

LUKSUS CZEKOLADA

**W Polsce rośnie sprzedaż**

czekolad z segmentu premium. Liderem są czekolady mleczne, ale coraz chętniej sięgamy także po te o bardziej wyrafinowanych smakach

# Słodkie życie

Czekolada awansowała do elitarnego grona i dziś wymieniana jest w jednym szeregu obok wybornych win, szlachetnych cygar i najlepszych gatunków whisky

**M**oże być gorzka, mleczna, z nadzieniem, bakaliami... Zawdzięczamy ją Majom i Aztekom, którzy – o ile wierzyć ich

mitologii – otrzymali od boga Quetzalcoatl cudowny krzew kakaowca. Z jego ziaren przyrządzali oszałamiający napój Xocolatl i popijali go podczas religijnych obrzędów. W XVI w. do Europy sprowadzili ją Hiszpanie i jeszcze w połowie XIX stulecia uchodziła za leczniczy napój sprzedawany tylko w aptekach.

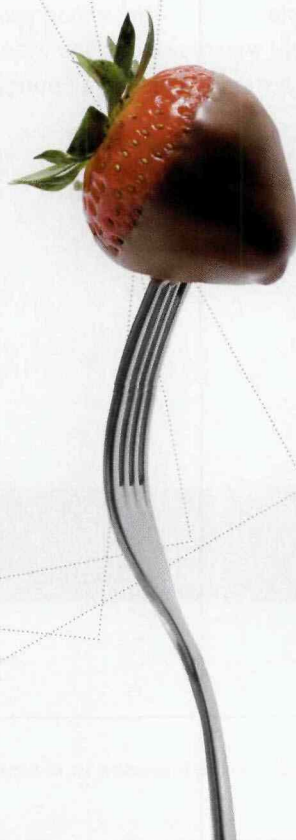
Do dziś jedno się nie zmieniło: czekolada poprawia nastrój. I choć każdą robi się z ziaren kakaowca, droga od podstawowego składnika do rozplywającej się w ustach tabliczki lub praliny jest długa.

**Za mekkę najszlachetniejszej** czekolady uchodziła Szwajcaria, jednak z czasem okazało się, że jej pozycja jest coraz bardziej

zagrożona. Obecnie coraz więcej szlachetnych czekolad produkowanych jest we Francji (Valrhona, Michel Cluizel), Włoszech (Amedei, Domori), w Belgii (Pierre Marcolini), a nawet Austrii (Zotter). Producenci z tych krajów nie obawiają się eksperymentowania, odkrywają nowe kompozycje i czasem serwują je w zaskakującej formie.

Na opakowaniach pojawiają się informacje o rodzaju ziarna kakaowego, a nawet regionie, z którego pochodzi. Firmy Domori i Amedei mają w ofercie czekolady oznaczone jako „Cru”, Valrhona m.in. czekolady vintage, które powstają z ziaren z jednej plantacji i jednego rocznika, np. Ampamakia z Madagaskaru, Gran Couve z Trynidadu czy Palmira z Wenezueli.

Na tym podobieństwa do rocznikowych win wcale się nie kończą. Jak twierdzą specjaliści, delectowanie się smakiem dobrej czekolady przypomina degustację wyjątkowego wina. Poza tym ciemna czekolada, podobnie jak czerwone wino, zawiera przeciwutleniacze, które zapobiegają



odkładaniu się cholesterolu na ściankach naczyń krwionośnych.

Co wyróżnia najlepsze gatunki czekolady? Niektórzy twierdzą, że powinny zawierać przynajmniej 60 proc. kakao. Jednak nie obowiązuje tu zasada: im więcej, tym lepiej. Produkt zawierający nawet 100 proc. kakao niższej jakości nie będzie tak dobry jak ten, w skład którego wchodzi „tylko” 55 proc. ziaren, ale za to najwyższej próby.

Decydujący wpływ na jakość końcową mają: rodzaj ziarna kakaowego, miejsce jego uprawy, warunki pogodowe i wreszcie – sposób przetwarzania. W produkcji najlepszych czekolad stosowanie tłuszczu roślinnego, lecytyny lub składników identycznych z naturalnymi jest niedopuszczalne.

**W Polsce sprzedaż słodyczy** z segmentu premium od kilku lat rośnie. Według danych agencji Nielsen, Polacy wciąż gustują przede

wszystkim w czekoladach mlecznych. Od grudnia 2009 do listopada 2010 r. ich udział w wartości sprzedaży całego rynku tabliczek czekoladowych wyniósł aż 74 procent.

– Czekolady mleczne mają obecnie 20-procentowy udział w wartości sprzedaży naszych wyrobów – potwierdza Katarzyna Bernat, brand manager szwajcarskiej firmy Lindt & Sprüngli, specjalizującej się w produkcji czekolad i pralin z segmentu premium. – Jednak w dłuższej perspektywie będziemy zapewne obserwować zmianę preferencji konsumentów i wzrost zainteresowania czekoladami ciemnymi, zawierającymi mniej cukru, a więcej magnezu.

Coraz bardziej popularne są czekolady z określoną procentową zawartością kakao, np. z serii Lindt Excellence, które zawierają 70, 85, 90, a nawet 99 proc. kakao.

– Polacy szukają coraz bardziej wyrafinowanych smaków. Świadczy o tym choćby sukces wprowadzonej kilka lat temu ➔



### *Liczy się pomysł*

Josef Zotter, szef austriackiej manufaktury Zotter, znany jest w czekoladowej branży z niekonwencjonalnych pomysłów, nie tylko jako autor nowych receptur czekolad smakowych

## LUKSUS CZEKOLADA

na rynek czekolady Excellence Chilli, która obecnie jest jedną z najlepiej sprzedających się czekolad naszej firmy – wyjaśnia Katarzyna Bernat.

I choć daleko nam jeszcze do takich potęg jak Belgia, od kilku lat widać wyraźnie, że polscy konsumenci stają się bardziej wymagający. Na przykład coraz więcej osób szuka ręcznie wykonanych tabliczek i pralin.

– Popularne tabliczki dostępne w supermarkecie i sygnowane indywidualnymi numerami produkty z ziarna o nazwie Porcelana to dwa różne światy. Dzieli je wszystko: sposób pozyskania ziarna, metoda przetwarzania i, oczywiście, smak. Jakość ma jednak swoją cenę, dlatego niektóre tabliczki najlepszej czekolady mogą kosztować nawet kilkaset złotych – mówi Marcin Gadulski z firmy MM Brown Polska, właściciela marki **Chocolissimo**.

**Małe manufaktury**, w których powstają ręcznie robione czekoladki, na ogół korzystają z surowców wyższej jakości. Każda taka manufaktura ma również swoje tajemnice. Wymyślne receptury i oryginalne połączenia smakowe są pilnie strzeżone. Czekoladę do produkcji pralin kupuje się w postaci pastylek, które później poddawane są obróbce: podgrzane, szybko chłodzone, a następnie powtórnie podgrzane i schłodzone. Dzięki temu praliny są gładkie i błyszczące, a rozgryzana czekolada pęka z charakterystycznym trzaskiem i rozplywa się w ustach.

Każdy wytwórca dobiera taki rodzaj czekolady, który najlepiej komponuje się z oferowanym przez niego nadzieniem. W Chocoffee do produkcji pralin wykorzystywane są głównie czekolady belgijskie.

– Używamy czekolady deserowej i białej. Mleczna źle komponuje się z naszymi nadzieniami. Sprawia, że praliny są zbyt słodkie – tłumaczy Małgorzata Kania z Chocoffee.

Na wielbicieli wyrafinowanych łakoci czekają tu więc nie tylko najbardziej typowe połączenia smakowe, ukryte w Ustach Cynamonowych, Trufli Orzechowej, Tiramisu czy Maladze, ale i kompozycje, których

**Chocoffee**

Wykonane tradycyjnymi metodami czekoladki tej manufaktury nadziewane są m.in. owocami, karmelem, a nawet pleśniowym serem

prawdopodobnie nikt oprócz świdnickiej manufaktury nie tworzy. Klienci Chocoffee coraz częściej pytają także o praliny przełamujące smakowe konwencje. Dlatego w pierwszej trójce wśród obecnie najchętniej kupowanych są m.in.: Czerwony Baron (z malinowym nadzieniem i odrobiną chili, obłany czekoladą deserową) oraz Desperado (połączenie delikatnej śmietanki z wyraźnym smakiem sera pleśniowego).

**Czekoladki marki Chocolissimo,**

powstają ze stuprocentowego masła kakaowego i także wykonane są tradycyjnymi metodami oraz nadziewane wyłącznie składnikami naturalnymi. Powstają często na zamówienie, a najświeższe są tuż po ich wykonaniu. Według fachowców, okres ich przechowywania nie powinien przekroczyć kilku tygodni, później powoli tracą smak.

W poznańskiej firmie jest kilkadziesiąt rodzajów pralin: od tych klasycznych, takich jak marcepan, trufła z deserowej czekolady, przez nadziewane pomarańczami, truskawkami, rabarbarem, karmelem, aż po egzotyczne – z dodatkiem soli himalajskiej, koziego sera lub mieszanki czerwonego i zielonego pieprzu. Niektóre nazwy brzmią bardzo oryginalnie, jak choćby: Cactus fig (nadzienie z owocu kaktusa meksykańskiego), Mango Lassi (hinduski napój mleczny z mango w białej czekoladzie) czy Mac Cracker (z orzechami macadamia).

Dla otwartych na eksperymenty smakowe **Chocolissimo** ma w ofercie także duże tafle wykonane z kakao z Dominikany, Ekwadoru lub Madagaskaru z dodatkiem np. lawendy, imbiru lub truskawek łączonych z zielonym pieprzem.

– Czas eksperymentowania jeszcze długo się nie skończy – mówi Marcin Gadulski. – Smaków typu trufle obtoczone w soli lub kozi ser zamknięty w czekoladzie nie można zaliczyć do bardzo modnych, ale to właśnie takie niespodzianki przyciągają uwagę smakoszy. Na topie pozostaną jednak te sprawdzone przez lata, choć już od kilku sezonów wśród popularnych pomarańczowo-karmelowych kompozycji dominują rozmaite wariacje z dodatkiem chili.

Może więc lepiej dać się ponieść fantazji, otworzyć na nowe doznania i próbować, poszukiwać i... od nowa próbować. **i**

**Piotr S. Rydzewski**

**i** Decydujący wpływ na jakość czekolady mają przede wszystkim: rodzaj wykorzystywanego ziarna kakaowego, miejsce jego uprawy oraz sposób przetwarzania. Niektóre z manufaktur specjalizują się w produkcji czekolad z ziaren pochodzących tylko z jednej plantacji i jednego rocznika.

