает красное и белое. Красные мори производятся в основном из черного винограда сортов гренаш и сира из солнечных виноградников Монпелье. Это сладкое фруктовое вино темно-гранатового цвета. В молодых винах улавливается аромат черешни с тонами черного перца. Выдержанное мори дарит ноты сухофруктов (чернослива), орехов, какао и кофе. Во рту оно раскрывается яркими нотками ягодного конфитюра. Мори идеально сочетается с ганашем из малины или красных ягод. Иногда я предлагаю его с ганашем с перцем тимут — изысканным перцем с цветочными и фруктовыми нотками, который мне очень нравится.

7. Ликерное вино

— Пассито ди Пантеллерия и ганаш из маракуйи

Пассито ди Пантеллерия — одно из моих любимых вин! Его производят на вулканическом острове Пантеллерия неподалеку от Сицилии. Золотисто-желтое с янтарными отблесками, оно обладает сложным букетом с нотками цветов (жасмин, флёрдоранж), сухофруктов (курага, инжир), меда и пряностей. Вкус бархатистый, с нотками цукатов и экзотических фруктов. Мне нравится сочетать его с

ганашем из маракуйи, это идеальное попадание и пиршество для вкусовых рецепторов!

8. Виски

— Виски Chivas Regal и ганаш с горькими апельсинами

Виски — это крепкий алкогольный напиток, полученный из одного или нескольких видов зерна путем ферментации и перегонки и выдержанный в дубовой бочке. Один из моих любимых — очень приятный 25-летний виски Chivas Regal. У него чудесный фруктовый букет, напоминающий о цукатах из апельсиновых корок. Также в нем присутствуют нотки орехов (грецких) и легкие пряные тона как у медовой коврижки. Вкус у него отличается приятной полнотой с изысканными нюансами апельсиновых цукатов. Такой виски прекрасно сочетается с ганашем с горькими апельсинами от Жака Женена. Гармоничная композиция оставляет долгое фруктовое послевкусие.

9. Коньяк

— Коньяк VSOP и фундучное пралине

Настоящий коньяк производится из винограда, выращенного исключительно в окрестностях города Коньяк.

Ароматическая сложность коньяка зависит от его выдержки. Следовательно, сочетания для коньяка VS, VSOP, XO, EXTRA будут разными. Предлагаю вам мои любимые.

Коньяк VS и пралине с добавлением флёр-де-сель: приятное сочетание с нотками фундука и молочной сладостью.

Коньяк VS Frozen и ганаш с бобами тонка: восхитительное свежее сочетание с тонами карамели и ванили.

Коньяк VSOP и фундучное пралине: чудесное, гармоничное сочетание с изысканными нотками карамелизованного фундука.

Коньяк XO и апельсиновый ганаш: идеальное сочетание с нюансами цукатов из апельсина.

Коньяк EXTRA и насыщенный натуральный ганаш (лучше всего из шоколада с содержанием какао 80 %): идеальное сочетание: яркий

шоколад и ароматическая мощь коньяка.

10. Ром

— Винтажный ром и кокосовое пралине

Ром, крепкий алкогольный напиток из сахарного тростника, производят по всему миру. Один из моих любимых — Clément Vintage: у него необычайно пряный аромат со сладкими нотами ванили, бобов тонка и корицы. При дегустации раскрываются нюансы теплых пряностей и кокоса. Я сочетаю его с фундучным пралине с добавлением кокосовой стружки — восхитительно!

Несладкие рецепты

Далее в этой книге вы найдете 50 рецептов сладкого с шоколадом на все случаи жизни: полдники, десерты, лакомства к чаю... Но прежде чем перейти к ним, хочу предложить вам два рецепта, в которых шоколад становится оригинальным ингредиентом несладкого блюда. Первый — это блюдо для семейного ужина, знаменитая лионская колбаса, приправленная портвейном и шоколадным соусом. А второй — фуа-гра с какао-крупкой (дроблеными бобами), которую я использую как крупную соль для придания вкуса, и соус на основе фундучного пралине: фуа-гра прекрасно сочетается с шоколадом и орехами.

Лионская колбаса с фисташками, шоколадный соус с портвейном

На 6 порций

Приготовление **50 мин.**

Ингредиенты

- 1 лионская колбаса с фисташками (на 6 порций)
- 600 г картофеля сорта «ратт»
- 2 щепотки соли
- Свежемолотый перец
- 1 бульонный кубик
- 1 лавровый лист
- 150 мл красного портвейна
- 50 г размягченного соленого сливочного масла
- 1 ст. л. жирных сливок комнатной температуры
- 9 г шоколада (70 % какао; примерно 2 большие дольки)

Помойте картофель, сложите в большую кастрюлю и залейте холодной водой. Добавьте две большие щепотки соли. Варите 25–30 минут, затем слейте воду и немного остудите.

Тем временем отварите колбасу. Налейте в кастрюлю 2 литра воды, добавьте бульонный кубик и лавровый лист, поперчите (три оборота мельницы). Не солите. Доведите воду до кипения и опустите в нее колбасу. Варите на медленном огне 25 минут, затем слейте бульон в миску — для соуса.

Приготовьте шоколадный соус: доведите портвейн до кипения и уварите более чем вдвое (это займет не менее 5 минут). Затем добавьте два половника бульона и уварите более чем вдвое (иначе соус может получиться слишком жидким). Убавьте огонь и добавьте нарезанное кубиками масло. Перемешайте до однородности. Добавьте кусочки темного шоколада и снова перемешайте. Влейте сливки и перемешайте до получения кремообразной консистенции. Держите готовый соус в кастрюле до подачи.

Очистите картофель (разогрейте его, если успел остыть слишком сильно). Разложите его по тарелкам и посыпьте флёр-де-сель. Не снимая с колбасы шкурку, нарежьте ее одинаковыми толстыми ломтиками. Разложите их на тарелках между картофелем. Полейте кусочки колбасы соусом и сразу же подавайте.

С КАКИМ ВИНОМ ПОПРОБОВАТЬ?

Лионскую колбасу лучше всего подавать с вином из этого же региона, так что возьмите красное кот-дю-рон. Также подойдет бургундское красное, сухое и довольно молодое. Но любители розового могут не лишать себя маленьких радостей — лионская колбаса хорошо сочетается и с ним.

Фуа-гра с какао-крупкой и соусом пralине

На 8 порций

Приготовление **15 мин.**

Ингредиенты

1 готовое фуа-гра (если хотите, приготовьте его самостоятельно, с пряностями по вкусу)

8 поджаренных ломтиков бриоши

8 щепоток герандской соли

8 щепоток пенджийского или кампотского белого перца

50 г какао-крупки + 10 г для соуса пралине

80 г [шоколадной пасты с фундуком](#)

40 г темного шоколада (70 % какао)

Приготовьте восемь тарелок для этой праздничной закуски..

Растопите темный шоколад и смешайте его с десертной пастой.

Добавьте 10 г какао-крупки. Ложкой налейте немного соуса на каждую тарелку, затем легким движением нарисуйте полукруг.

Нарежьте фуа-гра тонкими ломтиками (идеальная толщина — 0,5 см) и выложите на каждую тарелку. Приправьте солью и белым перцем.

Обильно посыпьте какао-крупкой (здесь она используется как крупная соль).

Подавайте фуа-гра с хорошо подрумяненным и еще теплым тостом из

бриоши.

Белый перец имеет тонкий, умеренно интенсивный и приятный вкус. Он прекрасно сочетается с фуа-гра — особенно хорош пенджийский перец с древесными и мускусными нотками.

ВИНО И ФУА-ГРА

Вин к фуа-гра можно подобрать много, это прекрасная возможность поэкспериментировать! Если вам хочется ослабить сладость блюда, выберите сухое вино:

- шампанское блан де блан — его кислотность дает приятную свежесть
- фруктовое белое бургундское или кондриё

Если же вы хотите подчеркнуть сладость и привнести конфитюрные нотки:

- выдержанный сотерн
- монбазияк
- баньюльс (с нотами цитрусовых и чернослива, орехов и цукатов)

А если хотите удивить гостей, подайте им к этой закуске хорошее саке!

Сочетание очень интересное, оригинальное, свежее и вкусное.

Советы по приготовлению

Рецепт

Прочтите рецепт целиком, прежде чем начинать готовить. Вы будете знать, что и в какой момент вам понадобится, и сможете рассчитать время приготовления.

Небольшая мера предосторожности: сполосните всю утварь, которую вы собираетесь использовать, и вытрите досуха кухонным полотенцем.

Начинайте каждый рецепт с взвешивания. Разложив все ингредиенты перед собой, вы в итоге сэкономите время. Важно, чтобы вес ингредиентов в точности соответствовал указанному в рецепте. Кондитерские изделия — это химия! Также старайтесь соблюдать указанные температуры (выпекания, охлаждения). Остерегайтесь резких перепадов температуры, влияющих на ингредиенты. Советую заранее достать из холодильника масло, молоко, сливки, яйца и тому подобное. Не забудьте вовремя разогреть духовку, если рецепт подразумевает ее использование. Все рецепты в этой книге были разработаны для конвекционной духовки (противень на среднем уровне). Поскольку время выпекания сильно зависит от духовки, важно следить за процессом приготовления.

Старайтесь использовать специальное оборудование, указанное в рецептах (венчик, силиконовую лопатку, металлическую лопатку-спатулу, деревянную ложку, сито, миксер, блендер и т. д.). Это гарантирует, что вы получите ожидаемый результат.

С первой попытки редко все выходит безупречно! Чтобы освоить рецепт в полной мере, нужно несколько раз попрактиковаться. Впрочем, рецепты, которые мне нравятся больше всего, достаточно легкие. Очень надеюсь, что они понравятся и вам, опробуйте их хотя бы дважды, прежде чем убирать книгу на дальнюю полку!

Ингредиенты

Самое главное: используйте качественные ингредиенты! Особенно шоколад и яйца — они очень сильно влияют на вкус. Старайтесь выбирать хороший сортовой шоколад с определенными характеристиками (фруктовые, пряные, древесные нотки и т. д.), и тогда удивленные гости обязательно спросят вас: «Какой тут шоколад?» Раскрывать секрет или нет — решайте сами!

— Шоколад

«Шоколадность» десертов будет зависеть главным образом от качества используемого шоколада и содержания в нем какао. Отдавайте предпочтение темному шоколаду с содержанием какао не менее 65 % (но не более 80 %).

Шоколад чувствителен к высоким температурам. Топить его лучше на водяной бане, в микроволновке или на очень слабом огне. Тогда вы получите гладкую кремовую текстуру, с которой приятно будет работать.

Будьте осторожны и не добавляйте воду в шоколад, если это не указано в рецепте. Шоколад легче растопить с чем-то жирным (молоком, сливками, маслом) при очень низкой температуре.

Шоколад плохо переносит влажность, поэтому всегда накрывайте его пищевой пленкой, перед тем как убрать в холодильник.

Делайте шоколадную крошку самостоятельно! Хотя в магазинах продают специальные «капли», советую вам выбрать тот шоколад, который вам нравится (кондитерский или дегустационный). В выпечке качество шоколада имеет решающее значение! Сделать крошку очень просто: на разделочной доске большим ножом нарежьте плитку шоколада поперек, а затем вдоль. Так у вас получатся кусочки разного размера, которые придадут вашим изделиям восхитительную текстуру (и вкус).

— Еще кое-что незначительное, но важное

Если вам нужно добавить в шоколадную смесь яйца или желтки, убедитесь, что она комнатной температуры. Если она еще горячая, подождите немного, иначе яйца свернутся, что испортит текстуру (а значит, и все блюдо!).

Используйте разрыхлитель там, где это требуется (кроме рецепта бриоши — тут нужны дрожжи); выбирайте сахар мелкого помола, а не обычный сахарный песок (он плохо растворяется) — лучше всего экологически чистый тростниковый сахар с приятными карамельными нотками.

Важно тщательно зачищать стенки кастрюли и миски силиконовой лопаткой или кондитерским скребком. Если на стенках останется слишком много ингредиентов, предусмотренное в рецепте соотношение ингредиентов изменится, что может повлиять на результат. Ингредиенты, которые сильно влияют на вкус — целые или измельченные орехи, стручки ванили, бобы тонка, перец тимут, пенджийский перец — лучше покупать в специализированных магазинах.

И последнее, но не менее важное: готовьте с удовольствием! Выпечка — отличный способ поделиться своей любовью к сладкому и доставить радость близким. Призываю вас разделить эти радостные моменты с другими — детям особенно нравится принимать участие в приготовлении десертов. Мне повезло, что у меня дома есть два замечательных помощника, которым я могу поручать небольшие задания. Они счастливы хлопотать на кухне рядом со мной, узнавать новое и конечно же все пробовать на вкус!



Посуда и оборудование

Всегда приятно, когда под рукой в нужный момент оказывается подходящая посуда! Уверена, вы со мной согласитесь. Но стоит начать покупать, и остановиться трудно, ведь выбор практичной, а иногда и забавной на вид посуды очень велик. Лучше всего будет запастись минимальным набором по списку, приведенному ниже: некоторые из моих рецептов предусматривают использование определенной посуды (форм, кондитерских мешков, кулинарных колец и т. д.). С ней готовить эти десерты будет намного приятнее и проще. Будьте уверены, вы легко найдете все необходимое в специализированных магазинах или в интернете.

Вот список посуды и оборудования для моих рецептов:

- Весы
- Таймер
- Кулинарный термометр (понадобится для шоколадных макарон)
- Горелка для крем-брюле
- Миксер
- Погружной блендер (для эмульгирования ганашей)
- Кухонный комбайн
- Стационарный блендер (для приготовления домашнего пралине)
- Мороженица
- Духовка
- Миски (салатник, пиала)
- Сковороды и кастрюли, в том числе большая кастрюля для водяной бани
- Нож
- Разделочная доска
- Терка
- Овощечистка
- Венчик

- Половник
- Деревянная лопатка и ложка
- Силиконовая лопатка
- Сито
- Мелкое сито
- Скалка
- Кондитерский мешок
- Скребок
- Одноразовые перчатки
- Кухонная кисточка (для смазывания рамекинов)
- Металлические кулинарные кольца
- Вырубки для печенья
- Формы различных видов (металлические или силиконовые)
- Пищевая пленка и пергаментная бумага
- Пакеты для замораживания
- Противень





**Базовые
рецепты**



Карамелизация орехов: пекан

(для печенья и украшения)

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **15 мин.**

Ингредиенты

100 г пекана

50 г сахарной пудры

1 стакан воды

Разогрейте духовку до 150 °С. Распределите орехи по противню, поставьте в духовку и жарьте 5 минут (цель — нагреть орехи, чтобы избежать резких перепадов температуры).

В сковороду, поставленную на сильный огонь, насыпьте сахарную пудру и налейте немного воды, чтобы она намокла. Доведите сироп до кипения — до появления больших пузырьков. Добавьте в сироп горячие орехи и начните мешать, чтобы сахар распределился равномерно. Они быстро побелеют, покрывшись крупинками сахара. Продолжайте перемешивать. Сахар начинает таять и образует карамель. Орехи станут приятно-золотистыми. Что уж и говорить о чудесном карамельном аромате...

Снимите кастрюлю с огня и выложите орехи на лист бумаги для выпечки, расстеленный на прохладной рабочей поверхности (мрамор, плитка) или на противне. Остужайте при комнатной температуре в течение 15 минут. Разделите орехи вручную.

Используйте карамелизованный пекан целиком или в измельченном виде, в зависимости от рецепта.

ХИТРОСТИ

Принцип, лежащий в основе этого рецепта, — орехи обжариваются с добавлением сахара в количестве, равном половине их веса. Вы можете карамелизовать таким способом любые орехи, какие вам захочется, главное — соблюдать пропорции!

Заварной крем с шоколадом

На 1 литр заварного крема

Приготовление **25 мин.**

Ингредиенты

90 г темного шоколада (70 % какао)

½ литра цельного молока

100 г сахара (20 + 80 г)

3 желтка

20 г муки

30 г кукурузного крахмала

Растопите темный шоколад на водяной бане. Одновременно в кастрюле доведите до кипения молоко с 20 г сахара.

Взбейте в миске желтки с оставшимися 80 г сахара добела. Просейте муку с кукурузным крахмалом и добавьте в желтки.

Когда молоко закипит, влейте треть к желтковой смеси и взбейте, а затем добавьте оставшееся молоко. Перелейте полученную смесь обратно в кастрюлю и варите, помешивая, на слабом огне, пока крем не загустеет (около 1 минуты).

Вылейте треть заварного крема на растопленный шоколад. Энергично взбейте венчиком до образования эмульсии. Постепенно добавляйте оставшийся крем, перемешивая до однородности. Накройте крем пищевой пленкой в контакт (чтобы не образовалась корочка) и уберите в холодильник.

Этот крем можно использовать как начинку для шу (хватит на 20 штук) или тарта со свежими ягодами.

ВАРИАНТЫ

В закипающее молоко можно добавить пустые стручки ванили, палочки корицы, немного перца или других пряностей. Перед добавлением в растопленный шоколад пропустите крем через сито.

Взбитые ганаш

Темный шоколад

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

90 г темного шоколада (70 % какао)

110 + 200 г сливок жирностью 35 %

Растопите шоколад на водяной бане.

В кастрюле доведите до кипения 110 г сливок. Медленно полейте растопленный шоколад третью кипящих сливок. Энергично перемешивайте его лопаткой круговыми движениями до образования эмульсии. Добавьте еще треть сливок, перемешайте тем же способом, затем влейте оставшиеся сливки и снова перемешайте, чтобы получить однородную, гладкую эмульсию.

Добавьте 200 г охлажденных сливок. Перемешивайте в течение нескольких секунд, чтобы эмульсия стала совершенно однородной, гладкой и блестящей. Накройте пищевой пленкой в контакт и выдержите в холодильнике не менее 3 часов (а лучше всю ночь).

Перед использованием взбейте ганаш миксером на средней скорости до получения маслянистого крема.

ХИТРОСТИ

Вы можете ароматизировать этот ганаш, как вам нравится, добавив в 110 г кипящих сливок чайные листья, ваниль, пряности, травы, цедру citrusовых...

Молочный шоколад

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

150 г молочного шоколада (например, молочный Bahibé 46 % марки Valrhona или Mélissa 45 % марки Pralus)

110 + 260 г сливок жирностью 35 %

Следуйте рецепту ганаша из темного шоколада.

Вы можете приготовить такой ганаш с бобами тонка, настояв доведенные до кипения сливки с 2 г тертых бобов.

Белый шоколад

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

160 г белого шоколада (желательно 35 % масла какао)

110 + 270 г сливок жирностью 35 %

Следуйте рецепту ганаша из темного шоколада.

Вы можете приготовить фисташковый вариант (более легкий, чем натуральный ганаш), дав настояться 80 г фисташковой пасты в 110 г доведенных до кипения сливок; используйте, например, в качестве начинки макарон.

Шоколад и пралине

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

150 г молочного шоколада Jivara (40 % какао) марки Valrhona

120 г домашней или покупной [шоколадной пасты с фундуком](#)

160 + 400 г жирных сливок

Растопите молочный шоколад на водяной бане и добавьте в него десертную пасту.

В кастрюле доведите до кипения 160 г сливок. Медленно полейте растопленный шоколад третьей кипящих сливок. Энергично перемешайте силиконовой лопаткой до образования эмульсии. Добавьте еще треть сливок, перемешайте круговыми движениями. Таким же образом введите оставшиеся сливки. Перемешивайте в течение 1 минуты, чтобы эмульсия стала гладкой и совершенно однородной.

Добавьте 400 г охлажденных сливок. Перемешайте. Накройте пищевой пленкой в контакт и уберите в холодильник на ночь.

Перед употреблением ганаш необходимо взбить миксером на средней скорости до получения однородного маслянистого крема.



Штрейзель с какао

На 6 десертов

Подготовка **15 мин.**

Выдержка **40 мин.**

Выпекание **15 мин.**

Ингредиенты

50 г нерафинированного сахара

50 г муки высшего сорта

50 г миндальной муки

20 г какао-порошка без сахара

1 щепотка флёр-де-сель

50 г сливочного масла комнатной температуры

Это сухое печенье (крамбл) изумительно сочетается с некоторыми десертами.

В миске смешайте сухие ингредиенты (сахар, муку, миндаль, какао, соль). Добавьте сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, и перетрите вручную (можно надеть перчатки). Соберите тесто в ком.

Накройте перевернутый противень бумагой для выпечки и выложите на него тесто. Накройте вторым листом бумаги для выпечки и

раскатайте скалкой до толщины около 5 мм. Дайте постоять 40 минут в холодильнике.

Разогрейте духовку до 150 °С. Поставьте в нее тесто и выпекайте 15 минут, затем дайте остыть до комнатной температуры. Текстура получится хрустящая, рассыпчатая, тающая.

Штрейзель с пряностями

Вы можете ароматизировать штрейзель, добавив в тесто щепотку специй: корицы, перца тимут, зеленого аниса, бадьяна и т. д.

Цитрусовый штрейзель

Замените какао-порошок цедрой $\frac{1}{2}$ апельсина и цедрой $\frac{1}{2}$ лимона.



Миндально-кунжутные тюили

На 6 порций

Подготовка **10 мин.**

Выпекание **12 мин.**

Ингредиенты

10 г воды

110 г сахара

50 г меда

150 г мелко порубленного миндаля

100 г семян кунжута

Разогрейте духовку до 180 °С.

В кастрюле доведите до кипения воду и сахар. Добавьте мед и снова доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте миндаль и перемешайте.

Вылейте смесь на силиконовый коврик (или лист пергаментной бумаги, но это не так удобно) и разровняйте металлической лопаткой. Обильно посыпьте кунжутом. Выпекайте 12 минут.

Тюили с какао-крупкой

На 6 порций

Подготовка **10 мин.**

Выпекание **10 мин.**

Ингредиенты

10 г воды

80 г сахара

30 г меда

70 г слабосоленого сливочного масла

100 г какао-крупки

Разогрейте духовку до 180 °С.

В кастрюле доведите до кипения воду и сахар. Добавьте мед и масло, перемешайте деревянной ложкой. Снимите с огня и добавьте какао-крупку, перемешайте.

Выложите массу на силиконовый коврик (или на лист бумаги для выпечки, но это не так удобно) небольшими порциями с помощью двух ложек, оставляя между заготовками достаточно места. Выпекайте 10–12 минут.



Взбитые сливки

Шафран

На 6 порций (к десерту)

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **4 ч.**

Ингредиенты

200 г цельных сливок жирностью 35 %

1 стручок ванили

1 щепотка шафрана

Разрежьте стручок ванили и выскоблите семена ножом.

Доведите сливки до кипения и добавьте в них шафран, семена и стручок ванили. Помешивайте на умеренном огне в течение 10 минут. Выключите огонь, накройте кастрюлю крышкой и дайте настояться (около 1 часа, пока сливки не остынут).

Удалите стручок ванили, перелейте сливки в миску, накройте пленкой в контакт и уберите в холодильник на 3 часа.

Достаньте шафрановые сливки из холодильника и взбейте до мягких, но стойких пиков (венчиком или миксером на средней скорости).

С помощью кондитерского мешка украсьте тарелки красивым куполом из взбитых сливок.

Корица

На 6 порций (к десерту)

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **4 ч.**

Ингредиенты

200 г цельных сливок жирностью 35 %

1 стручок ванили

1 палочка корицы

Разрежьте стручок ванили и выскоблите семена ножом.

Доведите сливки до кипения и добавьте в них семена и стручок ванили. Помешивайте на умеренном огне в течение 5 минут. Добавьте палочку корицы и продолжайте нагревать, помешивая, еще 5 минут. Выключите огонь, накройте кастрюлю крышкой и дайте настояться (около 1 часа, пока сливки не остынут).

Удалите палочку корицы и стручок ванили, процедите сливки и вылейте их в миску. Накройте пищевой пленкой в контакт и уберите в холодильник на 3 часа.

Достаньте сливки из холодильника и взбейте до мягких, но стойких пиков (венчиком или миксером на средней скорости).

С помощью кондитерского мешка украсьте тарелки красивым куполом из взбитых сливок.

Мята

На 6 порций (к десерту)

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **4 ч.**

Ингредиенты

200 г цельных сливок жирностью 35 %

1 пучок (20 г) свежей мяты

10 г темного шоколада

В кастрюле доведите сливки до кипения и добавьте крупно нарезанные листья мяты. Помешивайте на умеренном огне в течение 10 минут. Выключите огонь, накройте кастрюлю крышкой и дайте настояться (около 1 часа, пока сливки не остынут).

С помощью овощечистки нарежьте темный шоколад стружкой и разомните ее ложкой. Отставьте в сторону.

Остывшие сливки процедите и перелейте в миску. Добавьте измельченный шоколад. Перемешайте. Накройте пищевой пленкой в контакт и уберите в холодильник на 3 часа.

Достаньте сливки из холодильника и взбейте до мягких, но стойких пиков (венчиком или миксером на средней скорости).

С помощью кондитерского мешка украсьте тарелки красивым куполом из взбитых сливок.

Флёрдоранж

На 6 порций (к десерту)

Приготовление **10 мин.**

Выдержка **4 ч.**

Ингредиенты

200 г сливок жирностью 35 %

1 ч. л. флёрдоранжевой воды

Доведите сливки до кипения и добавьте флёрдоранжевую воду. Помешивайте на умеренном огне в течение 10 минут. Выключите огонь, накройте кастрюлю крышкой и дайте настояться (около 1 часа, пока сливки не остынут).

Перелейте остывшие сливки в миску. Накройте пищевой пленкой в контакт и уберите в холодильник на 3 часа.

Достаньте сливки из холодильника и взбейте до мягких, но стойких пиков (венчиком или миксером на средней скорости).

С помощью кондитерского мешка украсьте тарелки красивым куполом из взбитых сливок.

Ганаши

Ганаш — незаменимая основа для приготовления шоколадных тартов, трюфелей, рождественских поленьев. Ганаш можно ароматизировать чем угодно; самое сложное — добиться правильного соотношения ингредиентов, чтобы аромат хорошо ощущался, но не перебивал вкус шоколада.

Ганаш, приготовленный по этим рецептам, не хранится долго: его нужно съесть в течение суток после кристаллизации.

Способ приготовления всегда одинаков:

- Доведите до кипения сливки и мед (или иной ингредиент, на котором ганаш должен настояться).
- В три приема влейте в шоколад горячие сливки.
- Энергично перемешайте до получения эмульсии.
- Добавьте сливочное масло для более округлого вкуса и получения гладкой, кремовой и блестящей текстуры.

Я предлагаю рецепты на 6–8 порций; приготовление займет 15 минут.

Ганаши на молочном шоколаде

150 г молочного шоколада (45 % какао; например, Bahibé марки Valrhona или Mélissa марки Pralus)

110 г цельных сливок жирностью 35 %

2 стручка ванили

Ваниль

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне). Расщепите стручки ванили ножом и выскоблите из них семена.

Сливки с семенами и стручками ванили доведите до кипения и оставьте на огне на 10 минут.

Процедите сливки через сито и в три приема влейте в растопленный шоколад, энергично перемешивая лопаткой, чтобы получить однородную, гладкую и блестящую эмульсию. Поставьте в холодильник.

Кофе

Следуйте рецепту ванильного ганаша, но замените 2 стручка ванили 80 г эспрессо. Процеживать необязательно.

Бобы тонка

Следуйте рецепту ванильного ганаша, но замените 2 стручка ванили 2

г тертых бобов тонка. Процеживать необязательно.

Ганаши на темном шоколаде

Малиновое пюре

250 г темного шоколада (60–70 % какао; например, Manjari 64 % марки Valrhona, происхождение: Мадагаскар)

150 г малинового пюре (10 % сахара; можно приготовить пюре из свежих ягод самостоятельно, без сахара)

10 г меда

60 г сливочного масла

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне).

Доведите до кипения малиновое пюре, смешанное с медом.

В три приема добавьте кипящее пюре в растопленный шоколад, энергично перемешивая до образования эмульсии. Добавьте масло и перемешивайте еще несколько секунд, чтобы эмульсия стала совершенно однородной, гладкой и блестящей. Наполните ганашем основу для тарта или уберите в холодильник.

Перец тимут

190 г темного шоколада (60–70 % какао; например, Manjari 64 % марки Valrhona, происхождение: Мадагаскар)

200 г сливок жирностью 35 %

10 г меда

2 г перца тимут

60 г слабосоленого сливочного масла

Растопите шоколад на водяной бане.

Смешайте сливки с медом в кастрюле. Растолките перец в ступке и добавьте в доведенные до кипения сливки. Перемешивайте в течение 5 минут.

Процедите сливки через сито и в три приема влейте в шоколад, энергично перемешивая до образования эмульсии. Добавьте масло и перемешивайте еще несколько секунд, чтобы эмульсия стала совершенно однородной, гладкой и блестящей. Уберите в холодильник.

4 специи

180 г темного шоколада (60–70 % какао; например, Manjari 64 % марки Valrhona, происхождение: Мадагаскар)

200 г сливок жирностью 35 %

10 г меда

1 палочка корицы

1 звездочка аниса

2 бутончика гвоздики

1 щепотка молотого кориандра

60 г слабосоленого сливочного масла

Растопите шоколад на водяной бане.

Смешайте сливки с медом в кастрюле. Добавьте все специи в доведенные до кипения сливки и перемешивайте в течение 5 минут.

Пропустите сливки через сито и в три приема влейте в шоколад, энергично перемешивая до образования эмульсии. Добавьте масло и перемешивайте еще несколько секунд, чтобы эмульсия стала совершенно однородной, гладкой и блестящей. Уберите в холодильник.

Ганаши на белом шоколаде

110 г сливок жирностью 35 %

80 г арахисовой пасты

160 г белого шоколада

Арахис

Смешайте сливки и арахисовую пасту в кастрюле. Доведите до кипения и в три приема влейте смесь в заранее растопленный белый шоколад.

Перемешайте и оставьте в холодильнике.

Фисташка

Следуйте рецепту ганаши с арахисом, заменив арахисовую пасту 80 г фисташковой.

Глазурь из темного шоколада с перцем тимут

Приготовление **20 мин.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (60–75 % какао; предпочтительнее кувертюр Valrhona)

100 г сливочного масла

1 щепотка мелкой соли

2 г перца тимут

Измельчите шоколад и растопите его с тремя столовыми ложками воды на водяной бане (или на очень слабом огне). Дождитесь, когда шоколад растает, а затем перемешайте его деревянной ложкой, чтобы получилась гладкая смесь.

Добавьте нарезанное мелкими кубиками сливочное масло и перемешайте. Посолите. Растолките перец в ступке и добавьте в шоколад.

Дайте глазури немного остыть перед использованием; она должна быть теплой: горячая глазурь будет слишком жидкой, а холодную сложнее наносить. Вылейте ее на середину торта; пока вы будете распределять ее изогнутой металлической лопаткой (спатулой), она будет схватываться. Тут придется попрактиковаться!

ХИТРОСТИ

Выложите торт на решетку или подставку, чтобы приподнять его над столом, особенно если хотите глазировать и бока.

Тимут — это небольшое дополнение, которое добавит глубины шоколадному вкусу, но вы можете приготовить глазурь и без него, все равно будет здорово!

Мне очень нравится перец тимут. Строго говоря, это не перец, а плод небольшого колючего кустарника, вроде сычуаньского перца. Он родом из Непала и отличается изысканным, богатым вкусом с цветочными и цитрусовыми нотками. Тщательно следите за дозировкой, чтобы не перебить вкус шоколада.

Соусы

Темный шоколад

На 6 порций

Приготовление **10 мин.**

Ингредиенты

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja или Nyangbo марки Valrhona)

100 г цельного молока

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне). В другой кастрюле доведите до кипения молоко.

В три приема введите кипящее молоко в растопленный шоколад: сначала влейте первую треть и энергично перемешайте лопаткой до образования эмульсии. Влейте вторую треть и снова перемешайте. Влейте оставшееся молоко и перемешайте в последний раз. Пробейте погружным блендером и подавайте горячим.

Молочный шоколад, бобы тонка

На 6 порций

Приготовление **15 мин.**

Ингредиенты

100 г молочного шоколада (не менее 40 % какао; например, Brazil 55 % Dark Milk Chocolate марки Akesson's или Mélissa 45 % марки Pralus)

1 боб тонка (2 г)

130 г сливок жирностью 35 %

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне).

Натрите в миску боб тонка.

В кастрюле смешайте сливки с натертым бобом. Доведите до кипения. В три приема введите кипящие сливки в растопленный шоколад, как описано в предыдущем рецепте.

У бобов тонка сложный аромат с нотками ванили, карамели, миндаля и аниса. Они прекрасно сочетаются с молочным шоколадом! Однако их аромат очень сильный и летучий, поэтому его следует использовать с осторожностью, чтобы не перебить вкус шоколада. Все должно быть сбалансировано.

Соленая карамель

На 6 порций

Приготовление **15 мин.**

Ингредиенты

180 г сахара

110 г слабосоленого сливочного масла

2 щепотки герандской соли

200 г сливок жирностью 35 %

В кастрюлю с толстым дном поместите сахар, масло, соль и немного воды, чтобы полностью намочить сахар. Готовьте на умеренном огне, помешивая деревянной ложкой. Смесь станет пенистой и начнет постепенно менять цвет.

Как только сироп превратится в карамель, снимите его с огня и понемногу влейте сливки. Поставьте карамель на сильный огонь и доведите до кипения, перемешайте и снимите с огня.

СОВЕТ

Карамельный соус идеально подойдет к шоколадному фондану или ванильному мороженому.

Темперирование шоколада

Вы, наверное, замечали, что при изготовлении плитки из растопленного шоколада трудно сохранить его блеск и ломкость. Он бледнеет и тускнеет. Эту проблему можно решить, темперировав шоколад перед дальнейшей работой.

Темперировать шоколад — значит подвергнуть его определенным перепадам температуры (охладить, а затем снова нагреть). Профессионалы выполняют темперирование, чтобы получить ломкий и блестящий шоколад. Для измерения температуры необходимо использовать кулинарный термометр, потому что только точность гарантирует желаемый результат.

Готовя по рецептам из этой книги, вы можете обойтись без темперирования, потому что ваши творения, скорее всего, будут тут же съедены! Однако стоит поэкспериментировать с темперированием для приготовления сладостей или плиток, если вы планируете их хранить. Тогда они останутся блестящими и хрустящими.

Сколько бы шоколада вы ни использовали, важно внимательно следить за изменением температуры. Начальная температура — это температура шоколада, растопленного на водяной бане (или на очень слабом огне, не превышающем 40 °C) и остывшего.

- Темный шоколад:
комнатная температура — 55 °C — 28 °C — 31 °C.
- Молочный шоколад:
комнатная температура — 45 °C — 27 °C — 29 °C.
- Белый шоколад:
комнатная температура — 45 °C — 26 °C — 28 °C.

Чтобы достичь пика температурной кривой, нужно просто включить огонь и контролировать температуру с помощью термометра. С точностью до градуса.

Чтобы снизить температуру, перелейте шоколад в холодную миску и помешивайте, пока он не остынет, или добавьте мелко порубленный шоколад комнатной температуры, который будет таять, понижая температуру смеси (добавляйте шоколад понемногу, пока не получите нужный результат).

Затем снова включите нагрев, чтобы восстановить несколько градусов, необходимых для завершения кривой темперирования.

Эта профессиональная техника гарантирует вам блестящий и ломкий шоколад; нужно просто запастись терпением и соблюдать точность!

Зачем темперировать?

Масло какао, в большом количестве содержащееся в шоколаде, — вещество капризное. После плавления оно не может вернуться в стабильную кристаллическую форму. Как объясняет Фредерик Бо в своей «Энциклопедии шоколада» (*Encyclopédie du chocolat*), кристаллы, из которых состоит масло какао, слипаются вместе, вызывая, в частности, белесые пятна на шоколаде. В результате шоколад теряет блеск, ломкость и тающую текстуру. Чтобы масло какао стабилизировалось, шоколад необходимо темперировать.





Десерты

Рождественское полено с шоколадом и пралине

На 6–8 порций

Подготовка **1 ч.**

Выпекание **15 мин.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

Для взбитого ганаша с шоколадным пралине

150 г молочного шоколада (40 % какао; например, Jivara марки Valrhona)

120 г домашней или покупной [шоколадной пасты с фундуком](#)

160 + 400 г цельных сливок

Для хрустящей основы из шоколада и пралине

60 г фундука

80 г молочного шоколада (40 % какао; например, Jivara марки Valrhona)

150 г домашней или покупной [шоколадной пасты с фундуком](#)

60 г вафельной крошки

Для бисквитного рулета

50 г муки

50 г картофельного (или кукурузного) крахмала

30 г какао-порошка без сахара

6 яиц

75 г очень мелкого сахара
35 г мелкого коричневого сахара (вержуаза)
1 дэш ликера Grand Marnier (по желанию)

Для сборки

Сахарная пудра
5 ядер фундука
1 ч. л. пищевой золотой пудры (кандурина)

1. Взбитый ганаш с шоколадом-пралине (накануне)

Приготовьте [«Взбитый ганаш»](#).

2. Хрустящая шоколадно-пралиновая основа (в день сборки)

Обжарьте фундук в духовке при температуре 150 °С в течение 10 минут. Растопите молочный шоколад на водяной бане. Добавьте шоколадную пасту с фундуком и вафельную крошку. Фундук мелко покрошите и добавьте в растопленный шоколад.

Остывшую массу распределите по листу пергаментной бумаги, выложенному на противень, формируя прямоугольник размером 15 × 30 см. Поставьте в холодильник на 30 минут.

3. Бисквитный рулет с какао (перед сборкой)

Разогрейте духовку до 200 °С.

Смешайте в миске муку, кукурузный крахмал и какао. Отделите белки от желтков 3 яиц.

Взбейте венчиком 3 целых яйца, 3 желтка и сахар до получения воздушной светлой массы. Добавьте ликер.

Взбейте 3 белка с коричневым сахаром в пышную пену. Осторожно введите ее в предыдущую смесь. Добавьте муку, просеянную с крахмалом и какао. Перемешайте и распределите тесто в форме для полена (силиконовой форме для бисквита). Выпекайте 15 минут. Готовый бисквит должен быть легким, золотистым и мягким на ощупь. Держите при комнатной температуре.

4. Сборка

Пока бисквит выпекается, достаньте ганаш из холодильника и взбейте его венчиком или миксером на средней скорости до пышной кремообразной консистенции. Переложите в кондитерский мешок.

Достаньте хрустящую основу из холодильника. Извлеките бисквит из формы. Распределите по нему тонкий слой ганаша. Сверните бисквит в рулет и обрежьте концы, чтобы края были ровными. Выложите полено на хрустящую основу. Большим ножом обрежьте ее по размеру полена и блюда для подачи. Обмажьте полено ганашем; при желании нанесите декоративный узор вилкой. Посыпьте сахарной пудрой. Обваляйте 5 орешков в золотой пудре и выложите их в ряд на полено.

Рекомендую подать к этому полену баньюльс, сладкое вино цвета красного дерева с нотками цитрусовых, чернослива и грецких орехов и ореховым послевкусием. Очень вкусное и праздничное сочетание!



Бабушкин шоколадный пирог

На 8 порций

Подготовка **25 мин.**

Выпекание **15 мин.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

60 г слабосоленого сливочного масла + для смазывания формы

400 г темного шоколада (70 % какао)

6 яиц

45 г муки

5 г разрыхлителя

250 г мелкого коричневого сахара (вержуза)

Это традиционный пирог, очень насыщенный и вкусный, невероятно нежный! Ему нужно дать постоять в течение ночи, поэтому испеките его накануне.

Разогрейте духовку до 180 °С.

Растопите масло и шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне). Перемешивайте, пока не получите гладкую консистенцию. Дайте остыть до комнатной температуры.

Белки отделите от желтков. В миске смешайте муку и разрыхлитель.

В другой миске разотрите добела деревянной ложкой 1 желток с 2 столовыми ложками сахара. Добавьте 1 столовую ложку муки с

разрыхлителем. Хорошо перемешайте. Введите еще желток с сахаром, потом еще муку с разрыхлителем и так далее, пока не используете все ингредиенты. Принцип заключается в том, чтобы постепенно добавлять желтки, сахар и муку, хорошо их перемешивая до получения однородной смеси. Текстура получится зернистой: не волнуйтесь, это нормально.

Постепенно добавьте в полученную смесь шоколад, хорошо перемешайте. Текстура останется зернистой, плотной, сложной для работы. Это нормально.

Взбейте белки в пышную пену. Добавьте в шоколадную смесь половину белков и аккуратно перемешайте. Добавьте оставшиеся белки. Перемешивать по-прежнему будет непросто. Терпение! Мешайте аккуратно: на ваших глазах совершается чудо. Возьмите силиконовую лопатку, чтобы захватить все, что прилипло ко дну.

Переложите тесто в форму, хорошо смазанную маслом, и распределите его лопаткой до бортиков. Выпекайте 15 минут. На поверхности образуется корочка, покрытая трещинами, но пирог остается недопеченным в центре; так и должно быть. Дайте ему постоять при комнатной температуре в течение ночи.

СОВЕТ

Подайте этот пирог с ягодным сорбетом, ягодным кули или фруктовым салатом и [взбитыми сливками с мятой](#). Красное бордо (слегка терпкое) прекрасно его дополнит.



Шоколадное суфле

На 6 порций

Подготовка **20 мин.**

Выдержка **2 ч.**

Выпекание **12 мин.**

Ингредиенты

300 г темного шоколада (70 % какао) + 50 г на украшение + 80 г для начинки

300 г молока пониженной жирности

20 г кукурузного крахмала

10 г сливочного масла для формочек

80 г очень мелкого сахара + 50 г для формочек

60 г желтков (около 3 шт.)

200 г белков (около 6 шт.)

6 маленьких квадратов пищевого золота (1 × 1 см)

Растопите 300 г шоколада на водяной бане (или на очень слабом огне).

Налейте в кастрюлю молоко и добавьте кукурузный крахмал.

Перемешайте и доведите до кипения.

Залейте шоколад закипевшим молоком. Перемешайте лопаткой. Дайте остыть до комнатной температуры.

Растопите 50 г шоколада на водяной бане (или на очень слабом огне).

Вылейте его в прямоугольный пакет для замораживания и закройте его. С помощью скалки распределите шоколад по всему пакету.

Уберите в холодильник.

80 г шоколада крошите ножом (на кусочки 1–2 мм). Сложите в миску.

Растопите сливочное масло. С помощью кисточки смажьте им рамекины снизу вверх, строго вертикальными мазками (вы намечаете путь для подъема суфле!). Посыпьте рамекины мелким сахаром, как мукой.

В остывшую шоколадно-молочную смесь введите желтки. Перемешайте.

Взбейте белки в пышную пену, постепенно добавляя 80 г сахара. Продолжайте взбивать, пока текстура не станет плотной.

Понемногу добавляйте белки в шоколадную массу. Осторожно перемешайте. Добавьте шоколадную крошку, снова осторожно перемешайте.

Столовой ложкой заполните рамекины шоколадной смесью на три четверти или до краев, в зависимости от их размера.

Достаньте из холодильника пакетик с шоколадом. Разрежьте его ножницами и достаньте тонкий лист шоколада. С помощью маленького кольца (диаметром около 5 см или меньше, чем рамекины) вырежьте 6 шоколадных кружков и выложите их на суфле. Добавьте в центр квадратик пищевого золота. Накройте рамекины пищевой пленкой и уберите в холодильник не менее чем на 2 часа.

Перед подачей разогрейте духовку до 175 °С. Достаньте рамекины из холодильника, снимите пленку и выпекайте суфле 12 минут. Оно

должно подняться выше краев. Подавайте суфле сразу же, но подождите несколько минут, прежде чем пробовать — они очень горячие!

СОВЕТ

К суфле можно подать тюили с какао-крупкой или [штрейзель](#).



Шоколадный фондан со штрейзелем и взбитыми сливками с шафраном

На 6 порций

Подготовка **20 мин.**

Выпекание **10 мин.**

Ингредиенты

120 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja или Nyangbo марки Valrhona)

50 г сливочного масла + 10 г для формочек

50 г слабосоленого сливочного масла

160 г яиц (4 маленьких)

130 г очень мелкого сахара + для формочек

50 г муки

Для сопровождения

[Штрейзель](#)

[Взбитые сливки с шафраном](#)

Разогрейте духовку до 210 °С.

Растопите 10 г сливочного масла в микроволновой печи и смажьте им рамекины диаметром 8–10 см с помощью кисточки. Затем посыпьте их сахаром, как мукой.

Шоколад измельчите и растопите на водяной бане (или на очень слабом огне). Добавьте размягченное слабосоленое масло, нарезанное

кубиками. Перемешайте и дайте остыть до комнатной температуры.

В миске смешайте венчиком яйца и сахар. Добавьте растопленный шоколад. Перемешайте деревянной ложкой. Аккуратно введите просеянную муку.

Выложите тесто в рамекины и выпекайте 8–10 минут. Дайте остыть, затем переверните на тарелки.

Посыпьте фонданы и тарелки кусочками штрейзеля. Из кондитерского мешка украсьте тарелки красивым куполом из взбитых сливок с шафраном. Получится десерт с тремя текстурами — хрустящей, полужидкой и кремовой — и с ноткой свежести!

ХИТРОСТИ

Тесто для фонданов можно приготовить заранее и хранить несколько часов в холодильнике или несколько дней в морозильнике. В таком случае не забудьте вынуть его за 3 часа до приготовления или скорректировать время выпекания.

Отличной заменой взбитым сливкам может стать мороженое. Идея в том, чтобы освежить вкус и добавить другую текстуру. Рекомендую фруктовый сорбет либо ванильное, миндальное или карамельное мороженое.



Крем-брюле с темным шоколадом и перцем тимут

На 6 порций

Подготовка **15 мин.**

Запекание **50 мин.**

Выдержка **12 ч.**

Ингредиенты

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Nyangbo марки Valrhona)

1 ч. л. перца тимут

200 г цельного молока

250 г сливок жирностью 35 %

60 г мелкого сахара

4 желтка

10 г нерафинированного сахара (кассонада)

Разогрейте духовку до 100 °С.

Растопите шоколад на очень слабом огне. Истолките перец тимут в порошок.

В кастрюлю налейте молоко и сливки, добавьте перец. Нагревайте на умеренном огне, помешивая, в течение 5 минут. Полейте смесью растопленный шоколад. Перемешивайте, пока не получите гладкую консистенцию. Оставьте при комнатной температуре.

В миске взбейте добела желтки с сахаром. Добавьте остывший шоколадный соус и перемешайте лопаткой.

Разлейте смесь по 6 рамекинам и запекайте около 50 минут. Крем-брюле должно остаться жидковатым в центре. Дайте ему остыть и уберите в холодильник не менее чем на 12 часов.

Непосредственно перед подачей посыпьте крем-брюле кассонадом и карамелизуйте его с помощью горелки.

Крем-брюле с молочным шоколадом и бобами тонка

Ингредиенты

120 г молочного шоколада (например, Méliсса 45 % марки Pralus)

2 г бобов тонка

200 г цельного молока

250 г сливок жирностью 35 %

60 г мелкого сахара

4 желтка

10 г нерафинированного сахара (кассонада)

Следуйте рецепту крем-брюле с темным шоколадом и перцем тимут, заменив темный шоколад молочным, а перец — тертыми бобами тонка.

СОВЕТ

Эти крем-брюле вкуснее всего в холодном виде, поэтому не ставьте их в духовку для карамелизации кассонада. Лучше вообще не карамелизовать, чем есть теплыми... В этом случае можно подать к ним [тюили с какао-крупкой](#).

У бобов тонка сложный аромат с нотками ванили, карамели, миндаля и аниса. Они прекрасно сочетаются с молочным шоколадом! Однако их аромат очень сильный и летучий, поэтому его следует использовать с осторожностью, чтобы не перебить вкус шоколада. Все должно быть сбалансировано.



Шоколадно-малиновый купол

На 6 порций

Приготовление 2 ч.

Выдержка 4 ч.

Ингредиенты

100 г темного шоколада (70 % какао)

Для шоколадного мусса

200 г насыщенного темного шоколада (64–70 %)

40 г слабосоленого сливочного масла

40 г плиточного шоколада (100 % какао)

6 яиц

1 ст. л. мелкого коричневого сахара

Для малинового кули

200 г малины

2 ст. л. ликера «Гран Марнье»

2 ст. л. коричневого сахара

Для хрустящего пралине

200 г домашней или покупной [шоколадной пасты с фундуком](#)

40 г молочного шоколада (40–50 % какао)

60 г вафельной крошки

150 г темного шоколада (70 % какао; например, Guajaja марки Valrhona)

100 г измельченного фундука

Для шоколадного соуса

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja или Nyangbo марки Valrhona)

100 г цельного молока

Приготовьте мусс из темного шоколада с шоколадной крошкой по [рецепту](#)

Приготовьте кули: припустите малину на сковороде, не добавляя масло. Добавьте ликер и фламбируйте (подожгите). Посыпьте малину коричневым сахаром и томите на медленном огне, пока соус не станет однородным. Снимите с огня и дайте остыть.

Растопите темный шоколад на водяной бане. С помощью кисточки равномерно покройте им силиконовые полусферы диаметром 6 см. Поставьте в холодильник на 30 минут.

Приготовьте [хрустящее пралине](#). С помощью скалки раскатайте тонкий слой (менее 0,5 см) хрустящей массы между двумя листами бумаги для выпечки. Уберите в морозильник до использования.

Как только шоколад в полусферах затвердеет, влейте в каждую по 2 столовые ложки малинового соуса (около 20 г).

Переложите шоколадный мусс в кондитерский мешок и наполните формы до краев.

Достаньте пралине из морозильника, вырежьте из него круги диаметром 6 см и положите на мусс. Заморозьте.

Примерно за полчаса до подачи достаньте купола из морозильника и

разложите на тарелки. Оставьте при комнатной температуре примерно на 30 минут.

Тем временем приготовьте [шоколадный соус](#) и перелейте его в соусник.

Подавайте десерт, полив верх купола очень горячим шоколадным соусом: он растает, открыв малиновую начинку.

СОЧЕТАНИЕ

Предлагаю вам попробовать этот десерт с мори Mas Arieu, винтажным портвейном тони, красным кот-дю-рон (более легкое) или лангедокским красным (более насыщенное).

ВАРИАНТЫ

Можете приготовить кули из манго или маракуйи: они тоже отлично сочетаются с темным шоколадом в этом десерте.

ХИТРОСТИ

Можно использовать покупной малиновый соус, однако постарайтесь выбрать наименее сладкий.





Меренговое полено с печеньем спекулос

На 6–8 порций

Подготовка **1 ч.**

Выпекание **2 ч.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

Для взбитого ванильного ганаша

80 г белого шоколада (предпочтительнее 35 % масла какао)

1 стручок ванили

60 + 140 г сливок жирностью 35 %

Для взбитого ганаша со спекулос

80 г белого шоколада (предпочтительнее 35 % масла какао)

1 ст. л. пасты из печенья спекулос

60 + 140 г сливок жирностью 35 %

Для меренговой основы

100 г белков (около 3 шт.)

100 г сахара

100 г сахарной пудры

30 г измельченного печенья спекулос

Для бисквита

50 г муки

50 г картофельного или кукурузного крахмала
6 яиц (у 3 яиц отделить белки от желтков)
75 г мелкого сахара
35 г мелкого коричневого сахара (вержуаза)
1 дэш ликера «Гран-Марнье» (по желанию)

Для декора

180 г карамелизованного шоколада Dulcey марки Valrhona (или молочного шоколада)

1. Взбитый ванильный ганаш (накануне)

Растопите белый шоколад на водяной бане. Разрежьте стручок ванили и выскоблите семена ножом.

Доведите до кипения 60 г сливок с семенами и стручком ванили; перемешивайте на умеренном огне в течение 10 минут.

Процедите сливки через сито и в три приема влейте в растопленный шоколад, энергично перемешивая лопаткой, чтобы получить эмульсию. Мешайте в течение 1 минуты, чтобы она стала совершенно гладкой и однородной.

Добавьте 140 г охлажденных сливок. Перемешайте, накройте пищевой пленкой в контакт и оставьте в холодильнике на ночь.

2. Взбитый ганаш со спекулос (накануне)

Приготовьте взбитый ганаш со спекулос по рецепту ванильного ганаша, добавив в растопленный шоколад вместо ванили пасту из печенья спекулос (этапы настаивания и процеживания исключите).

3. Меренговая основа (накануне)

Разогрейте духовку до 110 °С.

В миске взбивайте миксером белки и сахар в течение 5 минут. Текстура массы станет гладкой и блестящей. Продолжая взбивать, постепенно добавьте сахарную пудру, а потом взбивайте еще 5–10 минут, пока меренга не станет плотной. Добавьте раскрошенное печенье спекулос. Переложите меренгу в кондитерский мешок.

Отсадите меренгу на противень с листом пергаментной бумаги, формируя прямоугольник 10 × 30 см. Выпекайте 2 часа. Меренга готова, если она затвердела снаружи; внутри она должна остаться мягкой. Заверните ее в пищевую пленку и храните при комнатной температуре.

4. Декор

Растопите карамелизованный или молочный шоколад.

Распределите три четверти шоколада по противню с пергаментной бумагой. Оставшуюся четверть налейте в пакет для замораживания. Закройте пакет и распределите шоколад скалкой как можно тоньше.

Уберите противень и пакет с шоколадом в холодильник не менее чем на 2 часа.

5. Бисквит (перед сборкой)

Разогрейте духовку до 200 °С.

Смешайте в миске муку и кукурузный крахмал.

Взбейте 3 целых яйца, 3 желтка и сахар венчиком, пока смесь не вспенится и не побелеет. Добавьте ликер (по желанию).

Взбейте 3 белка с коричневым сахаром в пышную стойкую пену. Осторожно введите ее в предыдущую смесь. Добавьте просеянную муку и крахмал. Перемешайте и выложите тесто в форму для бисквита (силиконовая прямоугольная форма).

Выпекайте 15 минут. Готовый бисквит должен быть легким, золотистым и мягким на ощупь. Оставьте при комнатной температуре.

6. Сборка

Пока бисквит печется, достаньте ганаш со спекулос из холодильника. Взбивайте венчиком или миксером на средней скорости, пока он не станет пышным и кремообразным. Переложите ганаш в кондитерский мешок.

Извлеките бисквит и разрежьте его на два прямоугольных коржа размером 10 × 30 см.

Выложите меренговую основу на сервировочное блюдо. Смажьте тонким слоем ганаша со спекулос, затем накройте прямоугольным бисквитным коржом. Добавьте второй слой ганаша со спекулос и снова накройте прямоугольным бисквитным коржом. Поставьте в холодильник.

Достаньте ванильный ганаш из холодильника. Взбивайте венчиком или миксером на средней скорости, пока он не станет пышным и кремообразным. Переложите ганаш в кондитерский мешок. Полностью покройте им полено (распределяя маленькой

металлической лопаткой).

Достаньте противень с шоколадом из холодильника и натрите его стружкой, полностью покрывая ею полено. Шоколад из пакета наломайте большими треугольниками (примерно 2×3 см). Украсьте ими полено и сразу подавайте.

Если вы украсили полено заранее, уберите его в холодильник до подачи на стол.

Шоколад Dulcey от Valrhona — очень интересная новинка от шефа Фредерика Бо, креативного директора Школы кондитерского мастерства Вальрона (École du grand chocolat Valrhona). Забытый на огне белый шоколад приобрел золотистый цвет и чудесные карамельные нотки. В результате получился Dulcey, который я и рекомендую для этого рецепта, потому что он прекрасно сочетается со спекулос и ванилью!

Меренговый ежик

На 6–8 порций

Подготовка **45 мин.**

Выпекание **3 ч.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

Для меренги

300 г белков (около 8 шт.)

300 г сахара

300 г сахарной пудры

4 ст. л. несладкого какао-порошка

Для взбитого ганаша с молочным шоколадом

150 г молочного шоколада (40 % какао)

110 + 260 г сливок жирностью 35 %

Для бисквита

50 г муки

55 г картофельного крахмала

100 г желтков (около 5 шт.)

75 г мелкого сахара

Семена 1 стручка ванили

1 дэш ликера «Гран Марнье» (по желанию)

115 г белков (около 3 шт.)

Для шоколадного мусса

200 г насыщенного темного шоколада (64–70 % какао)

40 г слабосоленого сливочного масла

40 г плиточного шоколада (100 % какао)

6 яиц

1 ст. л. мелкого коричневого сахара

Для декора

Шоколадные каллеты

1. Меренга (основа и иглы ежика; накануне)

Разогрейте духовку до 90 °С. Подготовьте два противня: один для маленьких безе в виде капелек, из которых получатся иглы ежика, и один для основы.

Нарисуйте на листе бумаги для выпечки тело ежика, используя миску диаметром 20 см (которая затем пригодится для приготовления шарлотта). Пририсуйте заостренную мордочку.

В миске энергично взбивайте миксером белки и сахар в течение 5 минут. Масса станет гладкой и блестящей. Постепенно добавьте сахарную пудру и продолжайте взбивать еще 5–10 минут, пока не получите плотную меренгу. Добавьте какао-порошок и взбивайте несколько секунд, чтобы он разошелся. Переложите меренгу в кондитерский мешок.

Сформируйте основу для ежика, заполнив меренгой форму, нарисованную на бумаге для выпечки. На другой противень отсадите маленькие меренги диаметром 1–2 см, стараясь оставлять острые верхушки, чтобы получились иглы ежика.

Выпекайте маленькие меренги 1,5 часа, а основу — 3 часа.

Предпочтительнее делать это при низкой температуре, чтобы меренга

получилась хрустящей снаружи и мягкой внутри.

2. Взбитый ганаш с молочным шоколадом (накануне)

Приготовьте [взбитый ганаш](#).

3. Бисквит (накануне)

Разогрейте духовку до 200 °С. Застелите противень бумагой для выпечки.

Просейте муку с 25 г кукурузного крахмала.

Разотрите желтки с 1 столовой ложкой сахара, добавьте семена ванили и ликер. Взбивайте, пока смесь не начнет ниспадать с лопатки широкой лентой.

Взбейте белки до стойких пиков с оставшимся сахаром и кукурузным крахмалом. Добавьте треть к желткам и аккуратно перемешайте лопаткой. Смешайте с оставшимися взбитыми белками, стараясь их не осадить. Быстро введите муку и кукурузный крахмал.

Выложите тесто на противень и распределите в прямоугольник толщиной 2 см.

Выпекайте 12–15 минут. Готовый бисквит должен быть легким, золотистым и мягким на ощупь. Переверните и аккуратно отделите пергаментную бумагу. Оставьте при комнатной температуре до использования.

4. Шоколадный шарлотт (накануне)

Выстелите миску пищевой пленкой. Разрежьте бисквит и выложите им миску, стараясь не оставлять пустот и не выкладывать кусочки

внахлест!

Приготовьте шоколадный мусс по [рецепту](#) и наполните им миску бисквитом. Немного мусса и бисквита отложите для формирования мордочки ежика.

Накройте миску пищевой пленкой в контакт и оставьте в холодильнике (в идеале на ночь).

5. Сборка (день подачи)

Переверните шарлотт и выложите его на основу из меренги — получится туловище ежика. Снимите пищевую пленку. Если мусс хорошо застыл, конструкция не развалится.

Вырежьте из бисквита корж в виде веера. Для придания объема мордочке ежика выложите остаток шоколадного мусса на заостренную часть основы и накройте бисквитом (веерная форма позволяет покрыть всю поверхность и сформировать мордочку).

Достаньте ганаш из холодильника и взбейте его электрическим миксером, чтобы он стал кремообразным и воздушным. Покройте ежика слоем ганаша (не толще 1 см).

Выложите заостренные меренги по спинке и по бокам ежика. Сделайте глазки и носик из трех шоколадных каллет.

Это идеальный торт на детский праздник — детям нравится, когда десерт забавный и вкусный!



«Павлова» с экзотическими фруктами

На 6–8 порций

Подготовка **40 мин.**

Выпекание **3 ч.**

Выдержка **1 ночь**

Ингредиенты

1 манго

1 банан

½ ананаса

1 киви

1 спелая маракуйя

1 лайм

Для меренги с пеканом

100 г пекана

120 г белков (около 4 шт.)

120 г мелкого сахара

120 г сахарной пудры

Для взбитого ганаша с молочным шоколадом

150 г молочного шоколада (40 % какао)

110 + 260 г сливок жирностью 35 %

Для сборки

Несколько сушеных листьев вербены

5 г несладкого какао-порошка

1. Меренга с пеканом (накануне)

Разогрейте духовку до 150 °С. Жарьте в ней пекан в течение 10 минут.

В миске энергично взбивайте миксером белки и сахар в течение 5 минут. Масса должна стать гладкой и блестящей. Добавьте сахарную пудру и взбивайте еще 5 минут.

Мелко порубите обжаренные орехи и введите их в меренгу. Переложите ее в кондитерский мешок и отсадите толстую круглую основу диаметром около 20 см. Выпекайте при 90 °С в течение 3 часов. Благодаря низкой температуре получится хрустящая снаружи и нежная внутри меренга.

2. Ганаш с молочным шоколадом (накануне)

Приготовьте ганаш, как [описано](#).

3. Экзотические фрукты (перед сборкой)

Нарежьте фрукты небольшими кубиками. Добавьте сок половины лайма и аккуратно перемешайте. Снимите цедру с другой половины лайма и добавьте ее к фруктам.

4. Сборка

Переложите ганаш из молочного шоколада в кондитерский мешок и отсадите его на меренгу. Равномерно распределите его, оставив край шириной 2–3 см. По центру разложите экзотические фрукты. Мелко настригите сверху сушеную вербену и слегка посыпьте десерт какао. Подавайте сразу же.

СОЧЕТАНИЕ

Советую дегустировать «Павлову» со сладким итальянским вином пассито ди Пантеллерия, для которого характерны нотки цукатов и экзотических фруктов, в частности маракуйи. Это идеальное, изысканное сочетание.





Шукеты с шоколадным соусом

На 4 порции

Приготовление **10 мин.**

Ингредиенты

16 свежих шукетов (маленькие пирожные из заварного теста без начинки, посыпанные гранулированным сахаром; можно заменить домашними профитролями, приготовленными [по рецепту](#) без кракелина)

1 упаковка ванильного мороженого

Для соуса из темного шоколада

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja или Nyangbo марки Valrhona)

100 г цельного молока

Приготовьте соус из темного шоколада [по рецепту](#). Подготовьте тарелки с тремя чашечками на каждой:

- 1 чашечка с 4 шукетами;
- 1 чашечка с соусом из темного шоколада;
- 1 чашечка с шариком ванильного мороженого.

Подавайте с вилкой, ножом и ложкой. Шоколадный соус должен быть

очень горячим.

Это очень простой и быстрый в приготовлении десерт. Все зависит от качества ингредиентов (шукетов, шоколада, ванильного мороженого), поэтому выбирайте лучшее!



Шоколадные профитролы в стиле релижъез

На 4–6 порций

Подготовка **1 ч.**

Выдержка **1 ночь**

Выпекание **35 мин.**

Ингредиенты

Для кракелина

45 г размягченного слабосоленого сливочного масла

55 г нерафинированного сахара (кассонада)

15 г фундучной муки

45 г муки

10 г несладкого какао-порошка

Для ванильных взбитых сливок

200 г сливок жирностью 35 %

1 стручок ванили

20 г какао-крупки

Для кружков из темного шоколада

100 г темного шоколада (60–70 % какао)

10 г какао-крупки

Для заварного теста

100 г молока пониженной жирности

100 г воды
100 г сливочного масла
4 г сахара
4 г мелкой соли
100 г муки
10 г несладкого какао-порошка
200 г яиц (4–5 шт.)

Для соуса из темного шоколада

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja или Nyangbo марки Valrhona)
100 г цельного молока

1. Кракелин (накануне)

Смешивайте все ингредиенты вручную, пока не получите однородную массу.

Соберите ее в ком, выложите на середину листа бумаги для выпечки и накройте другим листом. Раскатайте скалкой до толщины 1–2 мм. Уберите в морозильник на ночь.

Когда будете готовы отсаживать шу, достаньте кракелин из морозильника и вырежьте из него круги диаметром 6 см с помощью вырубки.

2. Ванильные взбитые сливки (накануне)

Взбейте сливки с ванилью, как описано в рецепте [сливок с шафраном](#), заменив шафран какао-крупкой.

3. Диски из темного шоколада

Темперируйте темный шоколад и добавьте какао-крупку.

Вылейте шоколад на лист пластиковой пленки (гитарный лист). Накройте еще одним гитарным листом и раскатайте шоколад скалкой, чтобы получить слой толщиной 2 мм (достаточно большой, чтобы затем вырезать из него 4–6 кругов диаметром около 10 см). Уберите в холодильник на 30 минут.

4. Заварное тесто

Разогрейте духовку до 240 °С.

Доведите до кипения молоко, воду, масло, сахар и соль. Всыпьте сразу всю муку и какао и, выключив огонь, тщательно перемешайте шпателем. Когда тесто станет однородным, снова поставьте его на слабый огонь. Нагревайте, пока на дне кастрюли не появится тонкая пленка.

Взбейте тесто в кухонном комбайне с помощью насадки-лопатки (или энергично перемешайте деревянной лопаткой), чтобы оно немного остыло и лишняя жидкость испарилась. Смешайте яйца и в три приема введите их в тесто, продолжая энергично перемешивать. Готовое тесто переложите в кондитерский мешок (его можно хранить в холодильнике до 3 суток).

Выложите лист бумаги для выпечки на противень и отсадите на него круглые заготовки из заварного теста диаметром 5–6 см. Накройте их кружками кракелина.

Выключите духовку и поставьте в нее заготовки. Дайте им постоять 20 минут, а затем включите нагрев на 180 °С и пеките 15 минут.

Достаньте готовые шу и дайте им остыть до комнатной температуры.

5. Соус из темного шоколада

Приготовьте [соус из темного шоколада](#).

6. Сборка

Разрежьте шу пополам и с помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой отсадите в нижнюю половинку ванильные взбитые сливки. Выложите на них кружок шоколада и накройте верхней половинкой с кракелином. Отсадите сверху еще немного взбитых сливок. Украсьте пищевым золотом, если оно у вас есть.

Подавайте каждое пирожное в большой глубокой тарелке, с горячим соусом в соуснике. Предложите гостям полить соусом кружок из темного шоколада — он растает и покроет профитроли. Выглядит это очень аппетитно, дегустируйте и наслаждайтесь!



Шоколадный сорбет на хрустящем штрейзеле

На 6 порций

Приготовление **10 мин.**

Выдержка **45 мин.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (70 или даже 80 % какао)

500 г воды

100 г сахарного песка

50 г несладкого какао-порошка

[Штрейзель](#)

[Тюили с какао-крупкой](#)

Измельчите 150 г шоколада и сложите в миску.

В кастрюле доведите до кипения воду с сахаром. Убавьте огонь и всыпьте измельченный шоколад и какао. Перемешивайте деревянной ложкой, пока шоколад не растает. Дайте остыть и уберите в холодильник на 45 минут.

Оставшиеся 50 г темного шоколада натрите на терке. Добавьте его к охлажденной смеси, а затем перелейте ее в мороженицу и заморозьте.

Приготовьте [штрейзель](#) и [тюили с какао-крупкой](#).

Насыпьте на середину каждой тарелки круг из штрейзеля диаметром 3

см. Горячей серебряной ложкой сформируйте кнель сорбета, выложите ее на штрейзель и украсьте тюилями с какао-крупкой. Подавайте сразу же!

Малиново-шоколадный сорбет

На 6 порций

Приготовление 10 мин.

Выдержка 30 мин.

Ингредиенты

50 г темного шоколада (70 или даже 80 % какао)

100 г воды

50 г сахара

500 г малины

Сок ½ лимона

[Взбитые сливки с мятой](#)

Свежие листья мяты (украшение)

Натрите шоколад в миску овощечисткой.

В кастрюле доведите до кипения воду с сахаром. Снимите получившийся сироп с огня и дайте остыть.

Смешайте малину с лимонным соком. Добавьте сироп и перемешайте. Уберите на 30 минут в холодильник.

Добавьте в смесь тертый шоколад, а затем перелейте ее в мороженицу и заморозьте.

Приготовьте [взбитые сливки с мятой](#).

Отсадите взбитые сливки с мятой на край тарелки с помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой. Горячей серебряной ложкой сформируйте кнель малинового сорбета и выложите на тарелку. Украсьте листиком мяты. Подавайте сразу же!





Шоколадные муссы

На 6 порций

Приготовление **30 мин.**

Выдержка **3 ч.**

Темный шоколад с шоколадной крошкой

Ингредиенты

200 г насыщенного темного шоколада (64–70 %)

40 г слабосоленого сливочного масла

40 г плиточного шоколада (100 % какао)

6 яиц

1 ст. л. мелкого коричневого сахара

Это насыщенный шоколадный мусс с маслянистой текстурой и хрустящими крупинками 100 %-го темного шоколада.

1. Нарежьте насыщенный темный шоколад кусочками и растопите его вместе со сливочным маслом на водяной бане. Перемешивайте деревянной ложкой, пока смесь не станет однородной. Выключите нагрев и дайте ей остыть.

2. Нарежьте плитку с содержанием какао 100 %.

3. Отделите желтки от белков и смешайте с сахаром. Взбивайте, пока масса не побелеет. Энергично перемешивая, введите ее в растопленный шоколад (убедитесь, что он остыл до комнатной температуры, чтобы желтки не свернулись); текстура массы станет плотнее.

4. Взбейте белки в пышную пену и постепенно введите в шоколад. Осторожно перемешивайте лопаткой, чтобы не осадить белки. Добавьте шоколадную крошку.

5. Вылейте смесь в рамекины или большую миску. Затяните пищевой пленкой (не оставляя дырок, чтобы предотвратить попадание влаги) и уберите мусс в холодильник не менее чем на 3 часа.

Темный шоколад, апельсиновая цедра и цитрусовый штрейзель

Ингредиенты

200 г насыщенного темного шоколада (64–70 % какао)

10 г слабосоленого сливочного масла

4 яйца

1 ст. л. мелкого коричневого сахара

Цедра 1 апельсина

[Цитрусовый штрейзель](#)

Приготовьте мусс по рецепту выше, добавив в него перед охлаждением цедру апельсина. Перед подачей крошите сверху цитрусовый штрейзель.

СОВЕТ

Мне нравится, когда мусс маслянистый и кремовый. Для этого:

- Я всегда добавляю желтки. Однако вы можете приготовить мусс и без них, чтобы лакомство было менее калорийным.*
- Я всегда готовлю мусс в день подачи, чтобы сразу насладиться им (но не забываю 3 часа охлаждения).*
- Я достаю мусс из холодильника за 10 минут до подачи.*

Молочный шоколад и фундучное пралине

Ингредиенты

Для мусса

200 г молочного шоколада (40–45 % какао)
40 г слабосоленого сливочного масла
6 яиц
1 ст. л. мелкого коричневого сахара

Для пралине

30 г молочного шоколада
80 г домашней или покупной [шоколадной пасты с фундуком](#)
40 г вафельной крошки (для пралине)

Для декора

40 г фундука

Разогрейте духовку до 150 °С.

Растопите молочный шоколад на водяной бане, как описано в шаге 1 рецепта [мусса из темного шоколада](#).

Поставьте фундук в духовку и обжаривайте 10 минут. Дайте ему немного остыть, затем высыпьте на полотенце и потрите, чтобы удалить шелуху. Порубите очищенные орехи ножом.

Приготовьте пралине: растопите молочный шоколад на очень слабом огне. Добавьте шоколадную пасту и перемешайте. Дайте постоять несколько минут, чтобы смесь немного остыла, и добавьте вафельную крошку. На дно шести стаканчиков налейте тонкий слой пралине и уберите в холодильник.

Выполните шаги 3 и 4 рецепта [мусса из темного шоколада](#).

Достаньте стаканчики из холодильника и наполните их муссом. Затяните пищевой пленкой (не оставляя отверстий, чтобы предотвратить попадание влаги) и уберите в холодильник не менее чем на 3 часа.

Перед подачей посыпьте мусс измельченным фундуком.

Шоколад и капучино

Ингредиенты

100 г темного шоколада (70 % какао)

100 г молочного шоколада (40 % какао)

40 г слабосоленого сливочного масла

1 ч. л. растворимого кофе

6 яиц

1 ст. л. мелкого коричневого сахара

20 г кофейных зерен в шоколаде

40 г кофейного шоколада или Carré de Café lait марки Pralus (плитка из кофейных зерен с добавлением масла какао)

Следуйте рецепту [мусса из темного шоколада](#), добавив в растопленный шоколад растворимый кофе. Перед охлаждением добавьте в мусс кофейные зерна и мелкую крошку кофейного шоколада.

Советы по декору

Какао-крупка: перед подачей посыпьте мусс 10 г какао-крупки. Какао-крупка — это дробленые какао-бобы. Ее можно купить в специализированных магазинах.

Пластинки из темного шоколада: растопите 50 г насыщенного темного шоколада на водяной бане. Перелейте его в пакет для замораживания и закройте. С помощью скалки распределите шоколад по всему пакету. Уберите в холодильник на 1 час. Разрежьте пакет для замораживания ножницами, чтобы извлечь тонкую пластину шоколада. Нарезьте крупными кусочками и украсьте ими мусс, как

вам нравится.



Шоколадные тарты

На 6 порций

Подготовка **25 мин.**

Выпекание **10 мин.**

Выдержка **5 ч.**

Шоколадный тарт «Мадагаскар»

Ингредиенты

Для шоколадного теста сукре

20 г темного шоколада (70 % какао) + 10 г для шаблонажа

85 г сахарной пудры

125 г размягченного сливочного масла

25 г миндальной муки

1 щепотка соли

½ стручка ванили

1 яйцо

210 г муки

Для ганаша

180 г темного шоколада (60–70 % какао, например, Manjari 64 % марки Valrhona, происхождение: Мадагаскар)

250 г сливок жирностью 35 %

10 г меда

10 г сливочного масла

Для сборки

10 г какао-крупки

Золотая пудра (кандурин)

1. Шоколадное тесто сюзре

Растопите шоколад на водяной бане.

Смешайте сахарную пудру с размягченным маслом. Когда смесь станет гладкой, добавьте просеянную миндальную муку, соль и семена ванили. Перемешайте руками. Добавьте яйцо, затем муку и, наконец, 20 г растопленного шоколада. Перемешивайте, пока не получите однородное тесто. Не вымешивайте тесто слишком сильно, сразу же сформируйте из него шар. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник не менее чем на 3 часа.

Разогрейте духовку до 180 °С.

Между двумя листами бумаги для выпечки раскатайте тесто скалкой как можно тоньше. Вырежьте из него круг диаметром 25 см и выложите им форму. Наколите тесто вилкой и заполните специальными шариками, чтобы оно не вздулось. Выпекайте 10 минут. Дайте остыть.

С помощью кисточки покройте основу 10 г растопленного шоколада (тонкий слой шоколада защитит тесто от размокания, и оно останется хрустящим). Держите при комнатной температуре.

2. Шоколадный ганаш

Растопите шоколад на водяной бане. Сливки с медом доведите до кипения.

В три приема введите в шоколад кипящие сливки, энергично

перемешивая до образования эмульсии. Добавьте масло и перемешивайте еще несколько секунд, чтобы эмульсия получилась совершенно однородной, гладкой и блестящей.

3. Сборка

Вылейте еще теплый шоколадный ганаш в основу тарта. Оставьте на 2 часа при комнатной температуре (в идеале при 18–20 °С). Обваляйте какао-крупку в золотой пудре и посыпьте ею тарт.

Шоколадный тарт с гречкой

Ингредиенты

1 порция шоколадного [теста сюзре](#)

200 г зеленой гречки

Для ганаша

180 г темного шоколада (60–70 % какао; например, Manjari 64 % марки Valrhona, происхождение: Мадагаскар)

250 г сливок жирностью 35 %

10 г меда

10 г сливочного масла

Приготовьте основу тарта и ганаш по рецепту [шоколадного тарта «Мадагаскар»](#).

Разогрейте духовку до 150 °С и выложите гречку на противень, застеленный пергаментной бумагой. Дайте зернам подрумяниться: обжарка усиливает аромат гречки.

Обильно посыпьте дно тарта половиной гречки. Остальное отложите.

Наполните основу тарта еще теплым шоколадным ганашем. Оставьте на 2 часа при комнатной температуре (в идеале при 18–20 °С). Посыпьте оставшейся гречкой.

Шоколадный мохито

Ингредиенты

1 порция шоколадного [теста сюзре](#)

Для шоколадного ганаша

180 г темного шоколада (60–70 % какао; например, Manjari 64 % марки Valrhona, происхождение: Мадагаскар)

250 г сливок жирностью 35 %

1 пучок свежей перечной мяты

1 лайм

10 г сливочного масла

Приготовьте основу тарта по рецепту [шоколадного тарта «Мадагаскар»](#)

Растопите шоколад на водяной бане.

Налейте сливки в кастрюлю, добавьте 25 г разрезанных пополам листьев мяты и цедру половинки лайма. Доведите до кипения и нагревайте, помешивая деревянной ложкой, в течение 10 минут.

Процедите сливки через сито и в три приема добавьте в растопленный шоколад, энергично перемешивая до образования эмульсии. Добавьте масло и перемешивайте еще несколько секунд, чтобы эмульсия получилась совершенно однородной, гладкой и блестящей. Добавьте сок лайма. Перемешайте.

Вылейте еще теплый ганаш в основу тарта. Оставьте на 2 часа при комнатной температуре (в идеале при 18–20 °С).

Отрежьте тонкий кружок лайма и положите его на середину тарта вместе с тремя листочками мяты.

ХИТРОСТИ

Раскатывайте тесто между двумя листами бумаги для выпечки. Можно разрезать пергаментную бумагу и проложить ею форму — тогда готовый тарт будет проще извлечь.

ВАРИАНТ

Вы можете добавить слой [шоколадной пасты с фундуком](#) и вафельной крошкой, чтобы привнести аппетитные ореховые нотки и обыграть контраст между тающей и хрустящей текстурой. Распределите ее по дну выпеченной основы, затем залейте теплым ганашем на дно и дайте постоять 2 часа при комнатной температуре.



Тарталетки с шоколадом и клубникой

На 6 порций

Подготовка **25 мин.**

Выпекание **10 мин.**

Ингредиенты

1 порция шоколадного [теста сюзре](#)

200 г свежей клубники

Несколько листочков мяты (или лимонного кресса, или базилика)

Для ганаша из темного шоколада

90 г темного шоколада (70 % какао)

110 + 200 г сливок жирностью 35 %

Приготовьте основу тарталеток, следуя рецепту [шоколадного тарта «Мадагаскар»](#).

Вырежьте из теста сюзре круги, выложите их в формы для тарталеток и пальцами придавите ко дну и стенкам. Заполните специальными шариками для выпечки и выпекайте при температуре 180 °С в течение 10 минут. Дайте остыть.

Приготовьте [ганаш из темного шоколада](#). Наполните им тарталетки, пока он еще горячий.

Украсьте клубникой, разрезанной вдоль на две или четыре части.

Проявите фантазию! Ножницами настригите на ягоды листья мяты в качестве украшения. Подавайте сразу же.

Тарталетки с шоколадом и грушей

На 6 порций

Подготовка **25 мин.**

Выпекание **10 мин.**

Выдержка **2 ч.**

Ингредиенты

1 порция шоколадного [теста сюзре](#)

50 г лепестков миндаля

2 груши

Для ганаша из темного шоколада

90 г темного шоколада (70 % какао)

110 + 200 г сливок жирностью 35 %

Для сиропа

50 г кускового белого сахара

Приготовьте основу тарталеток, следуя рецепту тарталеток с клубникой (см. выше).

Слегка обжарьте пластинки миндаля на сухой сковороде.

Груши очистите от кожуры и варите в кастрюле с кипящей водой 5 минут. Нарезьте их дольками. Смешайте сахар с небольшим стаканом воды и приготовьте сироп. Когда он станет коричневым, опустите в него дольки груш и варите на медленном огне 5 минут. Выложите готовые груши на бумагу для выпечки и оставьте на 15 минут.

Приготовьте [ганаш из темного шоколада](#). Наполните им тарталетки, пока он еще горячий, и выложите сверху ломтики груши так, чтобы они образовывали четвертинку плода.

Оставьте на 2 часа при комнатной температуре (18–20 °С). Перед подачей посыпьте лепестками миндаля.





Фондю из темного шоколада

На 4 порции

Приготовление **10 мин.**

Ингредиенты

2 банана

Сок ½ лимона

50 г малины

50 г клубники

30 г ежевики

20 г красной смородины

Свежие листья мяты (или вербены)

Для соуса из темного шоколада

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja или Nyangbo марки Valrhona)

100 г цельного молока

Очистите бананы и нарежьте их кружками толщиной 0,5 см (идеальный размер, чтобы их накалывать и обмакивать в шоколад, не роняя!). Полейте их лимонным соком, чтобы они не потемнели.

При необходимости промойте ягоды. Поставьте их в холодильник.

Поставьте на каждую тарелку мисочку для фруктов и рамекин для растопленного шоколада.

Разложите бананы на дне мисочки, затем добавьте ягоды. Настригите на них листья мяты.

Приготовьте [шоколадный соус](#), вылейте его в рамекины и подавайте горячим.

ХИТРОСТИ

Предложенные для этого изысканного десерта фрукты и ягоды следует подготовить за 10 минут до подачи, однако вы можете выбрать другие сезонные фрукты и нарезать их заранее, сбрызнуть лимонным соком и убрать в холодильник.



Шоколадный муалё

На 8 порций

Подготовка **15 мин.**

Выпекание **18 мин.**

Выдержка **30 мин.**

Ингредиенты

100 г миндального молока

250 г темного шоколада

150 г сливочного масла + для формочки

1 щепотка герандской соли

6 яиц

250 г сахара

75 г рисовой муки

75 г каштановой муки

10 г сахарной пудры (по желанию)

1 горсть свежей малины (по желанию)

В кастрюле на слабом огне смешайте миндальное молоко и измельченный шоколад; перемешивайте, пока шоколад не растает. Добавьте нарезанное кубиками масло и соль. Снова перемешайте и дайте остыть до комнатной температуры.

Белки отделите от желтков. Взбейте желтки с сахаром в пышную светлую массу. Введите эту смесь в остывший шоколад, затем всыпьте муку. Перемешайте.

Взбейте белки в плотную пену миксером. Осторожно введите их в

тесто и выложите его в хорошо смазанную маслом форму с высокими бортиками.

Выпекайте 18 минут. Проверьте готовность ножом: в центре тесто должно прилипнуть к ножу, а по краям — нет.

Дайте остыть в течение 30 минут, затем переверните муалё на сервировочное блюдо. Подавайте его без декора или посыпьте сахарной пудрой и украсьте сверху несколькими ягодами малины.

ХИТРОСТИ

Эта безглютеновая версия кекса также может быть приготовлена без лактозы, если заменить сливочное масло 150 г маргарина.

Муалё идеально сочетается с ягодным кули и бокалом красного вина (кот-роти или лангедокское, в зависимости от того, какую интенсивность вы предпочитаете).

Дети обожают красочные сахарные посыпки, которые продаются в супермаркетах, порауйте их!





Полдничи

Бриошь с какао и кусочками шоколада

На 6 порций

Подготовка **1 ч.**

Выдержка **3 ч. 45 мин.**

Выпекание **12 мин.**

Ингредиенты

10 г соли

40 г сахара

400 г муки

10 г какао

20 г свежих дрожжей

250 г яиц (5 шт.)

200 г размягченного сливочного масла + для формочек

100 г «капель» из темного шоколада для выпечки (для этого рецепта лучше взять покупные, потому что они более устойчивы к нагреву, чем измельченный плиточный шоколад)

1 слегка взбитое яйцо + 1 ч. л. сливок (для смазывания)

Поместите ингредиенты в чашу миксера в следующем порядке: соль, сахар, мука, какао, дрожжи и яйца. Установите насадку-крюк и вымешивайте на средней скорости в течение 10 минут.

Добавьте размягченное масло, нарезанное небольшими кубиками, и шоколадные «капли». Месите еще 10 минут.

Переложите тесто в миску, слегка посыпанную мукой, и затяните ее

пищевой пленкой. Дайте постоять 30 минут. Тесто поднимется (увеличится в объеме). Слегка обомните его, чтобы выпустить газ, и уберите в холодильник на 1,5 часа. Тем временем смажьте формочки для бриоши сливочным маслом (если хотите приготовить парижские бриоши, возьмите рифленые формочки).

Поместите тесто в формочки и оставьте подниматься, ничем не накрывая, в течение 1,5 часа. Объем теста должен увеличиться вдвое.

Разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте бриоши яйцом и сливками с помощью кисточки и выпекайте 12 минут.

Извлеките бриоши из формочек. Перед подачей остужайте на решетке 15 минут.

ХИТРОСТИ

Дегустируйте бриоши со взбитыми сливками, растопленным шоколадом, джемом или ореховой пастой.

Можно ароматизировать тесто, добавив в него семена ванили или цедру цитрусовых. Цитрусовые бриоши я рекомендую дегустировать с жасминовым зеленым чаем или чаем с цитрусовыми, чтобы получить особенно приятный вкусовой опыт!

Время приготовления зависит от формы бриошей. Парижские бриоши пропекутся за 12 минут, а бриоши в виде косички — за 45.



Шоколадные вафли с карамельным соусом и корицей

На 8 порций

Подготовка **15 мин.**

Приготовление **4 мин.**

Ингредиенты

60 г темного шоколада (70 % какао)

120 г цельного молока

50 г сахара

2 г соли

130 г сливочного масла

110 г муки

3 белка

Для подачи

Соус [«Соленая карамель»](#)

[Взбитые сливки с корицей](#)

10 г молотой корицы

Растопите темный шоколад на водяной бане. В другой кастрюле доведите до кипения молоко с сахаром, солью и маслом.

Медленно влейте треть кипящей смеси в растопленный шоколад, энергично перемешивая лопаткой до образования эмульсии. Точно так же введите оставшуюся часть молочной смеси.

Просейте муку и добавьте ее в шоколадную смесь.

Взбейте белки в пышную пену, затем аккуратно введите ее в тесто.

Выложите половник теста на нижнюю половину вафельницы и пеките 4 минуты. Продолжайте, пока не израсходуете все тесто.

Приготовьте [карамельный соус](#) и [взбитые сливки](#).

Из кондитерского мешка покройте вафли тонкими полосками карамельного соуса. Украсьте каждую четверть маленькими розетками взбитых сливок и слегка посыпьте корицей. Ешьте, пока они еще теплые!

ВАРИАНТ

Смажьте вафли каштановым кремом, украсьте маленькими розетками [ванильных взбитых сливок](#), без шафрана) и посыпьте несладким какао.

ХИТРОСТИ

Если вы готовите вафли заранее, посыпьте их сахарной пудрой и поставьте под гриль духовки, разогретой до 180 °С, чтобы они стали хрустящими.





Нежный мраморный кекс

На 6 порций

Подготовка **20 мин.**

Выпекание **35 мин.**

Выдержка **3 ч.**

Ингредиенты

50 г темного шоколада (70 % какао)

150 г муки

150 г нерафинированного сахара (кассонада или вержуза)

150 г размягченного сливочного масла + для формы

4 г разрыхлителя

1 стручок ванили (или 1 пакетик ванильного сахара)

2 яйца

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте форму для кекса сливочным маслом.

Растопите темный шоколад на водяной бане. Дайте остыть.

В миске смешайте муку, сахар, размягченное масло и разрыхлитель. Расщепите стручок ванили, выскоблите из него семена ножом и добавьте их в смесь. Перемешайте тесто руками (в перчатках).

Добавьте одно яйцо и перемешайте тесто руками. Добавьте второе яйцо и взбивайте тесто миксером в течение 2 минут, чтобы оно увеличилось в объеме и стало маслянистым на вид.

Выложите на шоколад 100 г теста и перемешайте.

Переложите обе порции теста в кондитерские мешки. В смазанную маслом форму отсадите слой белого теста, затем слой шоколадного теста и еще один слой белого. Держа лопатку вертикально, погрузите ее в тесто до самого дна, проведите линию и уверенным движением поднимите. Повторите это действие по всей длине формы.

Выпекайте кекс 35 минут. Проверьте готовность, проколов его ножом: если лезвие выходит почти чистым, значит, он готов. Серединка должна быть слегка непропеченной. Заверните кекс в пищевую пленку, пока он еще теплый. Перед подачей остужайте не менее 3 часов.

СОВЕТ

Когда кекс остынет, полностью покройте его [глазурью из темного шоколада](#) и посыпьте кусочками фисташек или карамелизованных орехов.

ХИТРОСТИ

Не выбрасывайте пустой стручок ванили! Высушите его и перемелите в порошок, а потом ароматизируйте им печенье или крем-брюле.

Готовый кекс будет оставаться нежным несколько дней!





Тающие маффины с шоколадной крошкой

На 6 порций

Подготовка **15 мин.**

Выпекание **15 мин.**

Выдержка **10 мин.**

Ингредиенты

80 г темного шоколада

1 стручок ванили (или 1 пакетик ванильного сахара)

250 г муки

5 г разрыхлителя

140 г мелкого сахара

1 щепотка соли

2 яйца

80 г подсолнечного масла (или масла из виноградных косточек)

120 г цельного молока

Сливочное масло для формочек

Разогрейте духовку до 180 °С. Накрошите шоколад ножом и сложите в миску. Расщепите стручок ванили и выскоблите из него семена.

Поместите в миску муку, разрыхлитель, сахар, соль и семена ванили. Хорошо перемешайте и сделайте углубление.

В другой миске взбейте венчиком яйца. Постепенно влейте растительное масло, затем молоко. Перемешивайте, пока текстура не станет кремообразной. Добавьте шоколадную крошку и снова перемешайте.

Вылейте жидкую смесь в углубление в сухих ингредиентах и быстро перемешайте до получения гладкой однородной массы (не вымешивайте долго).

Наполните хорошо смазанные маслом формочки для маффинов тестом до краев. Выпекайте 15 минут (чтобы серединка осталась тающей). Прежде чем вынимать маффины из форм, дайте им постоять 10 минут, чтобы они немного остыли.

ХИТРОСТИ

Перемешивайте отдельно сухие ингредиенты (муку, разрыхлитель, сахар), отдельно — жидкие (яйца, масло, молоко).

Сохраните пустые стручки ванили, высушите их и перемелите: это идеальный ароматизатор для сливок!

Обожаю, когда кусочков шоколада много! Для более насыщенного вкуса — и для разнообразия — можно взять несколько видов шоколада (темный, молочный, белый).

Украсить маффины можно измельченными орехами (карамелизованными или дроблеными) или разноцветными сахарными бусинами.





Брауни с пеканом

На 6 порций

Подготовка **15 мин.**

Выпекание **20 мин.**

Выдержка **1 ч.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (не менее 65 % какао)

160 г сливочного масла + для формы

100 г пекана (или грецких орехов)

200 г яиц (около 4 шт.)

160 г нерафинированного сахара (светлого вержуза или кассонада)

160 г миндальной муки

Разогрейте духовку до 170 °С. Обжаривайте в ней пекан в течение 7 минут, чтобы аромат орехов раскрылся.

Растопите шоколад вместе с нарезанным кубиками маслом. Дайте остыть до комнатной температуры.

Яйца взбивайте венчиком в течение 1 минуты. Добавьте сахар. Осторожно перемешайте деревянной ложкой (смесь не должна стать белой, в ней не должно быть лишнего воздуха). Добавьте просеянную миндальную муку. Тщательно перемешайте деревянной ложкой. Добавьте растопленный шоколад и перемешивайте венчиком в течение

1 минуты. Тесто загустеет, а текстура станет эластичной. Добавьте измельченные орехи.

Переложите тесто в хорошо смазанную маслом квадратную или прямоугольную форму и выпекайте 18–20 минут.

Дайте брауни постоять 1 час при комнатной температуре — он вкуснее холодным! Попробуйте подать его с шариком мороженого (миндальным, ванильным или карамельным).

Брауни с фундуком

Ингредиенты

- 100 г темного шоколада (не менее 70 % какао)
- 100 г молочного шоколада (45–55 % какао; например, Brazil 55 % Dark Milk Chocolate марки Akesson's или Mélissa 45 % марки Pralus)
- 80 г сливочного масла + для формочки
- 80 г слабосоленого сливочного масла
- 100 г фундука
- 200 г яиц (около 4 шт.)
- 160 г нерафинированного сахара (светлого вержуза или кассонада)
- 160 г фундучной муки

Следуйте рецепту брауни с пеканом (см. выше), но замените пекан фундуком, а миндальную муку — фундучной. Отложите 20 г фундука для украшения: слегка вдавите орешки в тесто перед тем, как поставить в духовку.

ХИТРОСТИ

Если хотите, чтобы брауни был еще более нежным и тающим, вместо формы используйте не смазанное маслом металлическое кольцо диаметром 20 см и выпекайте 25 минут при температуре 150 °С. Перед дегустацией дайте постоять при комнатной температуре 1 час.

Если используете небольшие силиконовые формы, выпекайте брауни всего 13–15 минут.





Шоколадный кекс-фондан

На 6–8 порций

Подготовка **15 мин.**

Выпекание **35 мин.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja марки Valrhona)

2 яйца

160 г мелкого коричневого сахара

1 стаканчик натурального йогурта без добавок

150 г муки

4 г разрыхлителя

100 мл подсолнечного масла (или масла из виноградных косточек)

50 г каллет темного шоколада (60–75 % какао) марки Valrhona

Сливочное масло и мука для формы

Разогрейте духовку до 180 °С. Растопите 200 г темного шоколада на водяной бане. Дайте остыть.

В миске смешайте яйца и сахар. Взбивайте, пока смесь не побелеет и не станет пышной. Добавьте йогурт, муку и разрыхлитель. Тщательно перемешайте: тесто должно быть гладким и без комков. Затем постепенно введите растительное масло.

Добавьте растопленный шоколад. Хорошо перемешайте. Выложите тесто в форму для кексов, смазанную маслом и посыпанную мукой. Равномерно в шахматном порядке погрузите в тесто шоколадные каллеты, формируя четыре ряда, и убедитесь, что они полностью закрыты тестом.

Выпекайте кекс 35 минут. Внутри он должен остаться полужидким.

ВАРИАНТ

Для шоколадно-апельсинового фондана снимите цедру с апельсина, выжмите из него сок и добавьте и то и другое в тесто. Посыпьте кекс цукатами, нарезанными мелкими кубиками (100 г).

ХИТРОСТИ

Заверните еще теплый фондан в пищевую пленку, чтобы он оставался нежным. Нет необходимости убирать его в холодильник, он хорошо хранится и при комнатной температуре.





Кекс с фундуком и кусочками шоколада

На 6–8 порций

Подготовка **15 мин.**

Выпекание **35 мин.**

Ингредиенты

100 г фундука

90 г темного шоколада (70 % какао)

2 яйца

160 г сахара

1 стаканчик натурального йогурта без добавок

150 г муки

3 г разрыхлителя

100 мл подсолнечного масла (или масла из виноградных косточек)

50 г дробленого карамелизованного миндаля или фундука

Сливочное масло и мука для формы

Разогрейте духовку до 180 °С и поставьте в нее фундук на 10 минут, чтобы он слегка обжарился.

Крупно порубите темный шоколад ножом.

В миске смешайте яйца и сахар. Энергично взбивайте венчиком, пока масса не станет пышной. Добавьте йогурт, муку и разрыхлитель. Тщательно перемешайте: тесто должно быть гладким и без комков.

Постепенно влейте растительное масло. Добавьте 80 г фундука, дробленые карамелизованные орехи и кусочки шоколада.

Переложите в форму для кексов, смазанную маслом и посыпанную мукой. Посыпьте тесто 20 г обжаренного фундука.

Выпекайте кекс 35 минут. Прежде чем вынимать его из формы, остудите.

ХИТРОСТИ

Подавайте кекс [с соусом из темного шоколада](#).

Чтобы шоколадные кусочки не осели на дно (особенно если они большие и тяжелые), смешайте их с небольшим количеством муки, прежде чем добавлять в тесто.

Для рецепта без глютена замените пшеничную муку 75 г рисовой и 75 г каштановой.





Шоколадный кекс с грушами «Елена Прекрасная»

На 6–8 порций

Подготовка **20 мин.**

Выпекание **35 мин.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja марки Valrhona)

2 спелые груши сорта Вильямс

2 яйца

160 г сахара

1 стаканчик натурального йогурта без добавок

150 г муки

4 г разрыхлителя

100 мл подсолнечного масла (или масла из виноградных косточек)

50 г лепестков миндаля

Сливочное масло и мука для формы

Разогрейте духовку до 180 °С.

Растопите темный шоколад на водяной бане. Дайте остыть. Груши

очистите и нарежьте кусочками.

В миске смешайте яйца и сахар. Энергично взбивайте венчиком, пока масса не станет пышной. Добавьте йогурт, муку и разрыхлитель. Тщательно перемешайте: тесто должно быть гладким и без комков. Постепенно влейте растительное масло. Добавьте шоколад и кусочки груши. Снова тщательно перемешайте.

Выложите тесто в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Посыпьте лепестками миндаля.

Выпекайте кекс 35 минут. Внутри он должен остаться мягким.

Дайте кексу остыть, прежде чем извлекать его из формы.

ХИТРОСТИ

Слегка обжарьте лепестки миндаля на сухой сковороде на слабом огне, чтобы он немного подрумянился; его вкус будет лучше.

Нет пределов совершенству — можно добавить в тесто еще и кусочки шоколада (порубите 100 г темного шоколада (70 %)).





Сконы с кусочками шоколада

На 4–6 порций (8–12 сконов)

Подготовка **20 мин.**

Выпекание **15 мин.**

Ингредиенты

100 г темного шоколада (60–70 % какао)

55 г размягченного сливочного масла + для формочек

250 г муки

25 г сахара

5 г разрыхлителя

1 щепотка герандской соли

150 г молока пониженной жирности

1 желток (для смазывания)

Разогрейте духовку до 200 °С. Крупно порубите шоколад.

Положите нарезанное кубиками масло в миску. Добавьте муку, сахар, разрыхлитель, соль. Перемешайте миксером до получения похожей на крошку текстуры.

Влейте молоко. Перемешайте лопаткой до однородности.

Добавьте кусочки шоколада. Перемешайте руками и соберите тесто в ком.

Смажьте маслом маленькие и достаточно высокие кулинарные кольца (в идеале 6 см высотой и 6 см в диаметре). Сформируйте 80-граммовые шарики из теста и поместите их в центр колец. Прижмите, чтобы расплющить. Перемешайте желток в миске и нанесите кисточкой на сконы. Выпекайте 15 минут.

Проведите ножом вдоль стенок колец, а потом снимите их. Подавайте сконы сразу же с мармеладом, джемом или шоколадной пастой с фундуком. Ешьте теплыми.

ХИТРОСТИ

Попробуйте добавить в сконы измельченные карамелизованные орехи и изюм.

Сконы плохо хранятся, быстро черствеют и теряют воздушность.





Нежное американское печенье

Печенье с шоколадом и кедровыми орешками

На 8 порций

Подготовка **45 мин.**

Приготовление **8 мин.**

Ингредиенты

- 100 г темного шоколада (70 % какао)
- 40 г белого шоколада
- 50 г молочного шоколада (40 % какао)
- 100 г карамелизованных [кедровых орешков](#)

Для теста

- 220 г муки высшего сорта
- 160 г нерафинированного сахара (кассонада)
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 небольшая щепотка герандской соли
- 1 ч. л. разрыхлителя (5 г)
- 115 г растопленного сливочного масла + для смазывания колец
- 1 яйцо комнатной температуры

Разогрейте духовку до 150 °С.

Крупно порубите весь шоколад. Молочный шоколад отложите в отдельную миску.

Порубите карамелизованные кедровые орешки.

В миску насыпьте муку, сахар, соль и разрыхлитель. Наденьте перчатку и перемешайте вручную. Добавьте растопленное масло и снова перемешайте. Добавьте яйцо в миску и перемешайте. Добавьте кусочки темного и белого шоколада и 50 г измельченных кедровых орешков. Хорошо перемешайте.

На противень постелите лист пергаментной бумаги. Смажьте маслом кулинарные кольца диаметром около 6 см и выложите их на противень. Разделите тесто на порции по 50 г и скатайте каждую в шарик. Положите шарики в кольца и расплющите до краев. Слегка вдавите в печенье карамелизованные кедровые орешки и кусочки молочного шоколада.

Выпекайте 8 минут. Перед тем как пробовать печенье, дайте ему немного остыть.

СОВЕТ

Кольца помогают сохранить печенье толстым, что гарантирует тающую серединку. Вы можете обойтись и без них. Просто выложите шарики теста на лист бумаги для выпечки и слегка расплющите их до толщины около 2 см.

ХИТРОСТИ

Можно полить печенье небольшим количеством акациевого меда: кедровые

орешки прекрасно с ним сочетаются.

Печенье с темным шоколадом и пеканом

Ингредиенты

1 порция [теста для печенья](#)

190 г темного шоколада (70 % какао)

100 г [карамелизованного пекана](#)

Следуйте рецепту [печенья с кедровыми орешками](#), заменив их пеканом (50 г для теста, 50 г для украшения) и используя только темный шоколад.

В этом рецепте качество шоколада очень важно! Я рекомендую Manjari от Valrhona — его цитрусовые нотки и изысканная кислинка дарят приятную свежесть.

Печенье с фундуком и молочным шоколадом

Ингредиенты

1 порция [теста для печенья](#)

190 г молочного шоколада (40–55 % какао)

100 г [карамелизованного фундука](#)

100 г [шоколадной пасты с фундуком](#)

Следуйте рецепту [печенья с кедровыми орешками](#), заменив их фундуком (50 г для теста, 50 г для украшения) и используя только молочный шоколад (100 г для теста, 90 г для украшения).

Переложите шоколадную пасту с фундуком в кондитерский мешок и отсадите тонкую спираль на каждое печенье. Посыпьте карамелизованным фундуком и кусочками молочного шоколада. Наслаждайтесь!

Печенье с арахисом и карамелью

Ингредиенты

1 порция [теста для печенья](#)

90 г темного шоколада (70 % какао)

100 г молочного шоколада (45–55 % какао)

100 г соленого арахиса

100 г охлажденного соуса [«Соленая карамель»](#)

100 г [шоколадной пасты с фундуком](#)

Следуйте рецепту [печенья с кедровыми орешками](#), заменив их фундуком (50 г для теста, 50 г для украшения). В тесто добавьте 50 г молочного шоколада и весь темный шоколад.

Поместите карамельный соус в кондитерский мешок и нанесите на печенье тонкие полоски карамели. Посыпьте арахисом и кусочками молочного шоколада. Наслаждайтесь!





Узорчатые блинчики

На 10 штук

Подготовка **15 мин.**

Выдержка **1 ч.**

Приготовление **4 мин.**

Ингредиенты

40 г темного шоколада (70 % какао)

50 г сливочного масла + для сковороды

4 яйца

250 г муки

40 г мелкого сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 щепотка соли

500 г молока пониженной жирности (достать из холодильника заранее)

2 ст. л. выдержанного рома (по желанию)

Растопите темный шоколад на водяной бане. Растопите масло. Взбейте яйца в миске.

В большой миске смешайте просеянную муку, сахар и соль. Влейте яйца, затем растопленное масло. Постепенно введите молоко, взбивая венчиком до гладкой консистенции. В последнюю очередь добавьте ром.

Перелейте половину теста в другую миску и добавьте в него растопленный шоколад. Дайте тесту постоять 1 час при комнатной температуре.

Налейте три половника белого теста в одну бутылку-дозатор для соуса и три половника шоколадного теста — в другую. Миски с оставшимся тестом отставьте в сторону

Смажьте сковороду маслом и поставьте на сильный огонь. Вылейте шоколадное тесто на сковороду в форме спирали, оставляя между витками не менее 1 см. Подождите 1 минуту, чтобы тесто поджарилось, затем вылейте на спираль белое тесто, чтобы оно покрыло узор и получился красивый блинчик. Дайте ему подрумяниться, а затем переверните, чтобы подрумянить с другой стороны. Переложите на лист фольги. Продолжайте печь блинчики, чередуя цвета (спираль из белого теста и круг из шоколадного), пока не израсходуете все тесто.

Вот несколько вариантов подачи блинчиков:

- соус [«Соленая карамель»](#);
- [взбитые сливки с корицей](#);
- коричневый сахар и лимонный сок;
- [шоколадная паста с фундуком](#)
- мелкая шоколадная крошка (блинчик должен быть еще теплым, чтобы, когда вы его скрутите, шоколад растаял).





Нежные панкейки

На 4 порции (8–12 штук)

Подготовка **10 мин.**

Выдержка **30 мин.**

Приготовление **5 мин.**

Ингредиенты

125 г муки

10 г нерафинированного сахара (кассонада)

1 пакетик ванильного сахара

3 г разрыхлителя

1 щепотка соли

2 яйца

150 г молока пониженной жирности

Сливочное масло для сковороды

В большую миску насыпьте муку, сахар, разрыхлитель и соль, перемешайте лопаткой.

Отделите желтки от белков. Смешайте в другой миске молоко и желтки. Постепенно введите эту смесь в сухие ингредиенты, аккуратно перемешивая, чтобы не образовались комочки. Оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Взбейте белки в пышную стойкую пену. Осторожно введите их в тесто.

Нагрейте сковороду с маленьким кусочком сливочного масла. Налейте на нее немного теста половником, формируя круг диаметром 5 см. Готовьте на умеренно сильном огне. Через минуту на поверхности появятся пузыри. Переверните панкейк минуты через 2, когда гладкая сторона станет золотисто-коричневой. Пеките еще примерно 1,5 минуты. Готово!

Ешьте панкейки сразу, пока они теплые и нежные. Вот несколько идей подачи:

- коричневый сахар и сок лайма;
- кленовый сироп;
- [шоколадная паста с фундуком](#);
- соус [«Соленая карамель»](#);
- [шоколадный соус](#).





Шипучие палочки «Поки»

На 6 порций

Охлаждение **35 мин.**

Приготовление **10 мин.**

Ингредиенты

Хлебные палочки гриссини (без добавок или с семенами кунжута)

50 г взрывной карамели

50 г дробленого карамелизованного фундука (или просто обжаренного)

100 г темного шоколада (60 %)

Уберите гриссини в морозильник на 15 минут. Смешайте взрывную карамель с орехами — получится вкусный топпинг для «Поки».

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне) и снимите с огня, когда он станет гладким и блестящим.

Достаньте палочки из морозильника и окуните одну в шоколад на три четверти длины. Подержите ее вертикально пару секунд, чтобы лишний шоколад стек, а затем окуните ее в топпинг, чтобы кусочки орехов и взрывная карамель прилипли к поверхности. Выложите палочку на лист бумаги для выпечки; повторяйте, пока не оформите все палочки. Следите, чтобы на бумаге они не соприкасались.

Уберите палочки в холодильник на 20 минут, чтобы шоколад застыл и топпинг не осыпался. А потом можно полакомиться!

ВАРИАНТЫ

Разнообразьте топпинги! В магазинах столько всего: сахарные бусины, цветные звездочки, посыпки, орешки, какао-крупка...



Шоколадная паста с фундуком

На 1 банку

Приготовление **25 мин.**

Выдержка **2 ч.**

Ингредиенты

200 г фундука

100 г сахара + немного воды (для сиропа)

200 г молочного шоколада (40 % какао)

Разогрейте духовку до 180 °С.

Выложите фундук на противень, застеленный пергаментной бумагой, и поставьте в духовку на 7 минут; орехи подрумянятся, от них пойдет приятный аромат.

В кастрюле на сильном огне нагревайте смоченный водой сахар, пока он не превратится в золотистую карамель. Добавьте еще теплые жареные орехи, быстро перемешайте и выложите на силиконовый коврик (или на лист пергаментной бумаги). Дайте постоять 15 минут при комнатной температуре, чтобы они остыли.

Растопите молочный шоколад на водяной бане.

Остывшие карамелизованные орехи накройте листом пергаментной бумаги и раскрошите скалкой. Пересыпьте их в блендер и измельчите в однородную пасту-пралине. Добавьте растопленный молочный шоколад и перемешайте.

Переложите готовую пасту в банку и выдержите 2 часа, прежде чем пробовать. Ее лучше съесть в течение 3 дней.

ХИТРОСТИ

С помощью кондитерского мешка можно украсить этой пастой печенье, панкейки или ореховый кекс.



Плитки для гурманов (больших и маленьких)

Приготовление **10 мин.**

Выдержка **1 ч.**

Ингредиенты

Для плитки из темного шоколада

150 г темного шоколада (не менее 60 % какао)

100 г взрывной карамели

50 г вафельной крошки

50 г шоколадных драже

Для плитки из молочного шоколада

150 г молочного шоколада (40 % какао)

40 г карамелизованного пекана

40 г кусочков карамели

40 г маршмеллоу

Для плитки из белого шоколада

150 г белого шоколада

40 г конфет «Клубника Тагада»

40 г мармеладных мишек

40 г хрустящих шариков с 3 видами шоколада

Застелите противень пергаментной бумагой (или гитарным листом).

Растопите темный шоколад в микроволновой печи (2 минуты при 500 Вт). Перемешайте лопаткой до гладкости. Добавьте взрывную карамель, снова перемешайте. Вылейте на левый край листа бумаги по всей его ширине.

Растопите молочный шоколад в микроволновой печи (2 минуты при 500 Вт). Перемешайте лопаткой до гладкости. Вылейте на середину листа бумаги по всей его ширине, рядом с темным шоколадом.

Растопите белый шоколад в микроволновой печи (2 минуты при 500 Вт). Перемешайте лопаткой до гладкости. Вылейте на середину листа бумаги по всей его ширине, рядом с молочным шоколадом.

Щедро посыпьте топпингами на свой вкус (я лишь предложила варианты!). Перед дегустацией выдержите в холодильнике 1 час.

Темный	Молочный	Белый
--------	----------	-------

ВАРИАНТЫ

Для этого рецепта важно, чтобы в помещении было примерно 16–18 °С.

Не забудьте темперировать шоколад, если хотите, чтобы плитка была блестящей и ломкой.

ИДЕИ ТОППИНГОВ

Флёр-де-сель, цукаты, какао-крупка, кусочки карамели, кусочки миндаля или фундука, гранола, вяленая клюква, карамелизованные орехи (кедровые, пекан, фундук, миндаль, кешью, тыквенные семечки), свежие зеленые фисташки, раскрошенное печенье спекулос или «Орео», нуга, кокосовая стружка, измельченные конфеты «Дайм», дробленый арахис, лепестки миндаля, ягоды годжи...





Песочное печенье с шоколадом и флёр-де-сель

На 6 порций

Подготовка **10 мин.**

Выдержка **40 мин.**

Выпекание **15 мин.**

Ингредиенты

2 желтка

80 г мелкого сахара

100 г размягченного сливочного масла

120 г муки

4 г разрыхлителя

2 щепотки флёр-де-сель

80 г темного шоколада (70 % какао)

В миске взбейте желтки с сахаром в светлую пышную массу. Добавьте размягченное масло.

В миске смешайте муку, разрыхлитель и флёр-де-сель, затем просейте их в желтки с маслом и сахаром. Перемешайте рукой. Добавьте порубленный темный шоколад. Перемешайте и соберите тесто в ком.

Раскатайте тесто на силиконовой коврикe или на листе пергаментной бумаги в пласт толщиной 0,5 см. Вырежьте печенье вырубками и оставьте в них: идея в том, чтобы выпекать его прямо в вырубках, чтобы оно не расплзлось и получилось нежным внутри. Уберите заготовки в холодильник на 40 минут.

Разогрейте духовку до 170 °С, поставьте в нее печенье и выпекайте 15 минут. Дайте остыть, снимите вырубку и подавайте.

ВАРИАНТЫ

Чтобы приготовить шоколадное песочное печенье, добавьте в тесто 10 г несладкого какао-порошка, а потом кусочки шоколада, как описано в рецепте.





Напитки
и сладости



Горячий шоколад

Лайт (очень насыщенный вкус)

На 6 чашек

Приготовление **20 мин.**

Выдержка **10 мин.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja или Nyangbo марки Valrhona) + для подачи

1 литр молока пониженной жирности (или обезжиренного)

Растопите темный шоколад с небольшим количеством молока на водяной бане. Перемешайте венчиком.

Постепенно влейте оставшееся молоко, продолжая перемешивать. Доведите до кипения. Продолжайте энергично перемешивать, пока шоколад не вспенится.

Дайте шоколаду постоять 5–10 минут. Натрите сверху темный шоколад и подавайте к столу.

Хюгге (пряный)

Приготовление **30 мин.**

Выдержка **20 мин.**

Ингредиенты

2 г тертых бобов тонка

1 литр молока пониженной жирности (или цельного)

100 г сливок

Пряности (палочка корицы, гвоздика, стручок ванили)

100 г темного шоколада (70 % какао)

100 г молочного шоколада (40 % какао)

30 г коричневого сахара

1 ч. л. несладкого какао-порошка

Для взбитых сливок

150 г сливок

1 ч. л. пряностей для медовой коврижки (pain d'épices)

20 г коричневого сахара

Приготовьте взбитые сливки: смешайте сливки с пряностями для медовой коврижки и взбивайте миксером в течение 5 минут. Добавьте коричневый сахар и продолжайте взбивать, пока текстура сливок не станет кремовой и маслянистой. Переложите взбитые сливки в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и уберите в холодильник на то время, пока будете готовить пряный горячий шоколад.

Доведите до кипения молоко и сливки с бобами тонка. Выключите огонь и добавьте палочку корицы, гвоздику, разрезанные стручки

ванили и выскобленные из них семена. Оставьте настаиваться в течение 20 минут.

Тем временем растопите темный и молочный шоколад на водяной бане.

Процедите молоко и добавьте треть в растопленный шоколад. Перемешайте венчиком до гладкости, затем влейте оставшееся молоко, продолжая перемешивать. Снова нагрейте напиток, добавьте коричневый сахар и взбивайте, пока шоколад не вспенится. Разлейте по кружкам.

Достаньте взбитые сливки из холодильника и украсьте ими горячий шоколад. Перед подачей посыпьте какао.

Хюгге — это «искусство жить по-датски», а еще так называют всевозможные мелочи, доставляющие нам удовольствие и создающие уют. Среди них и пряный горячий шоколад, который мы прихлебываем, устроившись на диване.

Горячий шоколад со вкусом фундучного пралине (для сладкоежек)

Приготовление **30 мин.**

Ингредиенты

Для взбитых сливок

150 г сливок

1 ч. л. несладкого какао-порошка

20 г коричневого сахара

Для горячего шоколада

800 г молока пониженной жирности (или цельного)

200 г жирных сливок

50 г [шоколадной пасты с фундуком](#)

50 г темного шоколада (60 % какао)

150 г молочного шоколада (40 % какао)

20 г измельченного обжаренного фундука

Приготовьте взбитые сливки, как для шоколада [«Хюгге»](#), заменив пряности какао-порошком.

Доведите до кипения молоко и сливки. Добавьте шоколадную пасту и перемешайте венчиком.

Растопите темный и молочный шоколад на водяной бане.

Добавьте в растопленный шоколад треть молока. Перемешайте венчиком до гладкости, затем влейте оставшееся молоко, продолжая перемешивать. Снова нагрейте напиток и взбивайте, пока он не вспенится. Подавайте в кружках.

Достаньте взбитые сливки из холодильника и украсьте ими горячий шоколад. Перед подачей посыпьте фундуком.

С миндальным молоком (без лактозы)

Приготовление **20 мин.**

Выдержка **10 мин.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (70 % какао; например, Nyangbo марки Valrhona) + для стружки

1 литр миндального молока

10 г меда (или сиропа агавы)

1 боб тонка

Растопите темный шоколад на водяной бане с небольшим количеством миндального молока. Перемешайте венчиком. Постепенно влейте оставшееся молоко, продолжая перемешивать. Добавьте мед. Доведите горячий шоколад до кипения. Продолжайте энергично взбивать, пока напиток не вспенится. Дайте постоять 5–10 минут.

Подавайте горячий шоколад в кружках. Натрите сверху темный шоколад и немного бобов тонка. Подавайте немедленно.

СОВЕТ

Подавайте горячий шоколад в красивой кружке.

Проследите, чтобы он не был слишком горячим при подаче, иначе ваши гости могут обжечься, так как сразу же захотят пригубить его!



Мандьяны из темного шоколада

На 6 порций

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ч.**

Ингредиенты

150 г темного шоколада (70 % какао; например, Guajaja марки Valrhona)

40 г вяленой клюквы

40 г очищенного миндаля

20 г фундука

20 г свежих зеленых фисташек

Для этих рецептов важно, чтобы температура на кухне была в районе 16–18 °С. Такие шоколадки станут прекрасным дополнением к послеобеденному кофе.

На холодную рабочую поверхность (мрамор, нержавеющей сталь или гранит) выложите лист бумаги для выпечки (или гитарный лист).

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне) до гладкого и блестящего состояния. Снимите с огня.

Ложкой сформируйте на бумаге для выпечки три-четыре шоколадных круга. Сверху выложите две-три ягоды клюквы, по одному орешку миндаля и фундука и две фисташки. Повторите то же самое с оставшимися ингредиентами.

Выдержите при комнатной температуре около часа (пока мандьяны не начнут легко отделяться от листа).

Мандьяны из молочного шоколада

Ингредиенты

200 г молочного шоколада (45–55 % какао; например, Brazil 55 % Dark Milk Chocolate марки Akesson's или Mélissa 45 % марки Pralus)

20 г белого изюма

20 г пекана

20 г фундука

20 г кедровых орешков

Следуйте рецепту выше, заменив темный шоколад молочным.

Выложите на каждый мандьян две-три изюминки, один пекан, одно ядрышко фундука и один кедровый орешек.

СОВЕТ

Можете использовать другие орехи и сухофрукты!



Оранжевые с темным шоколадом

На 6 порций

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ч.**

Ингредиенты

150 г темного шоколада (70 % какао; например, Manjari марки Valrhona)

100 г цукатов из апельсиновых корок (полосками)

Для этого рецепта важно, чтобы температура на кухне была в районе 16–18 °С. Такие сладости станут прекрасным дополнением к послеобеденному кофе.

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне) до гладкого и блестящего состояния. Снимите с огня.

Окуните полоски цукатов по одной в растопленный шоколад, используя щипцы или вилку для трюфелей (ищите в специализированных магазинах), так, чтобы они были полностью покрыты шоколадом. Дайте стечь лишнему шоколаду, а затем выложите оранжевые на лист бумаги для выпечки (или гитарный лист).

Оставьте застывать при комнатной температуре: это займет около 1 часа.

СОВЕТ

*Точно так же можно покрывать шоколадом цукаты из имбиря, маршмеллоу,
мадленки, печенье...*



Хрустящие конфеты с пралине

На **20** конфет

Приготовление **20 мин.**

Выдержка **4 ч.**

Ингредиенты

200 г домашней или покупной [шоколадной пасты с фундуком](#)

40 г молочного шоколада (40–50 % какао)

60 г вафельной крошки

150 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaја марки Valrhona)

100 г мелко порубленного фундука

В кастрюле на слабом огне растопите шоколадную пасту с фундуком и молочный шоколад. Когда смесь станет гладкой, добавьте вафельную крошку, перемешайте и перелейте в миску. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 3 часа.

Растопите темный шоколад.

Сформируйте шарики пралине ложкой, обмакните их в растопленный темный шоколад, а затем обваляйте в мелко порубленном фундуке. Оставьте при комнатной температуре на листе пергаментной бумаги (или гитарном листе) на 1 час.

СОВЕТ

Можете окунуть конфеты в молочный шоколад (40 % какао) и обвалять в

вафельной крошке.



Трюфели в какао

На 6 порций

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ночь + 20 мин.**

Ингредиенты

200 г темного шоколада (70 % какао; например, Guajaja марки Valrhona)

100 г сливок жирностью 35 %

1 ст. л. рома

20 г несладкого какао-порошка

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне).

Доведите сливки до кипения и постепенно влейте их в шоколад, энергично перемешивая лопаткой, пока масса не станет гладкой и блестящей. Добавьте ром. Перелейте получившийся ганаш в миску, накройте пищевой пленкой в контакт и выдержите одну ночь в холодильнике.

На следующий день насыпьте в миску какао-порошок. Зачерпните немного ганаша чайной ложкой и сформируйте шарик между ладонями. Обваляйте его в какао-порошке.

Выложите готовые трюфели на тарелку и уберите в холодильник. Не забудьте достать их за 20 минут до дегустации.

Каштановые трюфели

На 6 порций

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ночь + 1 ч.**

Ингредиенты

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guajaja марки Valrhona)

60 г сливочного масла

1 ст. л. ликера «Гран Марнье», рома или коньяка

50 г несладкого какао-порошка

150 г каштанового крема

Для обмакивания

150 г темного шоколада (70 % какао; например, Guajaja марки Valrhona)

Растопите 100 г темного шоколада на водяной бане (или на очень слабом огне). Добавьте масло и перемешивайте деревянной ложкой, пока масса не станет гладкой. Снимите с огня.

Добавьте ликер и какао-порошок. Энергично перемешайте. Добавьте каштановый крем. Снова перемешайте. Вылейте получившийся ганаш в миску, накройте пищевой пленкой в контакт и дайте постоять одну ночь в холодильнике.

На следующий день растопите 150 г темного шоколада на водяной бане (или на очень слабом огне) до однородного состояния и блеска.

Снимите с огня.

Зачерпните чайной ложкой немного ганаша и сформируйте шарик между ладонями. Продолжайте лепить трюфели, пока не используете весь ганаш.

Окуните трюфели по одному в растопленный шоколад с помощью специальной вилки (или обычной вилки, но учтите, что шоколад будет плохо стекать) так, чтобы они полностью им покрылись. Дайте излишкам шоколада стечь и выложите трюфель на лист пергаментной бумаги (или гитарный лист). Оставьте при комнатной температуре примерно на 1 час, чтобы шоколад застыл.





Тюшлы из темного шоколада с кусочками фундука

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ч.**

Ингредиенты

100 г мелко порубленного фундука (обычного или карамелизованного)

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guajaja марки Valrhona)

Для этих рецептов важно, чтобы температура на кухне была в районе 16–18 °С. Такие шоколадки станут прекрасным дополнением к послеобеденному кофе.

Обжаривайте кусочки фундука в духовке, разогретой до 150 °С, в течение 6 минут.

На холодную рабочую поверхность (мрамор, нержавеющей сталь или гранит) выложите полоску бумаги для выпечки (или гитарного листа) шириной 10 см и длиной 50 см.

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне) до однородного и блестящего состояния. Снимите с огня. Добавьте

обжаренные кусочки фундука.

Ложкой сформируйте три-четыре шоколадных круга диаметром около 5 см на полоске бумаги для выпечки. Положите полоску на цилиндрическую форму или на скалку, чтобы придать тюилям изогнутую форму. Оставьте при комнатной температуре на 1 час. Повторяйте, пока не используете все ингредиенты.

ХИТРОСТИ

Если у вас нет цилиндрической формы, используйте скалку.

Шоколад застывает при охлаждении, так что удобнее работать, поставив миску с ним на теплую конфорку.

Шоколадные пластинки

Приготовление **15 мин.**

Выдержка **1 ч.**

Ингредиенты

100 г темного шоколада (70 % какао; например, Guanaja марки Valrhona)

50 г какао-крупки

20 г флёр-де-сель

На холодную рабочую поверхность (мрамор, нержавеющей сталь или гранит) выложите лист бумаги для выпечки (или гитарный лист).

Растопите шоколад на водяной бане (или на очень слабом огне) до однородного и блестящего состояния. Снимите с огня.

Ложкой сформируйте на пергаментной бумаге круги шоколада. Посыпьте каждый большой щепоткой какао-крупки и щепоткой соли.

Выдержите при комнатной температуре около 1 часа (пока пластинки не начнут легко отделяться от бумаги).





Макарон с шоколадом и перцем тимут

Примерно на 40 штук

Подготовка **1 ч. 30 мин.**

Выдержка **48 ч.**

Выпекание **12 мин.**

Ингредиенты

Для ганаша с перцем тимут

190 г темного шоколада (60–70 % какао; например, Manjari 64 % марки Valrhona, происхождение: Мадагаскар)

200 г сливок жирностью 35 %

10 г меда

2 г перца тимут

60 г слабосоленого сливочного масла

Для шоколадных крышечек

110 г пастеризованных белков (или белков, выдержанных в холодильнике 4 суток)

150 г сахарной пудры

150 г миндальной муки

15 г какао-порошка без сахара + для посыпки

½ ч. л. красного порошкового красителя
150 г сахара
50 г воды

1. Ганаш с перцем тимут

Приготовьте [ганаш](#).

Выдержите его в холодильнике 1 час, а затем используйте: нужно, чтобы он остыл и загустел, чтобы проще было начинять макарон.

2. Шоколадные крышечки

Разогрейте духовку до 140 °С. Возьмите две миски и налейте в каждую 55 г белков.

В миске смешайте сухие ингредиенты (сахарную пудру, миндальную муку, какао), затем просейте их.

В первую миску с белками добавьте красный краситель и перемешайте венчиком. Вылейте на просеянную смесь сухих ингредиентов и перемешайте шпателем до однородности.

Приготовьте сироп в кастрюле: доведите сахар и воду до 120 °С (обязательно используйте кулинарный термометр).

Тем временем взбейте добела белки во второй миске. Влейте в них сироп, не прекращая взбивать (кипящая смесь заварит белки). Продолжайте взбивать, пока меренга не станет маслянистой и очень блестящей. Выключите миксер, когда температура меренги опустится до 50 °С.

Введите меренгу в тесто в три приема. Аккуратно перемешивайте, не взбивая, пока у вас не получится блестящее, однородное, плотное, но послушное тесто. Затем с помощью лопатки размажьте его по стенкам емкости, чтобы избавиться от лишнего воздуха: это называется «макаронаж». Тесто станет мягким и будет стекать с лопатки ровной лентой.

Переложите его в кондитерский мешок. Застелите противень пергаментной бумагой и поставьте на второй противень: тогда у макарон образуется красивая «юбочка».

Придавите углы бумаги чем-то тяжелым, чтобы она не улетела под воздействием конвекции в духовке. Отсадите круги одного размера (диаметром около 3 см) в шахматном порядке. Постучите противнем по рабочей поверхности, чтобы вышли последние пузырьки воздуха. Крышечки растекутся и станут ровными.

Слегка посыпьте крышечки какао через сито. Оставьте на 15 минут при комнатной температуре, чтобы они подсохли.

Выпекайте около 12 минут; в процессе приготовления два или три раза откройте дверцу духовки на несколько секунд, чтобы выпустить пар. По прошествии 6 минут разверните противень, чтобы крышечки пропеклись равномерно. Следите за готовностью, все духовки разные!

Подождите несколько минут, а затем отделите крышечки от бумаги. Они должны легко отойти. Если они приклеились к бумаге, скорее всего, вы вынули их из духовки слишком рано. Когда крышечки остынут, достаньте ганаш из холодильника и переложите его в кондитерский мешок.

Отсадите ганаш на половину перевернутых крышечек и накройте оставшимися. Выложите готовые макарон вертикально в подходящую

емкость и выдержите в холодильнике 48 часов. Этот этап очень важен: за это время макарон приобретут насыщенный вкус и тающую текстуру. Достаньте их из холодильника за 30 минут до дегустации.

ВАРИАНТЫ

Если хотите приготовить полностью шоколадные макароны, наполните их [ганашем из темного шоколада без добавок](#).

Я безумно люблю фисташковую начинку. Этот вкус я открыла для себя во время путешествия в Сирию с бабушкой в 2005 году. Сочетание шоколада и фисташки восхитительно! Да и выглядят двухцветные пирожные очень аппетитно.

Вот рецепт фисташкового ганаша (на 40 макарон): Смешайте в кастрюле 110 г сливок жирностью 35 % и 80 г фисташковой пасты без сахара. Доведите до кипения и в три приема введите в 160 г растопленного белого шоколада.

Перемешайте и поставьте в холодильник.

ХИТРОСТИ

Чтобы крышечки получились красивыми, нужно обязательно использовать выдержанные или пастеризованные белки (они продаются в бутылках или тетрапаках). Не забудьте достать их из холодильника заранее — они должны быть комнатной температуры. Желтки можно использовать для других рецептов (крем-брюле, мадлен, заварной крем, английский крем, майонез).

Чтобы подчеркнуть шоколадный цвет макарон, лучше использовать красный краситель.

Следите за тем, чтобы противень не был горячим, когда вы будете отсаживать на него макароны (особенно это важно, если вы печете несколько партий подряд).

Макароны пробуют через двое суток после приготовления и при комнатной температуре, поскольку в холодном виде насыщенный вкус ганаша ощущается не так ярко.



Благодарности

Без вас ничего бы не получилось!

Спасибо Пьеру Эрме, поделившемуся со мной секретами производства шоколада и кондитерских изделий, поддерживавшему меня во всех начинаниях и сопровождавшему меня на пути к моим мечтам. Спасибо тебе за дружбу и верность. И за это прекрасное предисловие, растрогавшее меня до глубины души.

Спасибо моим друзьям-кондитерам за профессиональные советы, особенно Бриану Эспозито — за шутки во время проб. Я многому научилась рядом с тобой, спасибо за этот дар.

Большое спасибо Элиз и Татьяне за доверие и поддержку на протяжении долгих месяцев написания книги. Спасибо Клэр и Венсану за великолепные фотографии, дополнившие текст моих рецептов. Спасибо команде издательства Éditions Mango. Эта книга — квинтэссенция моей любви к шоколаду и моего опыта. Благодаря ей я могу делиться своей страстью шире.

Спасибо компании Valrhona, особенно Стефани, за поддержку и щедрость.

Спасибо Хлое Дутр Руссель, многому меня научившей. Благодаря нашей встрече в 2006 году у меня появилось желание стать профессионалом.

Спасибо моим клиентам, поставщикам, партнерам, которые поддерживают меня вот уже десять лет, — благодаря вам я стала такой, какая я есть.

Большое спасибо моей команде за помощь и продуктивную работу во время написания книги. Вы справились, и я вам очень за это благодарна.

Спасибо моим родителям, всегда верившим в меня и в мой нестандартный выбор. Они тоже безумно любят шоколад и настолько разделяют со мной мою страсть к шоколаду и путешествиям, что отправляются со мной даже на плантации какао!

Спасибо моей сестре Эрмин за кондитерские советы и ценный вклад.

И наконец, спасибо моему мужу за надежную поддержку во время написания этой книги. Мой муж и мои дети — постоянные дегустаторы и критики, которые помогают мне превзойти себя.

Примечания

[1](#) Цит. по: *Брийя-Саварен Ж. А. Физиология вкуса / Пер. с фр. Л. Ефимова. М.: Колибри, Азбука-Аттикус, 2021.*

[2](#) Флёр-де-сель (*фр. fleur de sel*, букв. «цветок соли») – хлопья соли, собранные вручную с поверхности солончаков. — *Примеч. ред.*

[3](#) Те, кто изготавливает шоколад с нуля, «от боба до плитки».

[4](#) *Брийя-Саварен Ж. А. Физиология вкуса.*