

Золотое блаженство. DeLafée

Давно известно, что золото является одним из самых низкоаллергенных продуктов, однако использование жёлтого металла в кулинарном деле до сих пор ограничивалось декоративными целями. Швейцарский шоколад с золотом – что может быть роскошнее? В 2006 году на церемонии вручения премии «Оскар» в Лос-Анджелесе золотой шоколад от DeLafée был подарен Джорджу Клуни, Камерону Диаз, Шерлиз Терон, Анджелине Джоли, Пирсу Броснану.



Шоколад DeLafée, пожалуй, самая необычная сладость. А может быть, самая восхитительная драгоценность? Это настоящий швейцарский шоколад, изготовленный из лучших какао-бобов, с драгоценными хлопьями 24-каратной золотой фольги, которая наносится вручную, с ювелирной точностью на каждую плитку шоколада. Что делает шоколад DeLafée уникальным? Это гармоничное сочетание вкуса золота и ингредиентов шоколада. Компания DeLafée International основана в 2004 году Себастьяном Жаннеретом и находится в Нойшателе, Швейцария. Само название шоколада DeLafée в переводе с французского языка означает «от фей». А все дело в том, что производство компании находится рядом с маленькой деревушкой La Cote aux Fées (Берег фей). Работники компании убеждены, что фея DeLafée приносит волшебство швейцарских гор людям по всему миру. Сегодня в долине швейцарских гор Юра компания DeLafée возрождает старинные традиции, создавая уникальные эпикурейские шедевры. Горный массив Юра в Швейцарии известен прежде всего как родина швейцарских часов Rolex, Audemars Piguet или Omega. Гораздо меньше людей знают, что здесь живут феи. Издревле золоту приписывали целебные свойства. В Древнем Китае его использовали в пищу для продления жизни и обретения бессмертия. Из китайского трактата 81 г. до н. э. «Соль и железо»: «...Бессмертные герои глотают золото и жемчуг, чтобы наслаждаться вечной жизнью на небе и земле». В Пакистане золото употребляют в пищу ради его стимулирующих качеств. В Японии золотая фольга вместе с сакэ считается символом Нового года, приносящим удачу и благополучие. Во Франции и Италии известные шеф-повара украшают золотом свои лучшие блюда.



Издревле золоту приписывали целебные свойства. В Древнем Китае его использовали в пищу для продления жизни и обретения бессмертия. Из китайского трактата 81 г. до н. э. «Соль и железо»: «...Бессмертные герои глотают золото и жемчуг, чтобы наслаждаться вечной жизнью на небе и земле».

Но самым крупным потребителем золота в продуктах питания в мире является Индия, в ней каждый год съедают 12 тонн вещества. Листы золота используются для украшения кондитерских изделий, которые дарят по случаю больших торжеств – свадьбы или рождения ребенка. Кстати о свадьбе. Шоколад DeLafée был выбран в качестве свадебного подарка для Николь Кидман, чье бракосочетание с певцом Кейтом Урбаном состоялось летом 2006 года в Австралии.

Продукция DeLafée, по результатам исследований журнала Forbes, вошла в тройку самых дорогих марок шоколада, и мы рады представить вам шоколадный набор Celebration. Шоколад изготовлен из натуральных продуктов высшего качества: смеси какао-бобов Криолло (Эквадор и Венесуэла) и Форэстэро (Гана), кокосового масла, молока, сахара, ванилина. Шоколад содержит внутри нежный крем ганаш, а сверху он обсыпан 24-каратными золотыми хлопьями, от которых восемь конфет-пранлине притягательно искрятся на фоне «кофейного» бархата. Стоимость набора – 98,4 доллара. Есть набор и поменьше – Intimacy, в нем всего две конфеты, а стоит он 37 долларов.

Интересно, что помимо собственно шоколада швейцарская компания изготавливает баночки с тонкими золотыми хлопьями для посыпки не только сладостей, но и, к примеру, суши или шампанского в бокале (мельчайшие золотые «чайники» будут плавать наверху). Гармоничное сочетание восхитительного шоколада и ни на что не похожего оттенка золота создают удивительно богатый и глубокий вкусовой букет. Съедобное золото компании DeLafée – новое слово в кондитерском искусстве.

www.delafee.com