



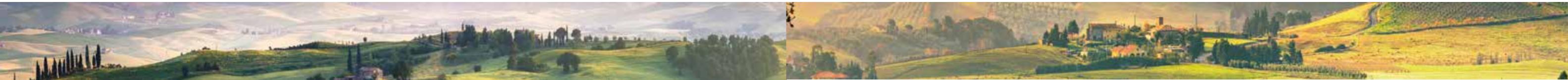
ANTICO CIOCCOLATO ARTIGIANALE



EXCLUSIVE
CHOCO PAIRING™



MADE IN
TUSCANY
ITALIA



ИСТОРИЯ НА ШОКОЛАДА

Ернан Кортес за пръв път внесъл какаото в Европа. Когато пристигнал в Новия свят, местното население го взело за бог Кетцалкоатъл, който според древната легенда трябвало да се появи отново през онази година. Тогава император Монтесума го посрещнал с отворени обятия и му предложил цяла какаова плантация със свързаните с това приходи. През 1528 г. Кортес занесъл в Испания няколко какаови семена, поднасяйки ги в дар на Карл V. Папа Климент VII, Джулио Дзаноби Джулиано де Медичи, изглежда оценил тази напитка, дегустирана от епископ Франсиско Хуан де Зумарага, на който се приписва подслаждането, в момента на избирането му за Понтифекс.

Графство Модика, тогавашен испански протекторат, бил единственият, който знаел тайната за обработка с камък, наречен „метат“, който превръщал какаовите зърна в твърда маса, шоколад.

Въпреки че графство Модика било единствената област в Европа, на която се доставяло какао, от изключителна собственост на испанците дотогава, през 1606 г., за Франческо Карлети, известен флорентински търговец и мореплавател, в документите се посочва, че донесъл за пръв път в Италия „семената от Америка“ и че какаовите зърна били продадени на фамилията търговци Майонки, заедно с тайната за обработката им.

Но преди 1606 г. в Серенисима Република Лучензе (Лука) „какаовите зърна“ вече били добре известни.



Историята разказва, че оригиналната рецепта на Cioccolatte на Майстор Майонки от Лука датира от 1583 г., като това поставя въпроса как Майонки са се сдобили с какаото преди доставката, предложена от Карлети.

Майонки се ползвали с голямо благоволение в Църквата и, изглежда, че по случай аудиенция при папа Пий V, Негово Светейшество, самият той пожелал да предложи на Ранциери Майонки „тъмна, стипчива, сладка и пенлива напитка с аромат на ванилови зърна, инфузия от семе, което испанците наричат какао“.

Лука веднага започва да произвежда свой собствен шоколад и какао, след което, благодарение на интуицията си, Майстор Гуидо Майонки, го предлага през 1606 г. на Бернардо Буонталенти, изобретателя на сладоледа и семифредо, което в Тоскана все още се нарича „тиковичка“.

Още в средата на 17 век разпространението на шоколада е познато и оценено в цяла Европа и малки сладкари и шоколатьори се обучават в Тоскана на де Медичи и чак след това се озовават в големите дворци на европейските благородници.

Всичко започва в двора на великия херцог на Тоскана Фердинандо I де Медичи, когато, завоалиран от историите и официалните документи от онова време, Месер (Гуидо) Майонки да Лука искал да представи на великия херцог хосоатл, както го наричали местните жители на Америка.

От двора на Де Медичи, благодарение на Мария, свекърва на Анна Австрийска, шоколадът станал известен и във Франция, преди да бъде донесен в Белгия и накрая в Швейцария, където майсторите шоколатьори са успели да пренесат майсторството по целия свят, дотогава познато само на благородниците и на няколко други привилегированi.

НАШАТА ИСТОРИЯ

През 2013 г. двама изследователи Cacao Hunters открили уникални какаови плантации в района на Матигуас и Ла Далия в Никарагуа.

Откритите растения чрез корените си усвоявали от почвата съдържащите се в нея хранителни вещества, подобрявайки вкусовете на какаовите зърна.

Изследователите различили вкусове на лешник, кафе, тютюн и червени плодове в какаото и осъзнали, че имат работа с нов генотип какао Criollo, тоест роден в плантации, заобиколени от вековните дървета на Тринидарио и Криоло.

Веднъж стигнали в Европа, те решили да организират производството на какаови зърна директно в сърцето на Тоскана, в прочутата

Шоколадова долина, като предоставили на няколко майстори на шоколада възможността да преработват и превръщат какаовите зърна в редки и уникални шоколади. Така се ражда Tuscani Cioccolato: във фабриката в Тоскана какаовите торби пристигат директно от плантациите, където компанията внимателно следи реколтата, ферментацията и изсушаването на слънце на какаовите зърна.

Tuscani Cioccolato обръща особено внимание на условията за работа на работниците, които трябва задължително да са пълнолетни, и на тяхното обучение, за да се поддържа качеството на насажденията и биологичната култивация.



CHOCO PAIRING (ШОКО ДВОЙКИ)™

Една от най-иновативните тенденции, към която имат страст много гастрономи, е комбинацията от две или повече храни в зависимост от молекулното съединение: двойки храни. Създадени за изследване на нови вкусови комбинации, те се основават на два ключови принципа: сходство, ако двета елемента споделят повечето от ароматите; контраст, когато двета елемента имат малко или нищо общо, което създава напълно нови вкусови усещания.

Тази техника, която включва използването на хранителна технология, е свързана не само с комбинации от храни, но и в комбинация от напитки, не само вино или бира, но и спиртни напитки и коктейли. Пионер на тази тенденция бил не друг, а Хестън Блументал, Шеф на ресторант The Fat Duck в Лондон, през 1992 г. в сътрудничество с химика на Firmenich Франсоа Бенци. Но едва през 2004 г. Sense for Taste започва да изучава тази материя и през 2007 г. стартира уебсайта: foodpairing.com, представяйки го на най-важното испанско гастрономическо събитие „Lo mejor de la gastronomia“.



CHOCO PAIRING™

През 2007 г. професорът и инженер Дарио Марк Нasti от МТИ (Масачузетски технологичен институт), заедно с италианския шоколатьор Карло Майонки, дал живот на революционен процес чрез съчетаването на света на храната и виното с шоколада.

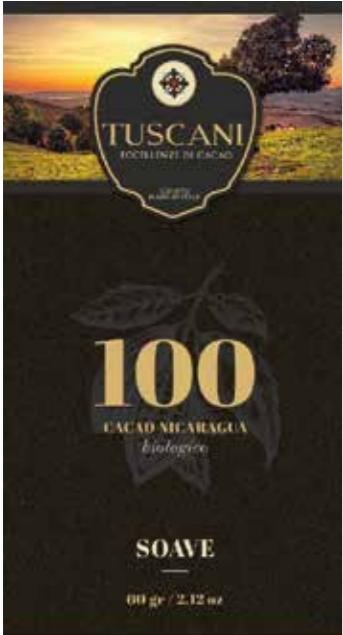
С този метод се разработват някои вкусови карти, които да съответстват на храни като месо, колбаси, сирена, риба, но също така и плодове и зеленчуци, създавайки игри на вкусове или подобрявайки някои от тях.

От тук се ражда метода Choco Pairing®, създаден от шеф и шоколатьор Карло Майонки и прилаган от стотици шеф готовчи по целия свят.



Soave 100%

Шоколад за дегустация.



ДВОЙКИ

Напитки: ром, дестилати в барик. Червени вина: Bourgogne AOC, Lagrein, Aglianico del Vulture, Primitivo di Manduria, Amarone, Morellino di Scansano, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Nebbiolo, Barbaresco di Roagna, Sagrantino di Montefalco, 'A Vita, Tenute del Bosco, Napa Valley Cabernet, Almaviva, Castillo Ygay.

Бели вина: Sauterne-Barsac, Blindfold, Napa Valley Chardonnay Пенливи: Champagne Armand de Brignac, Ca' del Bosco, Ferrari Perlé Nero, Franciacorta Brut, Grande Cuvée.

Занаятчийска бира: Pilsner, Strong Belgian Ale, Weisse, Eisbock. Меса: горен разрез на говеждо, дивеч, птици.

Риби: есетра, риба меч, червен тон, групер, калкан, лаврак.

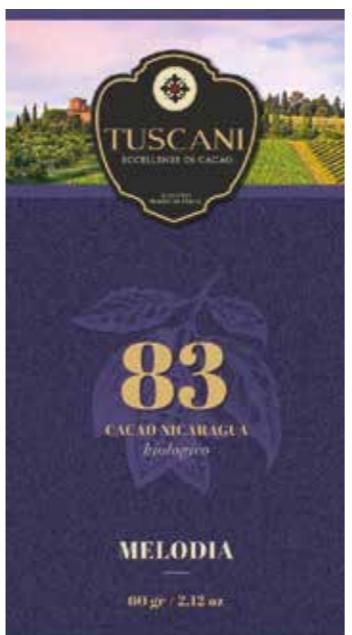
Мекотели: стрида, solen marginatus, голям пектен, пъстрац, черна мида, морс, мида, морски таралеж.

Ракообразни: омар, червени скариди, пербес, американски скариди.

Сирена: отлежало пекорино Пиенца, Пармиджано Реджано над 36 месеца, сардинско Пекорино, Конте, Бофор, Сен Нектар, Азиаго, Фонтина Валдостана (фондю).

Melodia 83%

Шоколад за медитация.



ДВОЙКИ

Напитки: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Червени вина: Super Tuscany (Sassicaia, Ornellaia, Brunello di Montalcino), Amarone di Valpolicella, Vignaganger, Pönkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Antinori Napa Valley Cabernet, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

Бели вина: Alexander Valley Chardonnay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River.

Пенливи: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Èpoque "By & For", Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi.

Занаятчийска бира: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Меса: говеждо месо задна част, Кобе, Вагю, паташнера черен етикет, дива свиня, гълъб, мечка, охлюви, черна свиня, алигатор.

Риби: есетра, акула Мако, скат, червен тон, групер, калкан, лаврак, хайвер.

Мекотели: стрида, solen marginatus, голям пектен, пъстрац, черна мида, морс, мида, морски таралеж, сепия, октопод, медуза.

Ракообразни: омар, червени скариди, аржентински скариди, пербес, американски скариди, раци. Сирена: пресни сирена, сини сирена, ферментирани сирена, кози сирена, прясно пекорино, биволска моцарела и бурата.

Плодове: ягода, диня, лichi, драконов плод, маракуя, боровинки, мрежест пъпеш, праскова, смокини, зряла мушмула, ягодово дърво, кайсия, круша, касис, портокал, мандарина, бергамот, алекенги, пъпеш юбари кинг, манго, декопон, грозде Руби Роман, грозде Коломбая.

Зеленчуци: айсберг, радицио, морков, репички, савойско зеле, лилаво зеле, черно зеле, карфиол, ревен, едамаме, краставица, рукола, чери домат, домат нектарина, магарешки бодил, тиквички, тиква, босилек, розмарин. Клубени: бял трюфел, сладък картоф, тапиока, цвекло.

Екстра: екстра върджин зехтин с ниска киселинност, мирта, хвойна, куркума, цветя от карамфил, черен пипер от Съчуан, японски водорасли.

Gioviale 75%

Шоколад за дегустация.



ДВОЙКИ

Напитки: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Червени вина: Vignaganger, Pönkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Antinori Napa Valley Cabernet, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

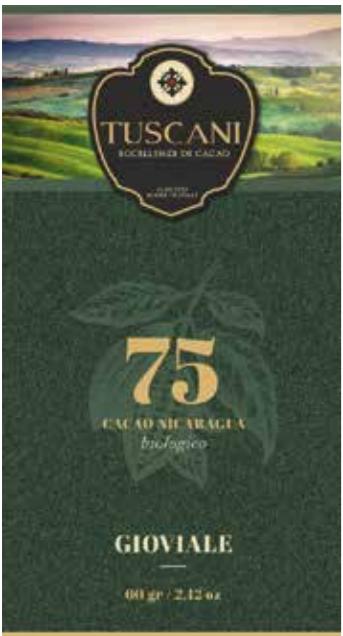
Бели вина: Falanghina, Chardonnay.

Пенливи: Prosecco, Franciacorta, Valdobbiadine, Champagne d'Armagnac.

Занаятчийска бира: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Меса: говеждо месо задна част, Кобе, Вагю, патанегра черен етиケット, дива свиня, гълъб, мечка, охлюви, черна свиня, алигатор.

Риби: есетра, акула Мако, скат, червен тон, групер, калкан, лаврак.
Мекотели: стрида, solen marginatus, голям пектем, пъстрац, черна мида, морс, мида, морски таралеж, сепия, октопод, медуза.



Bosco Rosso 71%

Шоколад за изживявания на сетивата.



ДВОЙКИ

Напитки: Diplomatico Botucal, Rum Don Papa, De Kraken Black Spiced Rum, Matusalem Rum Granriserva, Belvedere Vodka, Greigoose Vodka, Vodka Kristalhead Aurora, Bunna Hab Hain, De Macallan, Sunturi, Hardbackday.

Червени вина: Napa Valley Opus One, Napa Valley Cabernet Sauvignon Silver Oak, Napa Valley Bryant Family Wine Yard Cabernet, Chateau Petrus, Chateau Gruaud Larose, Bordeaux Chateau Montrose, Amarone Valpolicella, Syrah, Nebbiolo, Rosso di Montepulciano, Primitivo di Maduria, Morelino di Scansano, Bodegas Marqués De Murrieta Rioja.

Бели вина: Alexander Valley Chardonnay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River, Chateau Mont-Redon, Chateau Latour, Sauternes di Château d'Yquem.

Пенливи: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Èpoque "By & For", Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi, Chablis 1er Cru "Cuvée Pic" 2005 – Albert Pic.



Занаятчийска бира: Stout, Porter, Lambic, Weissm, Season.

Меса: /

Риби: червен тон.

Мекотели: струда, гъскар.

Ракообразни: червени скариди.

Сирена: сини сирена.

Плодове: ягода, касис, малина, диня, череша, ягодово дърво, черна череша, папая, кокос, фирмии.

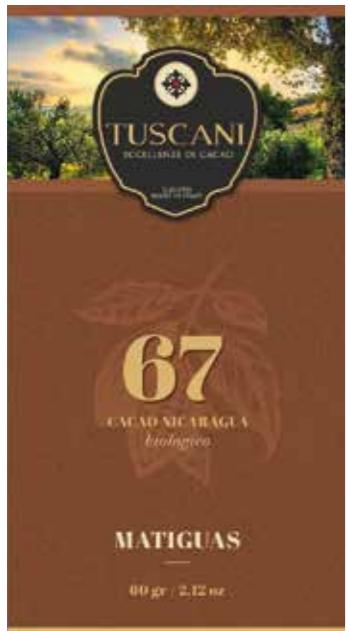
Зеленчуци: тиквички.

Клубени: репички.

Екстра: анасон, кимион, сусам, юзу.

Matiguas 67%

Шоколад за дегустация.



ДВОЙКИ

Напитки: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Червени вина: Super Tuscany (Sassicaia, Ornellaia, Brunello di Montalcino), Amarone di Valpolicella, Vignaganger, Pönkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

Бели вина: Alexander Valley Chardonnay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River.

Пенливи: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Èpoque "By & For", Napa Valley Bryant Family Wine Yard Cabernet, Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi.

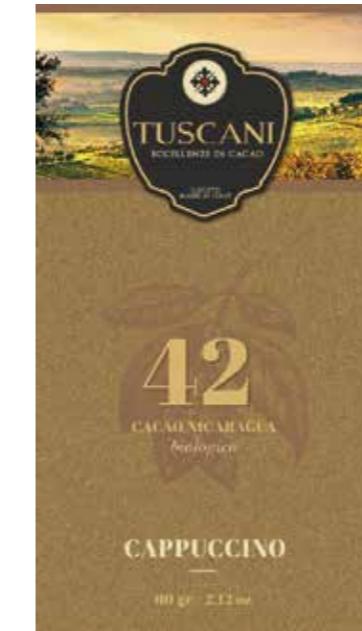
Занаятчийска бира: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Меса: говеждо месо задна част, Кобе, Вагю, патанегра черен етикет, дива свиня, гъльб, мечка, охлюви, черна свиня, алигатор, суров свински колбас, тоскански салам, месо на скара, гъши дроб.

Риби: есетра, акула Мако, скат, червен тон, групер, калкан, лаврак.

Cappuccino 42%

Шоколад за медитация.



ДВОЙКИ

Напитки: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Червени вина: Vignaganger, Pönkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Antinori Napa Valley Cabernet, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

Бели вина: Falanghina, Chardonnay. **Пенливи:** Prosecco, Franciacorta, Valdobbiadine, Champagne d'Armagnac.

Занаятчийска бира: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Меса: говеждо месо задна част, месо на скара, пушено месо, Кобе, Вагю, патанегра черен етикет, дива свиня, гъльб, охлюви, черна свиня.

Риби: есетра, акула Мако, скат, червен тон, групер, калкан, лаврак.

Мекотели: стрида, solen marginatus, голям пектем, пъстрац, черна мида, морс, мида, морски таралеж, сепия, октопод, медуза.

Ракообразни: омар, червени скариди, аржентински скариди, пербес, американски скариди, раци.

Сирена: Пекорино ди Пиенца средно узряло, Горгонзола, Томино, Азиаго, Млечни продукти, Рокфор, Биволска моцарела и Бурата, Danish Blue, Vieux Boulogne, Таледжо, Limburger, Camembert, меки сирена.

Плодове: дина Денсуке, боровинки, мрежест пъпеш, праскова, кайсия, круша, пъпеш юбари кинг, манго от Нортенската територия, декопон, грозде Руби Роман, грозде Коломбая, юзу.

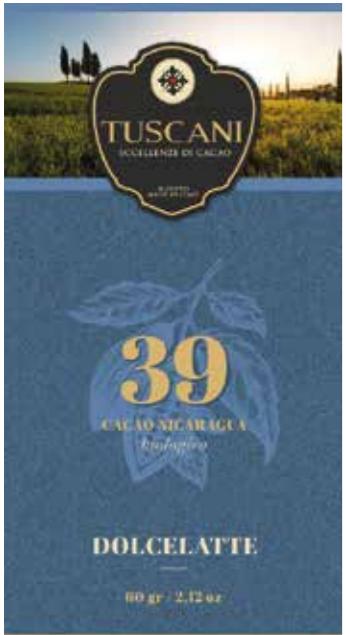
Зеленчуци: /

Клубени: бял трюфел, гъби печурки.

Екстра: екстра върджин зехтин с ниска киселинност, сива сол, черна сол, розова хималайска сол, акациев мед, кестенов мед, лешници, фъстъци, мартензия.

Dolce Latte 39%

Шоколад за изживявания на сетивата.



Двойки

Напитки: Diplomatico Botucal, Rum Don Papa, De Kraken Black Spiced Rum, Matusalem Rum Granriserva, Bunna Hab Hain, De Macallan, Sunturi, Hardbackday.

Червени вина: Napa Valley Opus One, Napa Valley Cabernet Sauvignon Silver Oak, Napa Valley Bryant Family Wine Yard Cabernet, Chateau Petrus, Chateau Gruaud Larose, Bordeaux Chateau Montrose, Amarone Valpolicella, Syrah, Nebbiolo, Rosso di Montepulciano, Primitivo di Manduria, Morelino di Scansano, Bodegas Marqués De Murrieta Rioja.

Бели вина: Alexander Valley Chardonnay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River, Chateau Mont-Redon, Chateau Latour, Sauternes di Château d'Yquem.

Пенливи: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Èpoque "By & For", Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi, Chablis 1er Cru "Cuvée Pic" 2005 – Albert Pic.

Занаятчийска бира: Stout, Porter, Lambic, Weiss, Season.

Меса: сурово говеждо месо.

Риби: червен тон, сурова риба, лаврак.

Мекотели: стрида, пербес.

Ракообразни: червени скариди, европесийски омар.

Сирена: меки сирена, пресни сирена.

Плодове: ягода, касис, малина, диня, череша, ягодово дърво, вишни, папая, кокос, фурми, живовляк, банан, ананас, киви, грозде.

Зеленчуци: тиквички.

Клубени: репички.

Екстра: лешници, мед.

Nocciola del Piemonte IGP

месо и дивеч. Подходящ за придвижсване на някои коктейли, отличен за аперитив, базиран на меса и сирена и сурова риба.

Двойки

Напитки: Rum Caroni, Whisky Affumicato, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac, Cognac, Grappa barricata, Vodka.

Червени вина: Merlot, Syrah, Porto Vintage Nacional 2011 - Quinta do Noval, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Amarone della Valpolicella, Red Napa Valley, Cabernet Sauvignon.

Бели вина: Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer.

Пенливи: Franciacorta Brut, Champagne, Prosecco Valdobbiadine Superiore.

Занаятчийска бира: Strong Belgian Ale, Season, Stout.

Меса: Говеждо на скара, печено говеждо месо, пастърма, пушено говеждо, свинско на скара, печено агне, пушено ангус, ангус на скара, говеждо месо от Кобе, гълъб, пъдпъдъци, мечка, бодливо свинче, яребица, дива свиня, Meat Pie, Goulash, čevapčići (ћевапчићи) о џевапи (ћевапи), Cottage Pie.

Риби: есетра, акула Мако, скат, червен тон, групер, калкан, лаврак.



Мекотели: стрида, solen marginatus, голям пектем, пъстрац, черна мида, морс, мида, морски таралеж, сепия, октопод, медуза.

Ракообразни: омар, червени скариди, аргентински скариди, пербес, американски скариди, раци.

Сирена: Stilton, Ceddar, Castelmagno DOP, Murazzano DOP, Parmigiano Reggiano > 36 месеца, Grana Padano, Seaside Pecorino, Tete de Moine, Malga Mariech, Yah, Cabrales, Fanaost Aged-Gouda, Helfeit Brun Geitos, Almnäro Tegel, Mahneres Tegel, Majoree Tegel, Mageree Tegel, Mageree Teezel Goronzola DOP.

Плодове: /

Зеленчуци: айсберг, радику, чери домат, домат датерино, цвят тиквички, тиква, босилек.

Клубени: бял трюфел, бели картофи, жълти картофи, чесън, бял лук.

Екстра: екстра върджин зехтин с ниска киселинност, мед от акация и кестен. **Гъби:** манатарки, пачи крак, кладница, полска печурка, Лисички.

Коктейли: Old Fashioned, Negroni, Dayquiri, Whiskey Sour, Espresso Martini, Manhattan, Black Russian, Cuba Libre.

Mandorla di Toritto IGP

Идеален за придвижаване на изтънчени храни.
Искряща комбинация със сурова риба и миди.
Отличен за завършване на ястието с мехурчета.



ДВОЙКИ

Напитки: Grappa non barricata, Vodka, Tatatreia, Ginger, Valhalla, Grande Chartreuse, Amaro alle erbe.

Червени вина: Le Regone, Lambrusco, Bonarda.

Бели вина: Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer.

Пенливи: Franciacorta Brut, Champagne, Prosecco Valdobbiadine Superiore.

Занаятчийска бира: Weiss, Season, Birra chiara non Filtrata.

Меса: Сурово говеждо месо.

Сирена: Прясно, Йогурт, прясно синьо сирене.

Риби: Сурова съомга, суров червен тон, риба меч, риба балон или фугу, есетра, калкан.

Мекотели: стрида, solen marginatus, голям пектем, пъстрац, черна мида, морс, мида, морски таралеж, сепия, октопод, медуза.

Uvetta di Corinto

Идеален за след последното ястие, с качествен ром и отлежало уиски.
Съчетава се с десерти на основата на сметана и маслени бисквити.
Отлична комбинация за предястие или аперитив с меса и сирена.



ДВОЙКИ

Напитки: Grappa non barricata, Vodka, Tatatreia, Ginger, Valhalla, Grande Chartreuse, Amaro alle erbe.

Червени вина: Le Regone, Lambrusco, Bonarda.

Бели вина: Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer.

Пенливи: Franciacorta Brut, Champagne, Prosecco Valdobbiadine Superiore.

Занаятчийска бира: Weiss, Season, Birra chiara non Filtrata.

Меса: Сурово говеждо месо.

Сирена: Прясно, Йогурт, прясно синьо сирене.

Риби: Сурова съомга, суров червен тон, риба меч, риба балон или фугу, есетра, калкан.

Sali Confettati Al Cioccolato 83%

I Sali al Cioccolato® са изключителна рецепта на системата CHOCOPAIRING™ - Salt and Chocolate™, те са създадени, за да придружат вкусовото пътешествие на госта, като му помагат да подобри вкусовете и нотките на основното ястие.

I Sali al Cioccolato®, Himalaya, Grigio Di Bretagna, Sale Di Volterra, Nero, Blu di Persia, Rosa Colombiano, Rosso delle Hawaii, Black Lava Hawaii, Murray River, Kala Namak, Sale di Maldon, Fleur de Sel de l'Algarve, Halen Mon, Salish Smoked и накрая Chardonnay Oak Smoked, са заготовки на основата на различен шоколад, чиито нотки подобряват заготовките на базата на месо, риба, мекотели, някои видове сирена и плодове и зеленчуци.

Те са съчетани с коктейли, занаятчийски бира и страховни червени вина, шампанско и италианско пенливо вино брут, просеко и ризлинг бели вина.

Идеален при мариноване на храна, при приготвяне на скара, за готовене Sous-Vide, в молекулярна кухня, добавя се към супи и за подобряване на риба и ракообразни, дори сурови.



RICETTA MANZO DI WAGYU (OPZ KOBE) GLASSATO

Дози за 4 порции

Трудност: средна

Приготвяне: 10 минути

Готовене: 5 минути

Разход: висок

Продукти: контрафиле от говеждо Кобе или говеждо Вагю, какаово масло 80 г, кафява захар 10 г, черен пипер от Съчуан 3 г, розова хималайска сол 10 г, черен шоколад препоръчен > 80% 70 г (препоръчен Melodia 83%).

Начин на приготвяне: първата фаза се състои в избор на парче месо, с премахване на излишната мазнина и нарязване на кубчета от 4 см x 4 см с останалата част от мускула, като преди да се нареже е необходимо да се провери височината или дебелината на месото, а отрязаните страни трябва да съвпадат със структурата на кубчетата.

Поставете незалепващ тиган на огъня, добавете изрезките от обработката, включително мазнината, на среден огън стопете възможно най-голямо количество мазнини, след като изрезките се зачервят, извадете ги от тигана и добавете кафявата захар и какаовото масло. На този етап на силен огън, след като сте добавили сферите от какаови соли (2 сфери на куб), добавете кубчетата на огъня, като ги зачервите по краищата, запечатайте основите, с помощта на лъжица по време на фазата на готовене, леко повдигнете тигана и залейте месото с така приготвената глазура.

Тази операция ще трябва да се извърши непрекъснато и бързо, докато външните страни не достигнат желания цвят. Не забравяйте да обръщате от време на време основите на кубчетата и да подправите със съчуанския пипер.

Щом са готови, поставете кубчетата върху чиния за сервиране и незабавно поръсете с люспи от тъмен шоколад. Сервирайте.

Съвет: Интересно би било да добавите саке по време на фазата на глазиране на месото.

За говеждо Вагю.

Препоръчани вина: Amarone di Valpolicella, Ornellaia, Sassicaia, Riesling, Barolo,

Бира: занаятчийска, нефильтриран двоен малц.

За говеждо Кобе.

Вина: Bordeaux, Brunello di Montalcino, Gewürztraminer.

Бира: Season, с която да направите отлична глазура, вместо саке.

Рецепта, взета от книгата, Magnifico Il Cioccolato, © 2019



RICETTA GAMBERO ROSSO E OSTRICA AI TRE CIOCCOLATI

Дози за 4 порции

Трудност: лесно

Приготвяне: 10 минути

Готвене: /

Разход: среден/висок

Продукти: Червени скариди 16 бр., Белон стриди 16 бр., Тоскански DOP екстра върджен зехтин 10 г, маракуя 4 бр., Сок от лайм 35 г, Лаймова кора на вкус, портокалов сок 100 мл, Sale di Cioccolato Blu di Persia или Black Lava Hawaii 5 г на порция, горчиво какао на прах 7 г, тъмен шоколад 74% 70 г (препоръчва се Gioviale 75%), млечен шоколад 40% 70 г (препоръчва се Dolce Latte 39%), бял шоколад повече от 35% 70 г.

Начин на приготвяне: Това е суров процес, така че във фазата на покупката проверете свежестта на стридите и правилната обработка на скаридите, поискайте съвет от вашия доверен продавач на риба.

Стъпките за изпълнение са много прости: веднъж измити и почистени скаридите трябва да бъдат срязани отдолу, оставяйки крайната част, опашката. Препоръчително е да се обели напълно централната част, без да се отстранява главата.

Върху тава с фолио за печене настържете малко лайм върху 8 бр скариди, добавяйки струйка олио, в друга тава, следвайки същата процедура, намокрете скаридите с портокалов сок и струйка олио, оставете да се мариноват за 10 минути.

Докато чакате отворете стридите, като запазите водата, която излиза от тях, в купа, добавете сок от лайм, струйка олио и пулпата от маракуя в същата купа.

Подредете 4 скариди и 3 стриди в чиния за сервиране, добавете малко темпериран бял шоколад върху скаридите с лайм и с помощта на спринцовка оформете 5 малки капки върху основата на централния мускул, подредете върху една от тях зърно шоколад Black lava Hawaii.

Върху скаридите с портокал добавете люспи от тъмен шоколад, като вмъкнете зърно персийска синя сол вътре в мускула.

За стридите пък, след отстраняване на месото, поставете сместа от маракуя в черупката, поставете стридата върху сместа, добавете струйка превъзходен млечен шоколад с помощта на спринцовка и малко неподсладено какао на прах (като черен пипер).

Съвет: Интересно би било да опушите стридите с пура, кубинска или тосканска. Как да го направите: запалете пура, поставете я на дъното на тиган и поставете стридите, готови за сервиране, покрайте с капак за 30 секунди, отворете и сервирайте.

Препоръчани вина

Champagna AOC Blache Gran Cru, Champagne Armand de Brignac, Champagne Kristal, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi.



Рецепта, взета от книгата, Magnifico Il Cioccolato, © 2019





www.tuscanicioccolato.bg