

93. СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ШОКОЛАДУ ТА ЙОГО ОСОБЛИВОСТІ

О.О. Дудкіна

Національний університет харчових технологій

Сьогодні для любителів шоколаду вибір надзвичайно широкий - від шоколаду з верблюжого молока до шоколаду із вмістом заборонених алкогольних напоїв.

Незважаючи на те, що в більшості країн настоянка абсенту з екстрактом полину під заборонаю, швейцарська компанія Villars ризикнула випустити марку чорного гіркого шоколаду Larmes d'Absinthe. Вміст абсенту в одній плитці становить близько 9 відсотків. Особливий смак шоколаду проявляється в момент танення в роті, коли полинова настоянка починає гірчити і надавати специфічний аромат. Якщо з'їсти кілька плиток цього шоколаду, то галюциногенний ефект забезпечений.

В ОАЕ верблюже молоко - популярний продукт: тут можна поласувати морозивом, зробленим на його основі, а з весни 2012 року ще й спробувати шість нових смаків верблюжого молока. Але все ж найбільший інтерес у споживачів викликає шоколад з верблюжого молока. Незвичайні ласощі випускає компанія Al Nassma, представники якої стверджують, що такий шоколад корисніше традиційного і завдяки пониженому вмісту жирів підходить навіть діабетикам. В якості добавок в шоколаді Al Nassma виступають традиційні східні солодощі: мед, горіхи та спеції.

Чорні трюфелі - дорогий і рідкісний продукт, а шоколад з ними є ще більшою рідкістю. При чому під трюфелями маються на увазі не відомі цукерки, а цінні їстівні бульби, ціна яких становить понад \$2000 за кілограм.

Виробництво налагодили два брати - Рік і Майкл Маст, що виробляють шоколад під брендом Mast Brothers . Їх фабрика є однією з небагатьох в США, де весь шоколад виготовляють вручну, включаючи переробку натуральних какао-бобів і упаковку продукції. Крім 74 % шоколаду і дорогого делікатесу в плитку шоколаду додають щіпку морської солі. Ласощі володіють властивим трюфелям землистим смаком, який розкривається особливим чином, як тільки шоколад починає танути в роті.

Молочний шоколад з додаванням підсмаженого кокоса і гострого каррі випустила американська компанія Theo Chocolate. Смак незвичайної плитки вийшов вельми екзотичним, і його в першу чергу зможуть оцінити по достоїнству любителі індійської кухні. Органічний шоколад від фабрики Theo відрізняється коротким терміном зберігання, проте виготовляється він тільки з екологічно чистих інгредієнтів.

Шоколад з пелюстками троянди, жасмину, лаванди і фіалки французька компанія Bovetti випускає вже кілька років. Пелюстки квітів стають інгредієнтом молочного, гіркого і навіть білого шоколаду. Вони потрапляють в плитки Bovetti в засушеному і зацукровані вигляді. Смак пелюсток ледь вловимий, але вони видають приємний аромат.

Їсти солодке і худнути стало можливим завдяки винаходу іспанських кондитерів, які придумали і запустили в продаж незвичайний шоколад, що дозволяє не набирати зайву вагу, а, навпаки, позбавлятися від нього. Продукт від компанії Сосоа Біо, вперше представлений в 2009 році на шоколадній виставці в Мадриді, отримав назву Lola, а також ряд нехарактерних для солодощів інгредієнтів. Так, до його складу увійшли особливі амінокислоти, що пригнічують апетит. На смак шоколад для схуднення, який випускається у вигляді цукерок, нічим не відрізняється від традиційного, а от колір у нього незвичайний. Цукерки мають зеленуватий відтінок, який їм надають водорості, багаті вітамінами А і В12. Шоколад Lola відрізняється від звичайного ще й тим, що його рекомендують їсти не після, а до їжі, після чого бажання з'їсти перше, друге і десерт повинно зникати. Безумовно, асортимент шоколаду розширюється з розвитком кулінарного мистецтва та молекулярних технологій. Особливо важливим моментом є й те, що підвищується його рівень якості та харчова цінність.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: «<http://www.thefatduck.co.uk/>».
2. Hervé This. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor / This Hervé. – New York: Columbia University Press, 2006. – 392 p.
3. Modern Techniques in Kitchen Chemistry [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < <http://bit.ly/RagDFa> >.

