

Международный шоколадный турнир | Tournoi international de chocolatiers

Auteur: Лейла Бабаева, [Берн](#), 01.02.2013.



Давид Паскье – лучший швейцарский кондитер 2013 года (worldchocolatemasters.com)
С сентября 2012 по май 2013 года в ряде стран мира проходят отборочные соревнования, в которых шоколадных дел мастера соревнуются за право представлять свою страну на международном конкурсе World Chocolate Masters 2013, который пройдет в октябре этого года в Париже.

Depuis le mois de septembre 2012 jusqu'au mois de mai 2013, les meilleurs chocolatiers de différents pays s'affrontent pour la victoire et la participation aux «World Chocolate Masters» 2013 à Paris.

Tournoi international de chocolatiers

Конкурс World Chocolate Masters проводится с 2005 года по инициативе трех лидирующих брендов: Callebaut, Cacao Barry и Carma, входящих сегодня в состав

швейцарской компании Barry Callebaut, крупнейшего в мире производителя шоколада.

В Швейцарии лучшего кондитера-шоколадника 2013 года выбрали в Берне 21 января, им стал Давид Паскье. Его противниками были другие достойные мастера Конфедерации (Себастьян Эклер, Паскаль Инауен, Жан-Батист Жоллье, Лукас Коллер и Ванесса Шнайдер), но звание «Швейцарский кондитер года» досталось Давиду. Финал швейцарского шоколадного турнира прошел в рамках специальной ярмарки оборудования для булочных и кондитерских в Берне.

Теперь перед лучшим кондитером Гельвеции лежит дорога в Париж, где ему необходимо победить соперников из других стран, чтобы завоевать статус виртуоза шоколадного искусства.

В Париж Давид Паскье отправится не как на чужбину, ведь родился он во Франции, а в Швейцарию приехал начинающим кондитером, двадцать три года назад. Вот уже семь лет ему принадлежит кондитерская в Кран-Монтана (кантон Вале), а в 2008-м он открыл еще один магазин, на этот раз в Сионе (столица кантона Вале). Давид получил кулинарное образование, и поначалу работал с нугой, но быстро понял, что шоколад открывает гораздо большие возможности для творчества и привлекает его намного сильнее. С этого момента и родилась его неугасимая страсть к шоколадным произведениям кулинарного искусства, которая вдохновила его на создание бесконечных новинок и принесла многочисленные награды.

Пройдут отборочные туры Международного шоколадного конкурса и в России – 5-6 февраля в Академии шоколада Барри Каллебаут Россия, расположенной на заводе в городе Чехов, Московской области.

В серьезности оценивания конкурсных работ сомневаться не приходится, поскольку жюри – как на национальном уровне, так и на финальной части – состоит из



Нелегкий выбор жюри (worldchocolatemasters.com) знаменитых пекарей, кондитеров и шоколадных мастеров со всего мира. Также войти в жюри приглашаются победители прошлых лет World Chocolate Masters, сообщается на [сайте](#) конкурса. Всех судей объединяет общая страсть – развивать и поощрять мастерство шоколадного творчества.

Международный конкурс, который проходит раз в два года, родился в 2005 году, путем объединения двух конкурсов: французского «Le Grand Prix International de la Chocolaterie» (Международный гран-при шоколадного мастерства) и бельгийского «International Belgium Chocolate Award» (Международная премия Бельгии за шоколадное искусство), которые проходили по инициативе Cacao Barry и Callebaut соответственно.

Выбор тем для шоколадных шедевров, которые оценивает жюри World Chocolate Masters, так же увлекателен, как и материал, с которым работают конкурсанты. Каждый год участники должны извлекать нечто новое: либо в духе сюрреализма, либо на тему национальных мифов и легенд, высокой моды, либо пофантазировать на тему Кетцалькоатля (пернатого змея, одного из главных богов ацтекского пантеона).

Нынешний турнир посвящен «архитектуре вкуса», то есть, мастера шоколадных дел должны будут выразить посредством вкуса свои архитектурные умения. Им не обойтись без аналитических способностей, также они должны будут удивить судей небывалыми ароматами, создать совершенно новое измерение в мире шоколадных сладостей. В правилах участия в отборочном туре в России тема описана так: «Вкус - это гармония и контраст. Это сладкий и кислый. Вкус - это любить то, что вы знаете, и любопытство к тому, что вы еще не знаете. Вкус - это цвет и текстура. Это эмоционально, утонченно и сложно. И в то же время, вкус - это восприятие, которое у всех людей разное».

Желающие получить звание лучшего мастера знают, для чего стараются - кроме



Шоколадный ювелир за работой (worldchocolatemasters.com)

несомненного удовольствия создать перед компетентными и взыскательными профессионалами то, что любишь больше всего, победить на конкурсе - это еще и возможность выйти на международный уровень, поступить на работу в престижную компанию, а то и вовсе открыть собственное дело.

С сожалением отметим, что Швейцария, известная своим великолепным, кружащим голову шоколадным изобилием, еще ни разу не вошла в тройку лидеров. В 2005 году первый приз увез с собой бельгиец Пол Дешеппер, в 2007-м - японец Наоми Мицуно, в 2009-м - снова японец Шигео Хираи, в 2011-м - голландец Франк Хааснут.

А закончим наш шоколадный этюд одним из рецептов, которые во множестве предоставлены мастерами шоколадного дела для сайта конкурса.

Перед вами - рецепт «Глаз Кетцалькоатля» от швейцарки Клаудии Шмид.

Необходимо приготовить *карамель каламондин* и кокосовый ганаш (шоколадный крем).

Для карамели потребуется: 185 гр. сахара, 60 гр. глюкозы, 50 гр. воды, 40 гр. сливочного масла, 140 гр. сока каламондина, один ванильный боб и 100 гр. белого кувертюра (шоколадного покрытия) Swiss Line от Carma.

Смешать сахар, глюкозу и воду, довести до кипения и варить (очищая края



Японский мастер Йошиаки Уезаки ваяет полную загадок скульптуру (worldchocolatemasters.com)

емкости), пока не сформируется карамель. Добавить сливочное масло, а когда масса охладится до 40°C, влить сок каламондина, после чего разогреть до 110°C. Добавить белый кувертюр, перемешать и остудить.

Для приготовления кокосового ганаша, возьмем 165 гр. мякоти кокоса, 10 гр. глюкозы, 150 гр. кувертюра Claire от Carma и 70 гр. шоколада Madagascar «Origine Rare» от Carma.

Нагреть мякоть кокоса и глюкозу до 60°C, добавить кувертюр и осторожно перемешивать в течение шести минут. Следить за чистотой краев емкости. Остудить.

Напоследок сбрызните формы маслом какао и покройте кувертюром Guayaquil 64%. Наполните карамелью каламондин и покройте ганашем. Остудите и нанесите смесь из шоколада и хрустящих хлопьев фейетина.

Приятного «шоколадного» аппетита!

[шоколад](#)

[швейцарские кондитеры](#)

Статьи по теме

[Горячий шоколад – напиток настоящих гурманов](#)

[Цюрих в шоколаде](#)

[Шоколадный швейцарский экспресс](#)

[Массаж шоколадом](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/14855>