

## ГОРЬКАЯ ПРАВДА

Лучший шоколатье Бельгии Дэвид Майенхоут о правилах дегустации шоколада, «сладких» тенденциях и здоровье.



**БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАТЬЕ ДЭВИД МАЙЕНХОУТ** – ГЛАВНЫЙ ПОСТАВЩИК ЭКСКЛЮЗИВНЫХ СЛАДОСТЕЙ ДЛЯ ЛУЧШИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ ПО ВСЕЙ ЕВРОПЕ. В 2005 ГОДУ МАЙЕНХОУТ С УСПЕХОМ ЗАПУСТИЛ СВОЮ ЛИНИЮ ПРАЛИНЕ КНОККЕ-HEIST И ZOÛT, А ТАКЖЕ ПРИГОТОВИЛ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ СКАЧЕК ПРАЛИНЕ ИЗ МОЛОКА КОБЫЛЫ И КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА. В 2008 ГОДУ СТАЛ ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ШВЕЙЦАРСКОЙ КОМПАНИИ BARRY-CALLEBAUT – МИРОВОГО ЛИДЕРА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ШОКОЛАДА.

[www.chocolatier-m.be](http://www.chocolatier-m.be)

**О трендах.** Сейчас в моде специи и травы. Уверен, что в следующем году в моде будет все азиатское, поэтому мы собираемся придумать конфеты, используя традиционные азиатские ингредиенты. Первый шаг уже сделан, мы изготавливаем шоколад умами. Это так называемый пятый вкус, традиционно используемый в японской культуре. Умами имеет слабое, но долгоиграющее послевкусие, которое сложно описать, что-то между сладким и соленым. Еще мы смешиваем горячий шоколад с соевым соусом, звучит ужасно, но если все правильно сочетать, то получается очень необычный и вкусный напиток, который можно пить с таким же наслаждением, как вино.

**О гармонии.** Конечно, есть вещи, которые вряд ли будут хорошо сочетаться



друг с другом, но иногда вкус раскрывается с очень неожиданной стороны, ты никогда не можешь это предугадать заранее. Я постоянно экспериментирую, смешиваю, прибавляю или исключаю, постоянно пробую что-то новое. Многие сочетания уже мне знакомы, и я могу сказать наверняка, что получится, если смешать определенные ингредиенты. При создании нового вкуса большую роль играет профессиональное чутье. Я могу открыть для себя новый вкус везде: в путешествии, во время ужина или обеда, пробуя какой-нибудь продукт в магазине или даже увидев на улице красивые цветы, платье, женщину, все что угодно, что вдохновит меня на создание нового произведения искусства. Очень люблю играть в сочетания и никогда не знаю заранее, что получится. Изначально идея может тебе показаться

крайне интересной, но, попробовав, понимаешь, что получилось совсем не то, что ожидал.

**Об открытиях.** Самое неожиданное сочетание, которое мне доводилось попробовать, – фуа-гра, смешанная с шоколадом. Здесь главное, чтобы шоколад был горьким. Подобные вещи мы готовим только для мишленовских ресторанов. Шеф-повара предоставляют полную свободу действий: нас не ограничивают ни в выборе ингредиентов, ни в чем бы то ни было, но это должно соприкоснуться с меню месяца или специалитетами от шеф-повара.

**О правилах дегустации.** Главное – не торопиться, тогда ты сможешь открыть для себя яркую палитру. Это очень интересно: сначала ты чувствуешь один вкус, затем он переходит

плавно в другой: сахар в соль, соль в кислое, наш шоколад надо очень медленно смаковать во рту.

**О предпочтениях.** У каждого свой вкус, одним нравится темный шоколад, другие предпочитают молочный или даже белый, некоторые не любят сочетания шоколада со специями, но очень любят, когда добавляются фруктовые нотки. Мы стараемся понравиться всем, поэтому в нашем магазине представлено более 50 видов конфет, приготовленных по разным рецептам.

**О пользе.** Горький шоколад очень полезен для здоровья: чем больше процентов содержания какао и меньше содержания сахара, тем полезнее для сердца, кровеносных сосудов. В нем содержится мощный растительный антиоксидант – полифенол, что делает людей счастливые. Это не просто мои слова, все было уже не раз доказано учеными, подтверждено при помощи экспериментов. Если вы едите темный шоколад, это не оказывает никакого влияния на сердце, его пользу можно



сравнить с пользой двух бокалов красного вина, если вы съедаете не более 200 г в день. Если говорить о белом шоколаде, то его как такового не существует. В процессе приготовления многие вещества теряют свои полезные свойства. В нем содержится

большой процент кокосового масла, сахара и молочного порошка. Последнее помогает окрасить сладости в белый цвет. А вот молочный шоколад не менее полезный, чем темный.

**Об инновациях.** Мы все время стараемся опережать время, а также просто делать жизнь вкуснее. Мы используем новые ингредиенты, придумываем красивый дизайн, и я вижу, что другие бельгийские шоколаты начинают готовить по нашим рецептам, это хорошая тенденция. Это доказывает, что мы действительно новаторы и законодатели моды. Дело в том, что в Бельгии 90% шоколаты следуют общепринятым канонам, установленным правилами, грубо говоря, являются яркими представителями классической школы, но мы все это меняем и каждый сезон придумываем около 20–25 новых видов конфет. Зимой используем острые специи, а летом – свежие фрукты, травы, больше цитрусовых, делаем миксы: например, шоколад «мохито» или шоколад «пиноколада», которые похожи на всем известные коктейли. ✂

## ← ЛУЧШИЕ В МИРЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ШОКОЛАДА ПО ВЕРСИИ NATIONAL GEOGRAPHIC

### 1. Teuscher, Цюрих, Швейцария.

Шоколадный производитель с богатой 70-летней историей, представляет более ста видов шоколада, приготовленного по оригинальному рецепту.

### 2. Vosges Haut-Chocolat, Чикаго, Иллинойс, США.

Владелец бренда и шоколаты Катрина Маркофф обучалась искусству приготовления шоколада у французских мастеров. Трюфеля она умело сочетает со специями, добавляя при этом цветочные нотки.

### 3. Scharffen Berger, Беркли, Калифорния.

Производитель специализируется на производстве горького шоколада. Мастера смешивают разный сорт бобов и получают неповторимый вкус.

### 4. Jacques Torres Chocolate, Нью-Йорк, США.

При магазине есть небольшое кафе, в котором можно выпить горячий шоколад или продегустировать новые конфеты.

### 5. Norman Love Confections, Форт-Майерс, Флорида.

При изготовлении своих самых популярных конфет шоколаты использует только самые свежие ингредиенты, а также протертую малину, имбирь, карамель, маракуйю и фундук.

### 6. Valrhona, Тен-Л'Эрмитаж, Франция.

Какао-бобы с давних времен поставляются исключительно с плантаций Южной Америки, из Карибского бассейна и Тихоокеанского региона, благодаря чему вкус изделий Valrhona такой запоминающийся.

### 7. Godiva, Брюссель, Бельгия.

Джозеф Драпс уже с 14 лет принимал активное участие в семейном бизнесе. Его талант и проницательный ум прославили конфеты на весь мир. Юный Драпс решил дать шоколадным изделиям запоминающееся название и упаковать конфеты в золотые коробочки, которые вскоре стали узнаваемы по всему миру.

### 8. Richard Donnelly Fine Chocolates, Санта-Крус, Калифорния.

Ричард Доннелли при изготовлении сладостей использует бельгийский и французский шоколад и смешивает его с очень необычными ингредиентами: лавандой, шафраном, кардамоном и даже чаем эл грей. Благодаря экспериментам Доннелли вскоре завоевал титул лучшего шоколаты на престижном европейском фестивале в итальянском городе Перуджи.

### 9. Richart, Париж, Франция.

Главное кредо Richart – это непрерывная работа над улучшением вкуса шоколадных изделий и их внешнего вида, что помогло продукции Richart занять лидирующие позиции в мире.

### 10. Puccini Bomboni, Амстердам, Нидерланды.

Puccini Bomboni использует экзотическое сочетание шоколада и специй, изготовленных только из самых свежих ингредиентов. При магазине открыты кафе и ресторан, где вы можете попробовать деликатесы от лучшего шоколаты Нидерландов.

[www.intelligenttravel.nationalgeographic.com](http://www.intelligenttravel.nationalgeographic.com)