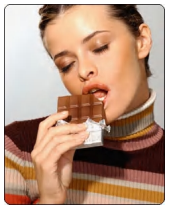
Автор:
18.08.2008 15:19 -



Есть такая профессия — шоколадный сомелье. Это тот, кто, поднеся кусочек шоколада к носу, может определить, из каких какао-бобов он сделан — венесуэльских или мадагаскарских. Тот, кто поможет вам сориентироваться в шоколадном бутике и не впасть в смятение при виде нескольких десятков разных видов шоколада. Наконец, он научит вас получать удовольствие от шоколада, о котором вы, возможно, и подозревать не могли. Несколько секретов могу открыть вам и я.

Шоколад сродни вину: процессы дегустации очень схожи. Освободите шоколад от обертки, рассмотрите его, насладитесь его глубоким цветом и зеркальной поверхностью: качественный шоколад отменно блестит. Отломите кусочек и, как говорят парфюмеры, послушайте его: поднесите шоколад к носу и сделайте серию коротких вдохов, кисть при этом должна прикрывать нос и не давать проникать посторонним запахам.

Положите шоколад в рот, сделайте три жевательных движения, а затем позвольте ему растаять. Почувствуйте, что с шоколадом во рту происходит. Он растекается или скользит? Какова его структура: нежная или зернистая? Какие ноты вы ощущаете? Апельсиновые? Древесные? Или миндальные? Вкус может раскрываться в течение нескольких минут: подобно духам — одни ноты сменяют другие.

Дегустируют шоколад, начиная с молочного и постепенно повышая "градус" какао-бобов. Запивают минеральной водой, лучше газированной.

На днях я провела свою мини-дегустацию. Прекрасно понимая, что до уровня шоколадного сомелье мне еще далеко, я взяла две противоположности: дешевую плитку 35-процентного молочного из супермаркета и экземпляр 80-процентного горького из шоколадного бутика. Молочный шоколад было очень тяжело смаковать. Теперь я понимаю, почему, когда покупаю такую плитку, хочется сразу съесть ее всю целиком - иначе вкус не почувствовать. О каких-либо нотах здесь нельзя вести речь, это просто сладко. И немного кислое послевкусие.

Автор:
18.08.2008 15:19 -

С шоколадом из бутика, насыщенным какао-бобами по максимуму, совсем другая история. Крохотного кусочка достаточно, чтобы получить сильные ощущения: неожиданны сладкий запах, когда его подносишь к носу, и древесный вяжущий вкус, когда кладешь в рот. Благодаря таким дегустациям можно открыть для себя горький шоколад, даже если никогда его не любил. Он дарит наслаждение подобно дорогому выдержанному вину.
http://www.dni.ru