

Содержание

Предисловие	5
Когда из любви к шоколаду рождается призвание.....	6

Шокология

От какао-боба до плитки шоколада	13
Страны – производители какао.....	20
Сортовой шоколад и его особенности	21
Что такое шокология?	23
Как дегустировать шоколад?	25
Дегустационный лист.....	35
Что говорит нам список ингредиентов?.....	36
Советы по хранению шоколада.....	38
В каждой стране свои кулинарные традиции.....	39
10 секретов хорошей формы для любителей шоколада	41
Является ли шоколад афродизиак?	43
Шоколад и его польза для здоровья.....	44
10 параллелей между вином и шоколадом.....	46
Сочетания вин и крепких алкогольных напитков с шоколадом.....	48
Несладкие рецепты.....	52
Лионская колбаса с фисташками, шоколадный соус с портвейном.....	52
Фуа-гра с какао-крупкой и соусом пралине.....	53
Советы по приготовлению	54
Посуда и оборудование.....	56

Базовые рецепты

Карамелизация орехов: пекан (для печенья и украшения).....	60
Заварной крем с шоколадом.....	61

Взбитые ганашы	62
Темный шоколад	62
Молочный шоколад	62
Белый шоколад	63
Шоколад и пралине	63
Штрейзель с какао	64
Штрейзель с пряностями	64
Цитрусовый штрейзель.....	64
Миндально-кунжутные тюили.....	65
Тюили с какао-крупкой.....	65
Взбитые сливки.....	66
Шафран.....	66
Корица.....	66
Мята.....	67
Флёрдоранж.....	67
Ганашы	68
Ганашы на молочном шоколаде.....	68
Ганашы на темном шоколаде.....	69
Ганашы на белом шоколаде.....	70
Глазурь из темного шоколада с перцем тимут.....	71
Соусы.....	72
Темный шоколад	72
Молочный шоколад, бобы тонка	72
Солёная карамель	73
Темперирование шоколада.....	74

Десерты

Рождественское полено с шоколадом и пралине	78
Бабушкин шоколадный пирог	80
Шоколадное суфле.....	82
Шоколадный фондан со штрейзелем и взбитыми сливками с шафраном.....	84
Крем-брюле с темным шоколадом и перцем тимут	86
Крем-брюле с молочным шоколадом и бобами тонка	86

Шоколадно-малиновый купол.....	88
Меренговое полено с печеньем спекулос.....	91
Меренговый ежик.....	93
«Павлова» с экзотическими фруктами.....	96
Шукеты с шоколадным соусом.....	98
Шоколадные профитроли в стиле релижъез.....	100
Шоколадный сорбет на хрустящем штрейзеле.....	103
Малиново-шоколадный сорбет.....	103
Шоколадные муссы.....	106
Темный шоколад с шоколадной крошкой.....	106
Темный шоколад, апельсиновая цедра и цитрусовый штрейзель.....	106
Молочный шоколад и фундучное пралине.....	107
Шоколад и капучино.....	107
Шоколадные тарты.....	110
Шоколадный тарт «Мадагаскар».....	110
Шоколадный тарт с гречкой.....	111
Шоколадный мохито.....	111
Тарталетки с шоколадом и клубникой.....	114
Тарталетки с шоколадом и грушей.....	114
Фондю из темного шоколада.....	116
Шоколадный муалё.....	118

Полдники

Бриошь с какао и кусочками шоколада.....	122
Шоколадные вафли с карамельным соусом и корицей.....	124
Нежный мраморный кекс.....	126
Тающие маффины с шоколадной крошкой.....	128
Брауни с пеканом.....	130
Брауни с фундуком.....	130
Шоколадный кекс-фондан.....	132
Кекс с фундуком и кусочками шоколада.....	134
Шоколадный кекс с грушами «Елена Прекрасная».....	136

Сконы с кусочками шоколада.....	138
Нежное американское печенье.....	140
Печенье с шоколадом и кедровыми орешками.....	140
Печенье с темным шоколадом и пеканом.....	141
Печенье с фундуком и молочным шоколадом.....	141
Печенье с арахисом и карамелью.....	141
Узорчатые блинчики.....	144
Нежные панкейки.....	146
Шипучие палочки «Поки».....	148
Шоколадная паста с фундуком.....	150
Плитки для гурманов (больших и маленьких).....	152
Песочное печенье с шоколадом и флёр-де-сель.....	154

Напитки и сладости

Горячий шоколад.....	158
Лайт (очень насыщенный вкус).....	158
Хюгге (пряный).....	158
Горячий шоколад со вкусом фундучного пралине (для сладкоежек).....	159
С миндальным молоком (без лактозы).....	159
Мандьяны из темного шоколада.....	162
Мандьяны из молочного шоколада.....	162
Оранжевые с темным шоколадом.....	164
Хрустящие конфеты с пралине.....	166
Трюфели в какао.....	168
Каштановые трюфели.....	168
Тюили из темного шоколада с кусочками фундука.....	170
Шоколадные пластинки.....	170
Макарон с шоколадом и перцем тимут.....	172
Благодарности.....	175

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, привлекая 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 перешла 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 налаживать 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 удесятирило 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 ко-

торым 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 опасюсь 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 сбраживает 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 пахнущий чан. Я чувствую, как теплая и клейкая пульпа прилипает к коже. Через несколько минут мой нос привыкает и постепенно улавливает вязкость необработанных бобов — неопишуемый запах живого растения, в котором едва начинает проявляться ароматический потенциал необработанного какао. От алкогольного запаха начинает болеть голова, но я не могу сдержать 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 заворожено 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» (gruê). 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 пере-

мешивается для развития маслянистой текстуры и улучшения вкусоароматических характеристик.

В помещении, где производится конширование, мой 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 шоколадье добавляют масло какао, которое сделает шоколад более тающим, и соевый лецитин, эмульгатор, придающий смеси большую 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 шоколадье-ремесленников, которые самостоятельно перерабатывают бобы, закупая их в разных странах. Пьер Марколини, бельгийский шоколадье, 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 шоколадье 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 шоколадье.

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 кувертюр 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!

