





Csokoládémánia

Dom Ramsey



TARTALOM

A csokoládé szerelmese	6
------------------------	---

BEVEZETÉS	8
------------------	----------

A csokoládé forradalma	10
Új szereplők a piacon	12
A csokoládé eredete	14
Az iható csokoládé	16
A kakaó útja	18
A csokoládé átalakulása	20

MEGÉRTÉS	22
-----------------	-----------

A kakaófától a táblás csokoládéig	24
Árukereskedelem	52
Közvetlen kereskedelem	54
Mi a fair trade?	55

FELFEDEZÉS	56
-------------------	-----------

Afrika	58
A színtalok mögött A tree-to-bar készítő	64
Karib-szigetek	66
Amerika	72
A színtalok mögött A termesztő	86
Ázsia és Óceánia	88

VÁLASZTÁS	96
------------------	-----------

Csokoládévásárlás	98
Az étcsokoládé fajtái	104
A tejszokoládé fajtái	106
A fehér csokoládé fajtái	108
Milyen az organikus csokoládé?	110
A nyers csokoládé	112
A csokoládébolt	114
A színtalok mögött A csokoládékészítő	116
Vajon egészséges a csokoládé?	118
Csokoládéfüggőség	120

KÓSTOLÁS	122
-----------------	------------

Hogyan kóstoljunk csokoládét?	124
A színtalok mögött A hivatásos kóstoló	132
Hogyan tároljuk a csokoládét?	134

ALKOTÁS

A nyers kakaóbabtól a kész csokoládéig	136
A színfalak mögött A bean-to-bar készítő	138
Párizsi krém (ganázs) készítése	158
Trüffel formázása és mártása	160
Csokoládéöntés	162
Sütés-főzés csokoládéval	164

ÉLVEZET

Lisztmentes csokoládés-mandulás kuglóf	168
Csokoládéelfújt földimogyorós giandujával	170
Juharszirupos-csokoládés fondant tengeri sóval	172
Étcsokoládés sajttorta	174
Sacher-torta	176
Sörös étcsokoládé-torta	178
Meggyes-csokoládés mousse balzsamecetes mázzal	180
Friss korianderes-citromos csokoládé	182
Medvehagymás trüffel	184
Válogatott... trüffelek	186
Csupacsokis svájci briós	188
Profiterol Chantilly krémmel	190
Csokoládés makaron vörösboros párizsi krémmel	192
Áfonyás és fehér csokoládés tartlet	194
Fehér csokoládés-pekándiósz blondie	196
Brownie-puding tengeri sós karamellel, teával és fügével	198
Zongorabillentyű-keksz	200
Kacsaragu 100%-os csokoládéval	202
Kubai paradicsomszofritós cukkini kakaós-mandulás picadashózzsal	204
Guatemalai fűszeres kakaóital	206
Válogatott... fondúk	208
Gyömbéres-édesköményes fagyalt	210
Csokoládés-mézés sörbet	212
Éjjeli tücskök	214

Fogalomtár	216
Név- és tárgymutató	218
Köszönetnyilvánítás	224





A CSOKOLÁDÉ SZERELMESE

Könyvem részletesen bemutatja a csokoládé világát: könnyebbé teszi annak megértését, hogyan kerül a csokoládé a kakaófáról az édességboltok polcaira, és merre találhatók a világ legfontosabb kakaótermő vidékei. Segítségével megtanulhatjuk felismerni a legjobb minőséget és a legfinomabb ízeket csokoládékóstoláskor. Otthon is elmerülhetünk az alkotás örömeiben – kakaóbab, cukor és néhány egyszerű eszköz segítségével. Végül a világ legkitűnőbb csokoládékészítőinek, cukrászainak és szakértőinek válogatott receptjeit készíthetjük el és ízlelhetjük meg.

FEDEZZÜK FEL MINDAZT, AMI A CSOKOLÁDÉ MÖGÖTT REJTŐZIK!

Amikor 2006-ban a csokoládéval kezdtem el foglalkozni, igen keveset tudtam erről a sötét színű, titokzatos táplálékról. Miután megkóstoltam pár kézműves trüffelt és néhány, különböző termőterületről származó, minőségi (single-origin) csokoládét, a rabjává váltam. Az ízeken túl, az ezzel foglalkozó emberekkel való találkozás nyitotta fel a szemem a csokoládé varázslatos világára – újító, lelkes és szenvedélyes bean-to-bar csokoládékészítők, és a mindezt lehetővé tevő, gyakran kizsákmányolt kakaótermesztők készítettek arra, hogy elindítsam a saját vállalkozásomat Damson Chocolate néven, azzal a nagyon egyszerű céllal, hogy a lehető legkiválóbb csokoládét állítsam elő.

Remélem, e könyv másokat is arra ösztönöz majd, hogy elmélyüljenek a csokoládé lenyűgöző világában.

DOM RAMSEY

Közreműködők

A következő, nemzetközileg elismert cukrászok, csokoládékészítők, mixerek és gasztróírók közösen alkották meg a könyvben szereplő inycsiklandó finomságok receptjeit.

Bruno Breillet

Bruno az angliai Kentben található Bruno's Bakes and Coffee díjnyertes főcukrásza és társtulajdonosa. A franciaországi Lyonban nőtt fel, és az amerikai-francia finomságokra szakosodott. Emellett rendezvényeket szervez és recepteket talál ki.

Caroline Bretherton

Caroline öt szakácskönyv, köztük a népszerű *Sütés lépésről lépésre (Step-by-Step Baking)* című könyv szerzője. Rajong a friss alapanyagokért és a modern receptekért, különösen az édességek körében. Jelenleg észak-karolinai otthonában dolgozik.

Jesse Carr

Jesse Virginia államban nőtt fel, ahol gyakran készített italokat a nagyszüleinek. Mixerként New York bárjaiban csiszolta tovább a tudását, többek között a Maison Première-ben. Jelenleg New Orleansban él, és a La Petite Grocery and Balise nevű hely pultvezetője.

Micah Carr-Hill

Micah táplálkozástudománnyal foglalkozó gasztroblogger, termékfejlesztő és íztanácsadó. A nevéhez fűződik a Green & Black és a Pump Street Bakery csokoládéja.

Lisabeth Flanagan

A kanadai Manitoulin-szigetről származó Lisabeth csokoládékészítő és kritikus. Az ingyenc édességeket készítő cég, az Ultimately Chocolate tulajdonosa, és hetente jelennek meg írásai a *The Ultimate Chocolate Blogon*.

Charlotte Flower

A skóciai Perthshire-ben élő Charlotte trüffeleket és csokoládékat készít, amelyekben a környék jellegzetes ízeit keveri a világ minden tájáról származó csokoládékkal.

Bryan Graham

Bryan a New York állambeli Catskill Mountainsban található bean-to-bar csokoládékészítő cég, a Fruition Chocolate Works and Confectionery alapítója. Korábban a New York állambeli Woodstockban dolgozott cukrászként.

Christian Hüms

Christian képzett séf és cukrász, aki több elismert, Michelin-csillagos étteremben dolgozott Németországban cukrászfőnökként. A *Bake to Impress (Lenyűgöző sütemények)* című szakácskönyv szerzője.

Edd Kimber

Edd Angliában élő pék, író és tévés személyiség. Három szakácskönyv szerzője, és a díjnyertes *The Boy Who Bakes* blog írója.

William (Bill) McCarrick

Bill a New York-i Culinary Institute of America cukrászoktatója. Európai tanulmányait követően díjnyertes cukrász lett Ázsiában, majd Londonba költözve a Harrods csokoládé- és süteményrészlegét vezette. 2005-ben az angliai Surrey-ben megalapította a Hans Sloane Chocolate-ot.

Maricel E. Presilla

Maricel az International Chocolate Awards alapítója, díjnyertes séf és szakácskönyvíró, aki latin-amerikai és spanyol ételekre szakosodott. A Gran Cacao Company csokoládékutató cég elnöke, amely a Latin-Amerikából származó prémium minőségű kakaóbabra specializálódott.

Paul A. Young

Paul Londonban élő, díjnyertes csokoládékészítő, bolttulajdonos és szakácskönyvíró. Cukrászfőnökként dolgozott Marco Pierre White mellett a Quo Vadis and Criterionban, mielőtt a csokoládéra váltott volna. 2014-ben az International Chocolate Awards díjátadón elnyerte a kiváló brit csokoládékészítő címet.



BEVEZETÉS

Több mint négyezer éve fogyasztjuk a csokoládét különböző formáiban. Kövessük nyomon a csokoládé hihetetlen világ körüli hódító útját, és azt, miként válik azzá a kényeztető édességgé, amelyet mindannyian imádunk!

A CSOKOLÁDÉ FORRADALMA

A csokoládét évezredek óta keserű, fűszeres italként fogyasztották, amíg az 1800-as évek közepén a táblás csokoládék meg nem hódították a világot. Ma egy másik forradalom zajlik: a kézműves csokoládé nemzetközi mozgalmának hatására – kézműves technikákkal és friss alapanyagokból – első osztályú csokoládék készülnek.

MINŐSÉGI CSOKOLÁDÉ

Egyre növekszik azoknak a csokoládékészítőknek a száma, akik első osztályú csokoládét állítanak elő a kakaóbabtól a kész csokoládéig.

EGY ÚJ SZEMPONT

A J. S. Fry & Sons az 1800-as évek közepén készített a világon először táblás csokoládét, az édesipari vállalatok pedig azóta igyekeznek kiszolgálni a vásárlók igényeit. A gyártók folyamatosan új formákkal és ízekkel próbálják magukra vonni a fogyasztók figyelmét.

A nagyobb csokoládégyártók komoly kihívással néznek szembe: az egész világ egyre növekvő igényét kell kielégíteniük. Ez azonban, a költségek csökkentésére való törekvéssel együtt, azzal jár, hogy a lehető legolcsóbb, mégis magas hozamú

kakaófajtákat részesítik előnyben. Így évente több millió tonna olcsó kakaó kerül a közismert édességekbe. Ezek a gyártók azonban figyelmen kívül hagynak egy nagyon fontos szempontot: a kakaó minőségét.

A kézműves csokoládék azért egyre népszerűbbek, mert ismét a középpontba helyezik a minőséget, az ízeket és a fenntartható kakaótermesztést. A kézművescsokoládé-készítők világszerte kiállnak a csokoládékészítés teljes folyamatának megbecsülése mellett – a kakaófától a kész csokoládéig.

A FÁTÓL A TÁBLÁIG

A kézművescsokoládé-készítők rendkívül elkötelezettek a minőség mellett. Az első pillanattól kezdve nagy gonddal készítik termékeiket, hogy minden kakaóbabból a legfinomabb ízeket hozzák ki.

A kakaó termését a természetők dolgozzák fel; a készítők gyakran közvetlenül velük együttműködve hoznak létre jobb minőséget

A kakaómasszához további természetes ízeket kevernek, és tökéletes állagúra finomítják

A kakaóbabot a kézműves készítők gondosan pörkölnek, hogy még finomabb legyen

A csokoládé pihentetésével új, gazdagabb ízek jelennek meg az édességben



