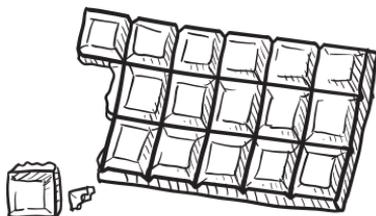


Звезда соцсети

АНАСТАСИЯ БАРАШКОВА

ШОКОЛАД

автор топового блога
о шоколаде



Издательство АСТ
Москва

УДК 821.161.1-3
ББК 84(2Рос=Рус) 6-44
Б24

В книге используются авторские фотографии.

Барашкова, Анастасия.

Б24 Шоколад. Вкусный путеводитель на все случаи жизни/ Анастасия Барашкова. — Москва: Издательство АСТ, 2016. — 224 с.: ил. — (Звезда соцсети).

ISBN 978-5-17-092254-3

«Шоколад» — только произнеся это слово, наше сознание наполняется яркими воспоминаниями и фантазиями, полными волшебных ароматов и бархатно-горьковатых вкусов...

Книга «Шоколад. Вкусный путеводитель на все случаи жизни» от автора знаменитого блога 7chocolat Анастасии Барашковой поможет даже самым привередливым сладкоежкам насытиться всевозможными видами шоколада, узнать его историю и секреты приготовления. Вам приоткроется завеса в мир лакомства, вкус которого покорило не одно поколение.

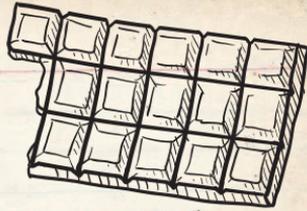
Самая известная шоколадная столица, истории знаменитых пирожных и соблазнительных напитков, горы нежных пралине и ароматных трюфелей... Не потеряться в увлекательном путешествии сложно, но книга поможет вам — по ее маршрутам вы найдете свою идеальную чашку горячего шоколада, развернете и съедите самую вкусную для вас конфету или плитку шоколада.

Также автор проведет вас по всем замечательным кондитерским Испании, Франции, Италии, Брюсселя, Германии, Финляндии, России и других стран, подскажет, что лучше всего попробовать и что ни в коем случае нельзя пропустить. Даже самые неискушенные путешественники не запутаются, так как в книге можно найти точные адреса всех мест, а также авторские фотографии, которые помогут найти нужные вывески и вкуснейшие десерты.

УДК 821.161.1-3
ББК 84(2Рос=Рус) 6-44

ISBN 978-5-17-092254-3

© Барашкова А.,
© ООО «Издательство АСТ»



*Всем,
кто любит шоколад...*

Если вы держите эту книгу в руках, значит, нас объединяет одна общая черта — любовь к шоколаду. Серебряная фольга, сладкие крошки и волшебный головокружительный аромат — это из детства, правда? Каждое 31 декабря, в день своего рождения, я обязательно находила под новогодней елью нарядную плитку шоколада в подарок от родителей. Лакомство поглощалось по маленькому квадратику, удовольствие растягивалось по мере терпения, и его, разумеется, не хватало. «Бабаевский с фундуком», «Слава», «Люкс», «Аврора», «Гвардейский», «Ореховый», «Театральный»... Сколько с тех пор утекло шоколада — не подсчитать. Зато теперь, в своей сегодняшней жизни, я с интересом изучаю историю развития шоколадного ремесла во всем мире и соприкасаюсь с культурой шоколада, которая существует не один десяток лет. Какие ингредиенты необходимы для приготовления настоящего горького шоколада, что такое меланжер, какие какао-бобы наиболее ярко раскрывают свой вкус и что за старинная коробка конфет в нераспечатанном виде до

сих пор бережно хранится в семье кондитерской династии Абрикосовых? Писать о шоколаде чертовски увлекательно. За несколько лет, как я веду в Сети русскоязычный блог о шоколаде 7chocolat, мне посчастливилось познакомиться с профессиональными мастерами шоколате и взять у них интервью, попробовать знаменитые марки бельгийского и швейцарского шоколада, побывать на красочных кондитерских выставках и в лучших шоколадных музеях мира.

Идея шоколадного путеводителя родилась на основе моих поездок по самым интересным кондитерским Европы и настоящим шоколадным фабрикам. Сегодня предлагаю заглянуть к ним в гости вместе, большой компанией!

**Автор книги и блога
7chocolat, журналист
Анастасия Барашкова**



К читателям

Много ли на свете стран, где не знают, что такое шоколад? Назовите хоть одну! Пожалуй, таких стран нет, а если и есть, нам о них ничего неизвестно. Путь шоколада течет по кругосветному маршруту, меняя лишь в каждой стране свое название... Шоколад, Chocolate, Chocolat, Cioccolato, Sokolata... Плантации какао на Эквадоре и Ямайке, шоколадные фабрики Бельгии и Швейцарии, яркие шоколадные фестивали для сладкоежек в Перудже и Париже... Пока вы у себя дома, ранним утром, варите густой шоколад с апельсиновой цедрой, в Венесуэле местные фермеры фасуют в лощенные мешки новые партии ароматических какао-бобов. В Барселоне тем временем мастер шоколатье обдумывает и рисует эскиз будущей шоколадной скульптуры, а в Токио владельцы маленьких кондитерских раскладывают на прилавках нежные разноцветные плитки с чаем Матча и лесными ягодами... Кстати, как там ваш завтрак, готов? Сегодня к чашке шоколада вам предлагается книга с визитами в самые необычные шоколадные заведения мира. Запомните города, отмечайте адреса и решайте сами, с чем будет следующая чашка вашего шоколада — с испанским пончиком чуррос, ароматом сицилийского апельсина, французскими булочками или мадагаскарской ванилью... Вкусного вам путешествия!







ИСПА



WORLD



Шоколадная Барселона:

*поглотите буррос
в шоколаде*

Алая юбка с бесчисленными волнами, стук каблуков и кастаньет, полет ладони... Что общего может быть у танца фламенко и горячего шоколада? Оба чувственны и страстны, оба обладают непередаваемым волшебством. Оба олицетворяют Испанию, ее темперамент и свободолюбивый дух... Ароматные зерна для напитка конкистадоров в Испанию привез Христофор Колумб. Но только спустя несколько лет уже другой испанец — Эрнан Фернандо Кортес — добавит в горячий шоколад сахар и ваниль.

Вкусное продолжение шоколадного романа Кортеса — в маленьких барселонских кафе, где подают превосходные горячие десерты. Испанцы их называют *granjas*. Эти заведения отличают скромность, минимум мебели и декора. Особенно много *granjas* в окрестностях кафедрального собора Святого Креста и Святой Евлалии в Готическом квартале. Большинство гостей города прокладывают маршрут по его лабиринтам от знаменитой Рамблас. Двигаясь от площади Каталонии по оживленной пешеходной улице в сторону моря, сверните на Carrer la Portaferriassa.

Через несколько минут по ее правой стороне окажется очень узкая средневековая улица Petritxol. С давних времен она хорошо известна художникам, книголюбам и сладкоежкам. Сиеста уже позади, а у нас снова праздник — одноименное кафе Petritxol-Хосоа, а значит, испанская классика — чашка горячего шоколада и золотистые чуррос.

Нет, разумеется, к горячему напитку вы можете заказать круасаны или воздушную энсаймаду. Но чуррос — хрустящий испанский пончик в сахарной пудре — самый преданный друг каталонского шоколада. Сначала вы удивитесь: напиток вам покажется чересчур горячим и густым. Пробовать его принято маленькими чайными ложечками. А спустя несколько минут все дружно забывают про ложки





*Ветер в Барселоне, с непреклонными
чуррос и ароматными пряниками
шоколада.*

и смело макают чуррос в шоколад. Французскому круассану такая дерзость не по рангу, не по чину...

Часть кафе Petritxol отведена кондитерскому магазину Хосоа — за его стеклянными витринами целая библиотека традиционных для Испании и Европы сладостей: разноцветные плитки по 100 граммов, пузатые маффины и капкейки, глазированные имбирные пряники разных форм, шоколадные пуговицы и даже легкое шоколадное пиво. В качестве подарка можно купить самые настоящие зашнурованные кеды из цветного шоколада. По вечерам кафе бывает переполнено, но на этой же улице, буквально в двух шагах, вас ждут кондитерские Granja Dulcinea и Granja La Pallaresa. Все те же чуррос, шоколад и настоящий

Музей шоколада в Барселоне.

*В глиняных кашах — необходимые ингредиенты
для приготовления десертов с какао-продуктами.*



