



# ШОКОЛАДНЫЙ СОМЕЛЬЕ

УДИВИТЕЛЬНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В МИР ШОКОЛАДА

хлеб\*соль

Москва 2021

# СНОС



ДЕВЯТЬ ЧЕЛОВЕК ИЗ ДЕСЯТИ ЛЮБЯТ ШОКОЛАД,  
ДЕСЯТЫЙ ВРЕТ.

– Джон Туллиус –



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



**ТЕКСТ КЛАРЫ И ДЖИДЖИ ПАДОВАНИ**  
**ФОТОГРАФИИ ФАБИО ПЕТРОНИ**  
**РЕЦЕПТЫ RELAIS CUBA CHOCOLAT**

**Редактор проекта ВАЛЕРИЯ МАНФРЕДО ДЕ ФАБИАНИС**  
**Помощник редактора ДЖОРДЖО ФЕРРЕРО**  
**Графический дизайн МАРИЯ КУККИ**



СОДЕРЖАНИЕ

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

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



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

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









# СЧАСТЬЕ В ШОКОЛАДЕ

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

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

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

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

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

---

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