

Шоколадный швейцарский экспресс | Train du chocolat suisse

Автор: Иван Горовенко, [Монтре](#) , 20.08.2010.



Шоколадный поезд

В Швейцарии, кроме панорамных поездов, есть и состав-уникум, специально созданный для любителей шоколада, то есть, для большинства населения планеты.

La Suisse réjouit ses visiteurs ne pas seulement par des grands trains panoramiques. Il y en a aussi une rame unique spécialement conçue pour les amateurs du chocolat... donc, pour la plus grande partie de l'humanité!

Train du chocolat suisse

Этот маршрут – совместная инициатива туристической службы GoldenPass Services и шоколадной фирмы-титана Cailler-Nestlé.

Поездка на шоколадном экспресс не очень длинна (Монтрё – Грюйер – Брок и обратно), не сравнить с гигантами швейцарских экскурсий вроде Pre-Alpine Express, но у нее есть свои особенности, главная среди которых – сам вид поезда.

Перед туристом встает выбор: почувствовать себя жителем начала прошлого века, прокатившись в прелестном пульмановском вагоне «Belle Epoque», который «родился» в 1915 году, или отдать предпочтение модерну, устроившись в современном панорамном вагоне.

Выехав со швейцарской Ривьеры, из Монтрё, вы проедете родину знаменитого сыра – поселок Грюйер, а также коммуны Брок. Не расстраивайтесь, когда с вас потребуют обязательную доплату за проезд 1-м классом (это требование распространяется и на обладателей проездных абонементов Swiss Pass, Swiss Flexi Pass et Swiss Youth Pass): за это вы получите такие удовольствия, как кофе с круассанами при отправлении из Монтрё, автобус с вокзала в Грюйер до центра поселка и обратно, вход в замок Грюйер, просмотр фильма, экскурсию по шоколадной фабрике Cailler-Nestlé и (внимание, сладкоежки) дегустацию ее продукции. Те, кто захочет взять шоколада «на вынос», смогут купить его прямо на фабрике.

Марка шоколада Cailler известна, в первую очередь, в самой Швейцарии. Еще в 1819 году Франсуа-Луи Кайе (François-Louis Cailler) привез из поездки по Италии рецепт шоколада, где он продавался в аптеках по высокой цене, как укрепляющее средство, и открыл небольшую фабрику в местечке Корзье близ Вева. Тут и началось производство высококлассного шоколада по ценам, доступным всем. Именно с маркой Cailler связано изобретение молочного шоколада, который покорила сердца многих любителей сладкого.

До слияния с Nestlé в 1929 году, семья Cailler успела расширить свой бизнес, открыть фабрику в Грюйере (где коровы дают превосходное молоко), увеличить ассортимент продукции.

Швейцарцы так преданы своему шоколаду, что в среднем один житель Гельветии съедает в год более 11 кг лакомства. Семейные праздники практически немыслимы без больших и малых шоколадных плиток, конфет и всевозможных изделий из разряда fantasy (шоколадные Санта-Клаусы, зайцы, цыплята, сказочные персонажи, даже яхты и автомобили). В Женеве на праздник Эскалады, отмечаемом в память о знаменитом горшочке горячего супа, который матушка Руайом по легенде вылила на савойских солдат, напавших ночью 11 декабря 1602 г. на город, до сих пор изготавливают шоколадный котелок (Marmite de l'Escalade), украшенный гербом Женевской Республики.

Вот еще несколько любопытных фактов на тему швейцарского шоколада:

- в производстве используется только швейцарское молоко, доставляемое с альпийских лугов,
- какао-бобы – только класса «элит» (из Венесуэлы, Ганы, Эквадора, Кот д'Ивуар и с

острова Мадагаскар),

- кондитеры почти сплошь мужчины, роль женщин состоит в основном в упаковывании и продаже,
- сегодня посещение кондитерских входит во многие туры по Швейцарии.

В заключение, предлагаем вам рецепт шоколадного торта Cailler, на приготовление которого уйдет немногим более часа, но ваши усилия будут оправданы!

Приготовьте форму диаметром около 28 см, смажьте ее маслом и посыпьте мукой. Потом возьмите 200 г размягченного сливочного масла, 200 г сахара, одну щепотку соли, 6 яичных желтков, 200 г измельченного шоколада Cailler Cuisine Noir 64%, 120 г муки, полторы чайных ложки соды для выпечки, 100 г толчёного миндаля, 6 хорошо взбитых яичных белков.

Смешайте масло, сахар, соль и яичные желтки ручным миксером так, чтобы цвет смеси стал бледнее.

Растопите (на водяной бане) и добавьте шоколад, потом смешайте муку, соду и миндаль, добавьте это в первую смесь. В конце добавьте взбитые яичные белки, вылейте полученную массу в форму для выпечки.

Выпекается пирог в микроволновой печи, предварительно нагретой до 180 градусов, в течение приблизительно 45 минут.

Приятного аппетита!

[швейцарский шоколад](#)

Статьи по теме

[Больше шоколада: производят, едят и продают швейцарцы](#)

[Массаж шоколадом](#)

[Швейцарский «Ледяной Экспресс»](#)

Source URL: <http://www.nashgazeta.ch/news/10288>