

Mistrz branży

Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

ISSN 2084-8439

wydanie specjalne październik 2023

Receptury
praliny
polewy
batony

Luis Amado - ufając
własnej wizji czekolady

Jak stosować
masło kakaowe

Kakaowe
wariacje do picia

Z wizytą
w laboratorium
Or Noir



Tajniki Czekolady #3

wydanie specjalne



CZEKOLADOWE

Mieszanka
cukiernicza



Czekoladowe to wyjątkowo aromatyczna mieszanka do wyrobu ciast biskoptowo - tłuszczowych o smaku czekoladowym.

To mieszanka, na bazie której możemy przyrządzić ciasto o intensywnym czekoladowym aromacie i niepowtarzalnym smaku. Dzięki swoim właściwościom: puszystemu i wilgotnemu miększowi, a jednocześnie dużej stabilności, **Czekoladowe** firmy Lesaffre może być wykorzystywane jako podstawa najróżniejszych receptur i z pewnością zadowoli wyszukane gusta klientów. Jego mocny czekoladowy aromat oraz wilgotny, puszysty miększ to tylko nieliczne z atutów tego ciasta.

ZALETY

- duża stabilność i wiele różnorodnych receptur
- bogaty czekoladowy zapach i smak
- puszysty i wilgotny miększ długo zachowujący świeżość.



BARIMA®
ARTISANAL

15 oryginalnych receptur

Fascynujące smaki i tekstury Inspirujące aranżacje

CHOCBOOK
NO. 2

BARIMA®
ARTISANAL

Praliny krojone

ZESKANUJ
I ODKRYJ
NOWY
CHOCBOOK



BARBARA LUIJCKX®
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN



www.barbara-luijckx.pl

#barbaradecor #barbaraluijckx

Otulenii czekoladą



Istnieje pewien czekoladowy paradoks. A nawet kilka. Choć Polska jest w ścisłej czołówce światowych producentów czekolady, plasujemy się dopiero na 9. miejscu pod względem spożycia tego rarytasu. Mimo iż znajdziemy ją w każdym sklepie, a nawet kiosku, nadal niewiele osób wie, jak wymagająca i czasochłonna jest produkcja. Ba, nawet co jest jej bazowym surowcem!

Choć wyroby z czekolady są najchętniej wybieranym jadalnym prezentem okolicznościowym, wciąż o wiele bardziej zaskakuje nas wysoka cena za tabliczkę niż koszt opakowania parówek czy masła.

Choć to już trzecia edycja „Tajników Czekolady”, kolejny raz powtórzyć należy, że Polska wciąż uczy się kultury jedzenia czekolady. Czy to powolne tempo budowania rynku nas zniechęca? Nic

bardziej mylnego! Być może jest to nawet lepszy wybór, bo przyniesie mocniejszy i bardziej długotrwały efekt. I jest w zgodzie z filozofią pracy z czekoladą. Czekolada wymaga bowiem ogromnego skupienia, uwagi i cierpliwości. A finalnie docenienia kunsztu pracy cukiernika czy chocolatiera, a także zrozumienia ceny produktu. Kultura jedzenia tego rarytasu to nie tylko wystrzelenie w górę listy pod względem ilości zjadanej czekolady. To przyzwyczajenie Polaków do kupowania jej niekoniecznie w sklepach, ale także w butikowych cukierniach i pracowniach. To obecność rzemieślniczych produktów w sklepach spożywczych, a nie tylko online lub na niszowych wydarzeniach. To zgoda na to, iż cena pudełka pralinek czy konfekcji czekoladowej jest odpowiednio wysoka. To obecność pralinek czy dobrej jakości czekolady każdego dnia. To szacunek do każdego kawałeczka, dokładnie tak jak niegdyś dotyczyło to kromki chleba. Wreszcie, to obecność czekolady także poza sezonem, odkrywanie jej najróżniejszych form.

Czekoladzie sprzyjają aktualne trendy kulinarne. Fascynacja rzemiosłem. Skupienie na walorach zdrowotnych żywności. Poszukiwanie artyzmu na talerzu. Czystość etykiety. To najwyższy czas, by właśnie na niej skupić uwagę konsumentów.

Redakcja Mistrza Branży



LUKER Chocolate®

OFICJALNY DYSTRYBUTOR W POLSCE

Luker Chocolate kolumbijska czekolada wkracza na rynek Polski

Firma oferuje wysokiej jakości produkty i surowce z własnej plantacji, przeznaczone dla chocołatierów, pastry chefów, cukierni, kawiarni, producentów lodów:

- miążgę kakaową
- proszek kakaowy
- kakao rytualne
- kakao w nibsach
- masło kakaowe
- czekolady w kaletkach do dalszej obróbki
- czekolada Oat Milk, White Oat Milk, Nevado 36,5%, Glaciar 35%, czekolady bez cukru (erytrytol, stewia, maltitol)



Własne plantacje • przetwarzamy kakaowiec na miejscu
• brak transportu ziarna • kakaowiec Fine de Aroma
• etyczna produkcja – brak niewolniczej pracy • produkty obecne w 40 krajach świata • działalność edukacyjna i wspieranie zrównoważanego rozwoju

Zapraszamy do współpracy

Oficjalny dystrybutor
Luker Chocolate w Polsce
Alliance Oliwa sp. z o.o.
Lema 4A/1
80-126 Gdańsk
tel. 510 142 545
www.lukerchocolate.pl/



Czekoladowa maestria
Luisa Amado

8



Nie tylko
gorąca czekolada

28

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Wizjoner i perfekcjonista – rozmowa z Luisem Amado	8
Dobłą czekoladę degustujemy, nie jemy – rozmowa z Krzysztofem Zamczykiem	16
Od Amsterdamu do Sopotu, od olejów do czekolady – rozmowa z Tomem Sicińskim	22

Mistrz produkcji

Trendy w czekoladzie na 2024 rok – będzie roślinnie, odpowiedzialnie i... nastrojowo	26
5 sposobów jak przetrwać zimę dzięki kakao	28
Więcej masła kakaowego	32
Skok na głęboką czekoladę	36
Luker Chocolate – kolumbijska czekolada	40
Czekolada z misją	42
Pod przykryciem czekolady	45

Receptury

Pralina porzeczkowa / słonecznik	49
Makaronik kakaowy z czekoladowym ganache 'em	50



Wszechstronność
masła kakaowego

32



Czekoladowe
kreacje

48



W laboratorium
czekolady

68

Mirror glaze kakaowy	51
Pralina czarne złoto	52
Pralina red fruits&smoked caramel	53
Batony	54
Tarta migdał	56
Roślinna rozkosz pistacjowo-orzechowa.....	58

Mistrz zarządzania

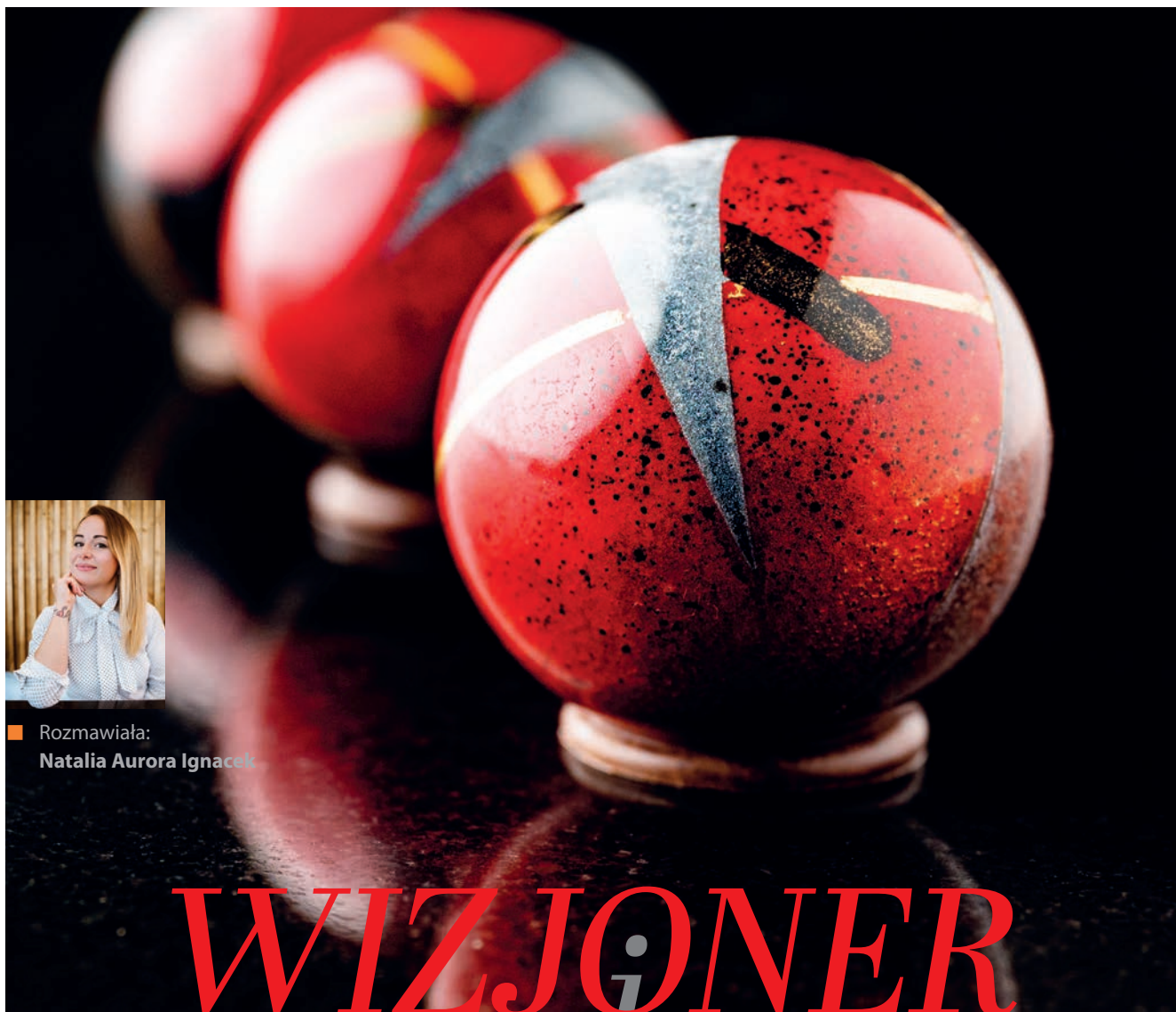
Czekolada – luksus dla podniebienia	60
Słodka królowa – rozmowa z Natalią Aurorą Ignacek	64

Flesh news

Or Noir – z wizytą w laboratorium czekolady	68
III Mistrzostwa Polski na Pralinę.....	73
World Chocolate Masters	73

Indeks firm

Axel	69
Barbara Luijckx.....	3, 54
Barry Callebaut Polska	56, IV okł.
Beskid Chocolate	31
Hasborg	47
InPlus Gastro	wersja online
Kames	71
Lesaffre Polska.....	II okł., 13
Luker Chocolate.....	5, 40
Pastry Creation	35
Plus.....	39
Puratos Polska	26, 58
Sempre Group.....	14, 49
Targi EuroGastro	74
Targi SweetTargi.....	59
Terravita	21



■ Rozmawiała:
Natalia Aurora Ignacek

WIZJONER perfekcjonista

Natalia Aurora Ignacek: Jesteś jedną z ikon świata czekolady!

Luis Amado: Niezupełnie, chciałem zostać architektem, ale rodziców nie było stać na wykształcenie mnie w tym kierunku. Zawsze lubiłem rysować figury geometryczne i rysunki 3D. To był mój sposób na zabicie czasu. Pamiętam też, jak babcia gotowała tradycyjne meksykańskie desery, zacząłem się tym także interesować i czerpać przyjemność z pomagania jej w kuchni. Potem, gdy miałem 17 lat, zdecydowałem się wyemigrować do Stanów Zjednoczonych i pójść tam do szkoły gastronomicznej, co także było ogromnym obciążeniem finansowym dla rodziców, ale się opłaciło. W końcu dzięki temu jestem w tym miejscu, w którym jestem.

Tam połknąłeś czekoladowego bakcyła?

Najpierw kulinarnego! Byłem tym uczniem, który jako pierwszy zjawia się w sali i ostatni ją opuszcza. Miałem też to szczęście, że zosta-

łem wybrany do reprezentowania uczelni Grand Rapids Community College w różnych lokalnych i krajowych konkursach kulinarnych. Bez względu na to, które miejsce zajmowałem, fascynowała mnie intensywność programu szkoleniowego oraz liczba dodatkowych technik i doświadczeń, jakie dawały uczniowi w młodym wieku. Następnie ukończyłem szkołę z wyróżnieniem i zamiast wracać do rodzinnego Meksyku, w wieku 24 lat zacząłem pracę jako szef kuchni.

Czy był na tym etapie ktoś, kto wywarł największy wpływ na Twoją karierę?

Była to więcej niż jedna osoba. Największy wpływ wywarli na mnie instruktorzy w college'u, w którym uczyłem się sztuki kulinarnej. Warto wspomnieć, że gdy miałem 18 lat, pracowałem jako kucharz liniowy. Szef kuchni, który był Polakiem, zawsze mnie zachęcał, pozwalał ćwiczyć wiele technik poznanych w szkole w jego kuchni w Private Country Club.

ZA JEDNO ZE ZNACZĄCYCH
WYDARZEŃ KSZTAŁTUJĄCYCH
JEGO KARIERĘ JAKO
NAJWYŻSZEJ KLASY MISTRZA
PRACY Z CZEKOLADĄ UZNAJE...
SWOJĄ PORAŻKĘ. CHEF **LUIS
AMADO** TO DZIŚ ZNANY NA
CAŁYM ŚWIECIE SZKOLENIOWIEC,
KTÓRY UCZY NIE TYLKO TECHNIK
PRACY Z CZEKOLADĄ, ALE TEŻ
ODPOWIEDNIEJ POSTAWY WOBEC
NIEJ. KONKRETNIE – MIŁOŚCI
I SZACUNKU.



Luis Amado

Swoją przygodę ze światem kulinarnym rozpoczął w wieku 16 lat, sprzedając churros na ulicach Guadalajary w Meksyku. Jako młody człowiek przeprowadził się do Stanów Zjednoczonych, aby kontynuować edukację w zakresie sztuki kulinarnej. W 1992 roku ukończył Grand Rapids Community College i niedługo potem wyjechał do Belgii, gdzie rozwijał wiedzę na temat klasycznego europejskiego ciasta i czekolady. W 1994 roku wrócił do Stanów Zjednoczonych, gdzie pracował jako dyrektor cukierniczy oraz szef kuchni w prywatnych klubach wiejskich i znakomitych restauracjach w Kalifornii, Indianie oraz Michigan. Od 2016 roku kieruje programem Baking and Pastry Arts w Lake Michigan College, gdzie rozwija program nauczania, prowadzi zajęcia oraz przygotowuje uczniów do konkursów krajowych i międzynarodowych. Jest właścicielem Luis Amado Chocolate Academy w Stevensville w stanie Michigan, prowadzi w niej zajęcia z czekolady w małych grupach dla uczniów z całego świata. Jego prace publikowano w wielu magazynach, w tym w „The ACF National Culinary Review”, „Revista Dulcypas” i „So Good Magazine”.





Jak zatem trafiłeś do świata czekolady?

Czekolada pojawiła się w moim życiu przez przypadek. W Lansing w stanie Michigan odbywał się lokalny konkurs o tematyce czekoladowej, miałem wówczas zaledwie 22 lata i wziąłem w nim udział. Kategorii było wiele: ciasta, serniki, desery na talerzach i eksponaty. Od razu się zakochałem, widząc prace innych zawodników. To był pierwszy gryz czekolady, który tak mi posmakował, że od tamtej pory mam obsesję na jej punkcie, czuję prawdziwą miłość do czekolady.

Co jest w niej tak szczególnego, że wybrałeś ją jako swoją ścieżkę kariery i specjalizację?

Nie wyobrażam sobie życia bez czekolady! Co najważniejsze, pozwala mi wyrazić to, co czuję, a także pokazać światu nowe techniki i innowacje jak żaden inny produkt. Czekolada ma magiczną moc. Na przykład, gdy powiesz CZEKOLADA, ludzie nagle sami z siebie uśmiechają się.

Uśmiecham się bardzo szeroko, słysząc, co powiedziałeś! I muszę od razu zapytać: skoro nie wyobrażasz sobie życia bez czekolady, jesz ją codziennie? Masz ulubioną czekoladę?

Może Cię rozczaruję, ale nie jem czekolady codziennie. Owszem, po tylu latach nadal uwielbiam jej smak, ale staram się jeść mniejsze ilości, żeby mi się nigdy nie znudziła. Moją ulubioną czekoladą jest 65% Maracaibo firmy Felchin.

Wróćmy do Twoich czekoladowych początków. Już wiemy, jak się w niej zakochałeś, a od kogo uczyłeś się fachu?

W 1994 roku podczas konkursu w college'u miałem szczęście poznać szefa kuchni Krisa Jabłońskiego. W tym czasie był on członkiem Narodowego Zespołu Kulinarного USA, przyszedł i ocenił mój talerz pralin, dając świetne opinie. Staliśmy się dobrymi

przyjaciółmi. Kilka lat później zostaliśmy wybrani do rywalizacji i reprezentowania stanu Michigan w krajowym konkursie deserów odbywającym się w Los Angeles w Kalifornii. Nie znałem się wtedy zbyt dobrze na czekoladzie, to on wprowadził mnie w podstawowe i najważniejsze aspekty tej dziedziny cukiernictwa. Kocham tego faceta, zawsze będę mu wdzięczny za to, co dla mnie zrobił. To właśnie on sprawił, że jestem ekspertem od czekolady.





Jako ekspert i wieloletni szkoleniowiec, proszę, powiedz, co jest najtrudniejsze w pracy z czekoladą?

Nic nie jest trudne. Przynajmniej ja tego tak nie postrzegam. Być może najtrudniejszą częścią jest uświadomienie innym, że należy zwracać uwagę na temperaturę i nauczyć się pracować wyjątkowo czysto. Zawsze powtarzam na moich szkoleniach: naucz się pracować mądrze, a nie ciężko. I powtórzę raz jeszcze: pra-

ca z czekoladą nie jest trudna, zwłaszcza jeśli chcesz uczyć się na swoich błędach i nie bać się, ale szanować ją oraz traktować z pasją i miłością.

Brzmi to trochę tak jak wskazówki dotyczące obchodzenia się z kobietą, ja z kolei zawsze powtarzam, że czekolada jest kobietą. Zgadzasz się?

Oczywiście!

**Wracając do pracy z czekoladą, mówisz, żeby nie bać się błędów. Jakie są te najczęściej popełniane w pracy choco-
latiera?**

Obserwując moich kursantów, widzę, że czasami mają tendencję do przyspieszania pewnych procesów. Na przykład przy krystalizacji masła kakaowego nie czekają wystarczająco długo, aż wyschnie we wnękach formy, czasami chcą zamknąć formy, gdy ganache nie stwardniał odpowiednio lub nie skryształizował się. Jednak jestem wobec nich cierpliwy, ponieważ popełniałem te same błędy, gdy byłem młodszy i niedoświadczony.

Jakich istotnych wskazówek udzieliłbyś osobom, które chcą rozpocząć pracę z czekoladą? Jakiego sprzętu potrzebują? Jakiego rodzaju umiejętności? I jakiej postawy?

Po pierwsze, zacznij od czegoś małego. I idź małymi krokami. Jeśli nie masz maszyny do temperowania, nie pozwól, aby to powstrzymało cię od otwarcia pracowni. Rozpocznij temperowanie na marmurowym blacie i zdobądź dosłownie kilka form. Naucz się podstaw i opanuj najpierw te najprostsze techniki. Nie myśl, że w ciągu kilku dni staniesz się najlepszym cukiernikiem na świecie... Nie kupuj każdego narzędzia, które zobaczysz, zacznij od kilku elementów wyposażenia i uzupełniaj je stopniowo. I na koniec – naucz się pracować czysto. To kluczowe.



JEŚLI MASZ SWOJĄ WIZJĘ, KTÓRA ZOSTANIE NIEZROZUMIANA I SKRYTYKOWANA PRZEZ INNYCH, NIE PODDAWAJ SIĘ. WIERZ W SIEBIE I W TO, CO ROBISZ. NIECH KRYTYKA NIE ZABIJE TWOJEJ PASJI – OTO DEWIZA LUISA AMADO, KTÓRĄ STARA SIĘ WSZCZĘPIAĆ SWOIM KURSANTOM PODCZAS SZKOLEŃ





Co do postawy, radziłbym nie denerwować się, gdy sprawy nie układają się tak, jak tego sobie życzymy. Przy czekoladzie i wielu zmiennych, które mają na nią wpływ, to będzie częsty przypadek. Bądź cierpliwy, ale jednocześnie sumienny i zorganizowany. Zrozum wpływ temperatury i bądź zorganizowany dzięki swojemu *mis en place*.

Co najchętniej wykonujesz z czekolady?

Praliny. W trakcie kariery cukierniczej i nauczycielskiej stworzyłem też wiele eksponatów, co przyniosło mi sporo artystycznej satysfakcji. Wykorzystuję czekoladę do wielu innych zastosowań. Jednak teraz moją specjalizacją są właśnie praliny i nie widzę, żebym miał prędko od tego odejść.

Czyli wciąż jest coś do odkrycia w czekoladzie?

Czekolada wciąż mnie zaskakuje. Każdego dnia uczę się o niej czegoś nowego. Jako profesor czekolady wciąż poszukuję, tworzę nowe sposoby jej prezentowania i degustowania. Po każdym eksperymencie zawsze pojawia się jakaś niespodzianka. Poszukuję unikatowych innowacji, połączeń smakowych lub efektów dekoracyjnych, które ostatecznie będę mógł dodać do mojego repertuaru nauczania.

Jakie są najnowsze trendy w czekoladzie? Jak będzie wyglądać i smakować czekolada przyszłości?

Dostrzegam wiele trendów w branży bean-to-bar. Widzę, jak czekolada jest mieszana z naturalnymi składnikami aromatyzującymi, a także jak stopniowo odchodzi się od koloru (lub jest ona barwiona głównie składnikami pochodzenia naturalnego). Czekolada przyszłości prawdopodobnie będzie miała wiele tekstur i form prezentacji. Z pewnością będziemy mieli więcej opcji do wyboru,

obejmujących czekolady bezcukrowe i wegańskie, bez utraty smaku i jakości.

Jeździsz po całym świecie, poznajesz ludzi z branży. Czy potrafisz wskazać różnice między gustami w różnych częściach globu? Czy Amerykanie myślą o najlepszej czekoladzie w inny sposób niż Europejczycy?

Podczas podróży po świecie poznawałem ludzkie gusta na wiele sposobów. Na przykład mieszkańcy USA lubią półslodką gorzką czekoladę, ci z Bliskiego Wschodu lubią czekoladę mleczną itd. Odkryłem również w końcu, że ludzie mają jedną wspólną cechę i że podstawowe smaki, takie jak karmel, malina, kawa, orzech laskowy (by wymienić tylko kilka), większość kultur docenia. Lubię wykazać się większą kreatywnością w projektach czekoladek, ale jeśli chodzi o smaki, wolę używać tych, do których większość jest przyzwyczajona. I trzeba przyznać, że ostatecznie konsumenci na całym globie oczekują prostych, ale zapadających w pamięć smaków. Są to aromaty i doświadczenia, jakie mogą połączyć nie tyl-

ko ze wspomnieniami z dzieciństwa, ale także profile smakowe, które można łatwo rozróżnić i powiązać z niektórymi z najpopularniejszych, rozpoznawalnymi na całym świecie wyrobami cukierniczymi.



Jesteś zwycięzcą wielu konkursów. Czy któryś z nich postrzegasz jako osobiście najbardziej znaczący? Co uważasz za swoje największe osiągnięcie?

Szczerze mówiąc, muszę wspomnieć o dwóch. Po pierwsze, Olimpiada Kulinarna w Berlinie w 1996 r. Nigdy nie zapomnę podróży do Niemiec i wszystkich poprzedzających ją przygotowań. Następnie w 2017 roku brałem udział w krajowych zawodach w Waszyngtonie. I tego również nigdy nie zapomnę, ponieważ sędziowie wystawili mi bardzo złą recenzję i nie do końca zrozumieli mojej wizji. Na szczęście po latach te same techniki, za które byłem niesłusznie krytykowany, stały się jednymi z najpopularniejszych, to one otwierają przede mną wiele możliwości. Morał z tej historii jest taki, że nie pozwoliłem, aby negatywna postawa sędziego wpłynęła na moją mentalność, nie zmieniłem też techniki pracy. Życie jest za krótkie, trzeba więc słuchać swojego serca i nie pozwolić odebrać sobie pasji przez kogoś z zewnątrz..

I choć nie jestem pastry chefem czy chocolatierem, biorę tą radę także dla siebie! Dziękuję za niezwykle interesującą rozmowę.

PIECZYWO TAPAS

Spotkanie
pikantnych smaków



MIESZANKA

DO PRODUKCJI PIECZYWA PSZENNEGO
I MIESZANEGO Z DODATKIEM SUSZONYCH
WARZYW I PRZYPRAW



- oryginalny smak dzięki dodatkom: papryka, czosnek niedźwiedzi, cebula i chilli
- wyjątkowy smak, zapach, chrupiąca skórka
- wydłużona świeżość pieczywa
- prosta i łatwa w aplikacji receptura
- powtarzalność produktu gotowego



- źródło błonnika pokarmowego
- wysoka zawartość manganu
- możliwość użycia w różnych aplikacjach



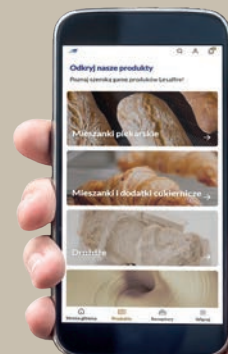
- 30% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.



Pobierz nową aplikację
dla piekarzy i cukierników



Lesaffre & Me



Zapraszamy do kontaktu
z zespołem handlowym Lesaffre
oraz na www.lesaffre.pl



Praliny Igora Zaritskiego

Szefa Warsaw Academy of Pastry Arts, Superfinalisty World Chocolate Masters 2022,
Brązowego mistrza Mondial des Arts Sucres 2010

W roku 2008, w Ukrainie, byłem prawdopodobnie jedyną osobą pracującą w restauracji, czerpiącą przyjemność oraz zyski z ręcznego wytwarzania pralin. Moi mistrzowie, Patrick Casula, Bruno Cure, Bruno Pastorelli czy Pierre Marcolini, byli wyjątkowo utalentowanymi cukiernikami. To oni przekazali mi solidne podstawy pracy z czekoladą, co szybko sprawiło, że zakochałem się w tym rzemiośle. Jednak moje serce i zmysł smaku zawsze pozostają najbliżej trufli. Jestem przekonany, że to właśnie trufle były pierwszymi pralinkami, jakie ludzie zaczęli wytwarzać. Są one proste w przygotowaniu, a do ich przygotowywania nie potrzeba specjalistycznego sprzętu. Jednocześnie to właśnie w nich czekolada potrafi urzec nas swoim bogatym, wytrawnym smakiem.

TRUFLA A LA RAFAELLO

Karmelizowany orzech laskowy, ganache z kokosem i likierem malibu



TRUFLA WALENCJA

Marcepan, konfitura pomarańczowa, rodzynki jumbo w rumie



TRUFLA KLASYCZNA

Śmietanka 36%, czekolada 55%, wanilia, Brandy Metaxa



Konsystencja ganache w truflach jest zwykle na tyle gęsta, aby umożliwiała obtoczenie w wybranej przez nas czekoladzie. Następnie można je obłożyć kakaowym proszkiem, wiórkami kokosowymi, orzechami lub płatkami czekolady. Dla wzmocnienia smaku i przedłużenia trwałości, można dodać odrobinę alkoholu.

Jeśli chodzi o praliny w formie kostek, podobne do trufli, każdy kawałek ganache kroi się specjalnym narzędziem, zwanym gitarą cukierniczą. Równo pokrojone kawałki mogą być obtoczone w czekoladzie, a do ozdobienia wystarczy połysk dobrze zatemperowanej czekolady. Praliny mogą mieć różnorodne nadzienia, zaskakiwać mnogością tekstur, takich jak żelki, orzechowe praline czy nawet biszkopt.

PTASIE MLECZKO - OPALYS

Wanilia, bourbon, masło, czekolada Opalys



KOKOS PABANA

Patte de fruit Pabana, mleko kokosowe, czekolada Opalys, wanilia, bourbon



MANGO/MARAKUJA/WANILIA

Patte de fruit Marakuja, ganache wanilia Madagaskar



MALINA/ORZECH LASKOWY

Patte de fruit malina, praline z karmelizowanym orzechem laskowym

Na moich szkoleniach cieszy się dużą popularnością ptasie mleczko, które przygotowuję według przepisu z 1961 roku.



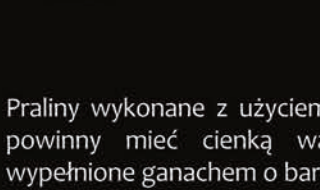
PISTACJA TRUSKAWKA

Patte de fruit truskawka, ganache na bazie czekolady Opalys oraz pistacji z Bronte



GRUSZKA WILIAMS

Patte de fruit, ganache gruszka, czekolada



Praliny wykonane z użyciem form polikarbonatowych powinny mieć cienką warstwę czekolady i być wypełnione ganachem o bardziej płynnej gęstości niż w np. truflach. Podczas Wielkiego Czekoladowego Kursu uczymy się trzech rodzajów nadzienia, jednym z nich jest ganache na bazie syropu cukrowego z alkoholem.

Każdy uczestnik kursu tworzy także własną rzeźbę czekoladową, wykorzystując pięć podstawowych technik formowania czekolady. Może ona pełnić funkcje reklamy czy artystycznej dekoracji, jednocześnie stanowiąc zaproszenie do skosztowania pralin.

PORZECZKA/SŁONECZNIK

WORLD CHOCOLATE MASTERS



Połączenie porzeczkowego nektaru z karmelizowaną czekoladą z prażonym słonecznikiem i delikatną czekoladą Papuazja



POMARAŃCZA/CARAMEL



Konfitura pomarańczowa z likierem Grand Marnier, ganache na bazie kandyzowanego soku z pomarańczy z czekoladą Or Noir Bio Botanica

CAPPUCCINO ORZECH LASKOWY



Ganache Cappuccino Kahlua, praline orzech laskowy



WASABI /IMBIR /YUZU



Smak Kraju Wschodzącego Słońca zawarty w jednym czekoladowym kęsie



TRUSKAWKA/BALZAMIK



Czekolada Opalys, kandyzowany sok truskawki, sos balsamiczny Aceto Balsamico Tradizionale di Modena



LIMONKA/WÓDKA CZARNY PIEPRZ



Nazwa tej praliny mówi wszystko o smakach jakie w niej znajdziecie



MANGO/MARAKUJA/WANILIA



Czekolada Zephyr Carmel, puree marakuja, wanilia, bourbon

CZERWONY RUM ORZECH NERKOWIEC



Pralina z płynnym nadzieniem z rumu czerwonego

Podczas szkoleń często używam mojej autorskiej czekolady Bio Botanica 75,3%, która wyróżnia się bogatym aromatem kakaowców Bio z Madagaskaru, rosnących na jednej plantacji razem z grejfrutami.

Najlepsze połączenia smaków, które doskonale współgrają z tą i innymi rodzajami czekolady, chętnie ujawnię na moim Wielkim Czekoladowym Kursie. Serdecznie zapraszam.



WIELKI 08 - 11 KWIETNIA CZEKOLADOWY KURS Z IGOREM ZARITSKIM

7 rodzajów truflii | 6 pralin ciętych
8 pralin formowanych

ZAREZERWUJ MIEJSCE NA WWW.WAPAS.PL

Akademia Cukiernicza: www.wapas.pl

Wiejska 13A Pruszków

+48 532 403 425 | +48 733 314 543

Dobrą czekoladę *DEGUSTUJEMY,* nie jemy



■ Rozmawiała: **Katarzyna Szarek**

Katarzyna Szarek: Igor Zaritskiy, utytułowany chocolatier, nauczyciel, jeśli chodzi m.in. o produkcję czekolady i pralinek, bardzo Pana chwalił jako utalentowanego uczestnika kursów. Kiedy zaczęła się Pana praca w charakterze chocolatiera? To zawód, który ma bogate tradycje np. we Francji, ale w Polsce dopiero raczkuje.

Krzysztof Zamczyk: Praca zaczęła się dla mnie kilka lat temu, kiedy nowoczesne cukiernictwo zaczęło się w Polsce rozwijać mocniej. Mimo że w innych krajach, szczególnie we Francji, ma ono bogate tradycje, u nas ten styl pracy i podejścia do produktu to było coś nowego. Dla mnie to nie tylko praca – to pasja. Z zawodu jestem kucharzem, wiele lat spędziłem w kuchni. Jednak moim ulubionym tematem zawsze było wykańczanie wyrobów na półmiskach i garmażerka. Od dziecka czułem wewnętrzną potrzebę tworzenia.

Mimo lat spędzonych w kuchni, moje serce pragnęło czegoś więcej. Czegoś, w czym mógłbym dać upust potrzebie tworzenia rzeczy pięknych i zarazem smaczych. Kiedy zobaczyłem, jakie możliwości tworzenia ma nowoczesne cukiernictwo, a szczególnie czekolada, wiedziałem, że to coś, czego muszę spróbować.

I pewnie, by nabyć umiejętności, trzeba było uczestniczyć w kursach i podpatrywać mistrzów?

Uwielbiam się uczyć, zdobywać wiedzę. Dla mnie wydatek na szkolenia to inwestycja, nie koszt. Pierwsze szkolenie, na którym byłem, prowadził szef Maciej Rosiński. Już wtedy wiedziałem, że to świat, którego chcę być częścią. Nigdy nie pracowałem w cukierni i nie miałem wiedzy w tym temacie. Każde wolne środki inwestowałem w rozwój. Byłem na szkoleniach u wielu utalentowanych cukierników, takich jak: Maciej Wiśniewski, Michał Iwaniuk, Michał Doroszkiewicz, Maciek Majzon-Wójtowicz, Michał Kleiber i oczywiście kilkakrotnie u Igora Zaritskiy'ego. To były dla mnie niezwykle doświadczenia.



KRZYSZTOF ZAMCZYK JEST CHOCOLATIEREM I JEDNOCZEŚNIE NAUCZYCIELEM. RADOŚĆ PRACY Z CZEKOLADĄ, ZAINTERESOWANIE NOWOCZESNYM CUKIERNICTWEM PRZEKAZUJE MŁODYM. SAM TAKŻE CIĄGLE PODWYŻSZA KWALIFIKACJE I POSZERZA WIEDZĘ. NAM OPOWIADA O PASJI, RADZI, JAK DEGUSTOWAĆ CZEKOLADĘ I POZNAWAĆ ŚWIAT CZEKOLADY RZEMIEŚLNICZEJ.





W końcu pojawiły się własna firma i sklep?

Gdy nabrałem wprawy i doświadczenia, postanowiłem stworzyć własną markę. Otworzyłem sklep internetowy, w którym oferuję moje wyroby, stale udoskonalając ofertę. Widzę, że na rynku pojawiają się różne koncepty, niektóre dobrze się rozwijają, inne szybko kończą działalność. Co mnie cieszy, to rosnące zainteresowanie dobrą czekoladą i produktami z nią związanymi oraz świadomość konsumentów. Choć Polska może jeszcze nie dorównuje Europie w ilości konsumpcji prawdziwej czekolady, jestem optymistycznie nastawiony, wierzę w zmianę zachowań odbiorców, jeżeli chodzi o rynek prawdziwej czekolady.

Mieszka Pan w Kielcach, które są piękne szczególnie w okresie jesiennym ze względu na obecność lasów liściastych. Jak tu promuje się i sprzedaje galanterię czekoladową z wyższej półki? Ze względu na dobry skład ceny muszą być wyższe. Czy znajdują się świadomi smakosze czekolady?

Jako rdzenny mieszkaniec Kielc obserwuję, co dzieje się na rynku cukiernictwa w regionie świętokrzyskim. Chociaż cukiernictwo nowoczesne, zwłaszcza jeśli chodzi o czekoladę, rozwija się, to



wciąż mamy jeszcze długą drogę do pokonania, aby dorównać większym miastom, takim jak Warszawa czy Wrocław.

Obecnie głównym trendem w Kielcach jest cukiernictwo tradycyjne. Niemniej jednak niektóre cukiernie podejmują próby stworzenia nowoczesnych wyrobów cukierniczych, w tym czekoladowej konfekcji. Niestety, nieliczne miejsca mają w ofercie czekoladę zgodną z duchem cukiernictwa nowoczesnego. W związku z tym widzę, że nas, chocolatierów, czeka jeszcze wiele pracy, aby zbudować świadomość konsumentów w regionie na temat czekolady i wyrobów czekoladowych. To duże wyzwanie, zwłaszcza w takich miastach jak Kielce, gdzie tradycyjne cukiernictwo jest trendem głównym, a przyzwyczajenia konsumentów trzymają się mocno. Jako marka La Chocolic z każdym rokiem obsługuję rosnące grono stałych klientów, którzy doskonale rozumieją, że jakość ma swoją cenę.

Klient wie, dlaczego Pana produkty są droższe niż w zwykłym sklepie?

Tak. Wykorzystuję wyłącznie najwyższej jakości składniki, przez co proces produkcji moich wyrobów staje się kosztowniejszy, a w połączeniu z marżą determinuje to ostateczną cenę produk-

tów. Jestem wdzięczny, że moi klienci to doceniają. Na szczęście na rynku są prawdziwi smakosze czekolady, którzy doskonale rozumieją wyjątkowy smak i jakość tych produktów. Wielokrotnie przekonywałem się, że inwestycja w czekoladową rozkosz zawsze się opłaca, a satysfakcja z otrzymanego produktu przewyższa wszelkie oczekiwania.

Jeśli ktoś chce rozpocząć przygodę z czekoladą rzemieślniczą jako smakosz, od jakiej powinien zacząć, by nie była zbyt intensywna lub nie miała nut smakowych, które są zbyt oryginalne? Osobiście lubię czekoladę mleczną, w zasadzie nie próbowałam czekolady rzemieślniczej, poza mleczną tabliczką 44% kakao z solą i wiórkami migdałów (smakowała mi) i białą (zbyt słodką). Jak czytam opisy degustacji, nuty czekolad bywają nieraz zaskakujące. Od jakiej czekolady powinienam zacząć, by się nie zniechęcić?

Jeśli ktoś pragnie rozpocząć eksplorację czekolady rzemieślniczej, to moim zdaniem na początku powinien unikać zbyt intensywnych smaków czy nietypowych nut. To delikatne podejście pozwoli mu stopniowo rozwijać czekoladowe zmysły.



*SPRZEDAŻ PRALIN TO DUŻE
WYZWANIE, PONIEWAŻ
OPIERA SIĘ NA SEZONOWOŚCI.*

*A JEDNAK STAŁE GRONO ODBIORCÓW
PRODUKTÓW KRZYSZTOFA ZAMCZYKA
STAŁE SIĘ POWIEKSZA WRAZ
ZE WZROSTEM ŚWIADOMOŚCI
KONSUMENTÓW DOTYCZĄCEJ
CZEKOLADY*

Zacznijmy od czekolady mlecznej o zawartości kakao w okolicach 40-50%. To poziom wyższy niż w standardowych mlecznych czekoladach, ale nieco niższy niż w intensywniejszych ciemnych. To pozwoli nam poczuć nuty kakao bez zbyt dużego przytłoczenia. Wybierajmy czekolady mleczne z klasycznymi dodatkami, takimi jak karmel, orzechy laskowe lub migdały. Te dodatki są popularne i nie powinny nieprzyjemnie zaskoczyć naszego podniebienia. Jeśli wolimy czekoladę bez dodatków, wybierzmy czystą, bez owoców, przypraw czy soli. To dobry sposób na poznanie esencji wysokiej jakości kakao. Podczas degustacji połammy czekoladę na małe kawałki i pozwólmy jej stopniowo topić się w ustach. Odpoczywajmy między kolejnymi kęsami, aby w pełni doświadczyć smakowych niuansów.

Generalnie dobrą czekoladę degustujemy. Sukcesywnie eksperymentujemy. Gdy poznamy już podstawowe smaki, zaczniemy próbować czekolad o wyższej zawartości kakao i z bardziej nietypowymi dodatkami. To pomoże nam poszerzyć smakowe horyzonty. Pamiętajmy, że czekolada rzemieślnicza to podróż polegająca na

odkrywaniu nowych smaków i doznań. Nie zniechęcajmy się, jeśli któryś smak nie przypadnie nam do gustu, to naturalna część eksploracji. Każdy z nas ma swoje przyzwyczajenia i ulubione nuty smakowe, które ja nazywam „kulinarnym DNA”. Potrzebujemy chwili, aby nasza czekoladowa świadomość zaakceptowała nowe bodźce smakowe.

O co powinniśmy zapytać chocołatiera, jeśli zdecydujemy się kupić czekoladę tzw. wysokogatunkową?

Kiedy zaczynamy swoją przygodę z wysokiej jakości czekoladą rzemieślniczą, to warto zapytać chocołatiera o gatunek ziaren. Zagadnijmy go o rodzaj ziaren kakaowych używanych do produkcji. Wysokiej jakości czekolada często jest produkowana z ziaren o wyjątkowych smakach, najlepsze gatunkowo to criollo, forastero i trinitario. Dowiedzmy się, z jakiego kraju pochodzą. Różne regiony świata produkują ziarna o różnych smakach i aromatach. Zadajmy pytanie o szczegóły procesu produkcji, takie jak sposób fermentacji, suszenia i palenia ziaren kakaowych. Te etapy mają kolosalny wpływ na smak i jakość czekolady. Spytajmy o ewentualne dodatki używane do produkcji. Warto też wiedzieć, jakie składniki są stosowane, czy są pochodzenia naturalnego i w jakich proporcjach zostały skomponowane.

Poprośmy o sugestie dotyczące pairingu czekolady z innymi smakami, takimi jak wina, kawa czy owoce. Upewnijmy się, że czekolada ma odpowiednią datę ważności, poprośmy o radę dotyczącą sposobu jej przechowywania. Możemy zapytać o recenzje lub nagrody, jakie zdobyła. Jeżeli natrafimy na światowej klasy chocołatiera, na pewno będzie miał takie perełki.

Często podziwiam bajeczne rzemieślnicze pralinki. Czym różni się taka pralinka od tej z bombonierki, którą możemy kupić w supermarketach?

Pralinki rzemieślnicze znacznie różnią się od tych dostępnych w standardowych bombonierkach w supermarketach. Są kluczowe różnice, jakich nie można pominąć, porównując te dwa produkty. Przede wszystkim jakość składników. Rzemieślnicy często korzystają z najwyższej jakości składników. Używają prawdziwej czekolady, świeżych i liofilizowanych owoców, naturalnych tłuszczów, przypraw i ekstraktów, co przekłada się na bogatszy smak i aromat pralinek. Pralinki rzemieślnicze, na przykład u mnie, zazwyczaj są wytwarzane ręcznie, co oznacza, że każda jest unikatowa. To długi proces wymagający precyzji i umiejętności, które pozwalają na tworzenie złożonych wzorów i smaków.

W rzemieślniczych pralinkach uczciwego producenta nie znajdziemy sztucznych konserwantów czy barwników. Chocołatierzy lubią eksperymentować z nietypowymi smakami i nadziejami. Można kupić pralinki z wypełnieniem o smaku trufli, bekonu, przypraw korzennych czy nawet ziół. Ograniczenia smakowe tkwią tylko w głowie wytwórcy. Pralinki rzemieślnicze są też często pięknie zdobione, wyglądają jak małe dzieła sztuki. Ponieważ nie zawierają konserwantów, ich termin przydatności do spożycia jest krótszy niż tych z masowej produkcji. To oznacza, że trzeba je dość szybko zjeść. Na szczęście jeszcze nie miałem takiej sytuacji, by dla kogoś stanowiło to problem (*śmiech*).

Czy aktualnie można w Pana sklepie zamówić pralinki, czy produkcja uruchamiana jest tylko w okresie świątecznym, walentynkowym?

Mój model biznesowy opiera się na sezonowości. Prowadzę sprzedaż tylko w okresie od jesieni do wiosny, skupiając się na różnorodnych świątach, takich jak Dzień Nauczyciela, Boże Narodzenie, Dzień Babci, walentynki i Dzień Kobiet.

Dlaczego właśnie ten model?

Prowadzę wyłącznie sprzedaż online, zależy mi na tym, aby moje wyroby docierały do klientów w nienaruszonym stanie, zachowując wszystkie walory smakowe i wizualne. Sezonowość w produkcji pozwala mi zagwarantować świeżość i właściwy wygląd. Mam świadomość, że istnieją firmy, które oferują konfekcję czekoladową przez cały rok. Ja jednak, jako mała manufaktura, na ten moment logistycznie nie jestem w stanie zorganizować procesu produkcji i sprzedaży w okresie upałów w sposób, który satysfakcjonowałby mnie i moich klientów. Stąd moja decyzja o ograniczeniu się do sprzedaży sezonowej.

Jaką czekoladę lubi Pan osobiście?

Nie mam jednej konkretnej ulubionej, ale istnieją smaki, bez których nie wyobrażam sobie życia. Przede wszystkim uwielbiam karmel. Dla mnie czekolada karmelowa w każdej postaci i ilości jest numerem jeden, bez względu na porę roku. Jest w niej coś magicznego, co potrafi rozpieszczać podniebienie i wywołuje uśmiech na twarzy. W okresie zimowym, kiedy potrzebuję trochę ciepła i rozgrzewającego smaku, lubię podjadać mocną czekoladę deserową. Natomiast w lecie przepadam za ruby oraz kompozycjami czekoladowymi z nutami owocowymi. Gdy tylko mam okazję, staram się też być otwarty na nowe doświadczenia smakowe.

Jest Pan także nauczycielem. Czy uczy Pan przyszłych cukierników? Uczniowie już są zafascynowani tzw. cukiernictwem nowoczesnym?

Tak, jestem nauczycielem zajęć praktycznych z gastronomii. W trakcie kariery pedagoga w Zespole Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach prowadziłem zajęcia zarówno dla klas kucharskich, jak i cukierniczych. Bez względu na kierunek i rocznik spotykam wielu utalentowanych uczniów wykazujących predyspozycje do poszczególnych zawodów.

Kilka miesięcy temu zainicjowałem projekt, z którego jestem niezwykle dumny – Szkolną Akademię Cukiernictwa „Sweet Masters School”. Celem tego projektu jest rozwijanie kompetencji cukierniczych i warsztatu pracy najzdolniejszych uczniów z kierunku gastronomicznego w naszej szkole. Pracujemy na produktach premium, co ma ogromne znaczenie dla ich rozwoju w dziedzinie cukiernictwa. Aby zostać uczestnikiem Szkolnej Akademii Cukiernictwa „Sweet Masters School”, trzeba być uczniem z kierunku gastronomicznego w naszej szkole. Wyboru uczniów dokonuję na podstawie ich zaangażowania, umiejętności i zainteresowania cukiernictwem.

Dziękuję bardzo za rozmowę.





terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



CZEKOLADY I KUWERTURY

DO MISTRZOWSKICH RECEPTUR

TEMPEROWANE • NIETEMPEROWANE • BIAŁE • MLECZNE
GORZKIE • DESEROWE • BEZ DODATKU CUKRU W SKŁADZIE

terravitapro.pl

Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Temperowanie, polewanie
i krystalizacja czekolady



Automatyczna produkcja pralin



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY



Automatyczna produkcja tabliczek czekolady

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

Produkcja ganasz,
kremów i nadzień





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

WYPEŁNIJ ŻYCIE RADOŚCIĄ!

Odkryj kremy czekoladowe: prawdziwa czekoladowa rozkosz o kremowej postaci w temperaturze pokojowej.

- ✓ DOSKONAŁY SMAK – BOGATE W CZEKOLADĘ
- ✓ KREMOWE W TEMPERATURZE POKOJOWEJ
- ✓ GOTOWE DO UŻYCIA. PRZYGOTUJ SIĘ NA PRAWDZIWĄ MAGIĘ!
- ✓ WYTWARZANE Z CAŁKOWICIE NATURALNYCH SKŁADNIKÓW
- ✓ W 6 EKSCYTUJĄCYCH SMAKACH



**CREMA
NOCCIOLA**
KREM
CZEKOLADOWY
Z ORZECHAMI
LASKOWYMI

**CREMA DOPPIA
NOCCIOLA**
BOGATY KREM
CZEKOLADOWY
Z ORZECHAMI
LASKOWYMI

CREMA RB1
KREM
CZEKOLADOWY
RUBY

CREMA 811
KREM
Z CIEMNĄ
CZEKOLADĄ

CREMA GOLD
KREM
Z CZEKOLADĄ
GOLD

CREMA W2
KREM
Z BIAŁĄ
CZEKOLADĄ



Zeskanuj i pobierz broszurę
z propozycjami na święta
- prosto z Akademii Czekolady!

Od Amsterdamu do Sopotu, od olejów do CZEKOLADY



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Dla wielu manufakturzystów czekolady na początku jest ona przerywnikiem w prowadzeniu innego wiodącego biznesu. Wchodząc do Twojej pracowni, zauważyłam butelki z olejami. Czyżby Twoim pierwszym biznesem było właśnie tłoczenie olejów?

Tom Siciński: Tak, rzeczywiście, pierwsze były oleje. Jestem w biznesie olejowym już jakieś 10 lat. Tłoczmy oleje na zimno dla innych marek, głównie z czarnuszki. Natomiast czekoladą zainteresowałem się 4 lata temu. Jednak nie było to naturalne przedłużenie moich zainteresowań pracy z ziarnami, a raczej bardzo pomyślny zbieg okoliczności związany z tym, że poznałem moją żonę. Oboje mieszkaliśmy wtedy w Amsterdamie. Jakież było nasze zdziwienie, gdy przy pierwszej rozmowie odkryliśmy, że od lat pracujemy w tym samym budynku: ja na parterze, a ona na ostatnim piętrze. Gdyby nie ten traf, pewnie dziś nie rozmawialibyśmy o czekoladzie w mojej własnej pracowni.

Martha jest cukiernikiem?

Lepiej! Jej rodzina od pokoleń uprawia kakao! Moja żona pochodzi z Ekwadoru, z niewielkiego miasteczka, gdzie dosłownie wszędzie rosną kakaowce. Ktoś ma w ogródku dwa drzewka, sąsiad już pięć. Ziarno jest różnej jakości, bo od kilku lat panoszy się ziarno CCN-51, wypierając national. Wujek Marthy ma większą plantację, więc odwiedzając jej rodzinne strony, przez pierwszy okres jedynie podglądałem to wszystko od podstaw. Przy czym nikt tam de facto nie robi tego, co my znamy jako produkcję czekolady, czyli tworzenie słodkości w postaci tabliczek.

Jak wygląda lokalna czekolada? W jakiej formie jedzą ją mieszkańcy Ekwadoru?

Tam spożywa się ją przede wszystkim w postaci napoju, tak jak robili to Majowie czy Aztekowie. Proces produkcji samej miazgi

też jest prosty, bo po fermentacji ziarno praży się w glinianych naczyniach na węglu, a potem mieli ręcznie w kuchennej maszynce. Następnie zalewa wodą.

Zafascynował mnie ten świat, ten temat, ale dopiero po kilku latach wszedłem w to głębiej i podjąłem decyzję o produkcji czekolady w Polsce. Chciałem tworzyć tabliczki i inne słodkości z moją własną czekoladą, więc oprócz sprzętu do produkcji musiałem też nauczyć się pracy z czekoladą. Dużo nauczyłem się sam. Szkolenia chokolaterskie odbyłem u najlepszych w branży: Michała Iwaniuka, Igora Zaritskiy'ego, Luisa Amado. Gorzej było z produkcją czekolady od ziarna, bo nadal jest to tak mało popularny temat, że niewiele jest osób i miejsc, które mogą coś poradzić.





SOPOCKA MANUFAKTURA CZEKOLADY

*NARODZIŁA SIĘ Z MIŁOŚCI.
DOSŁOWNIE. GDYBY NIE PEWNE PRZYPADKOWE
SPOTKANIE, TOM SICIŃSKI NIE POZNAŁBY SWOJEJ
ŻONY MARTHY. I NIE POJECHAŁBY NA JEJ RODZINNĄ
PLANTACJĘ KAKAO, GDZIE OSTATECZNIE ZAKOCHAŁ
SIĘ TAKŻE W SAMEJ CZEKOLADZIE.*





Ba, sam sprzęt trudno jest pozyskać.

Tak, ja pozyskałem go z Włoch, ale już co do obróbki ziarna, musiałem spędzić godziny i dni, by dojść do oczekiwanych efektów. Bardzo pomocny okazał się Jan Woźniak z Beskid Chocolate, od którego kupiłem dwa małe melangery. I tak de facto pracuje się na nich lepiej niż na tym dużym. W małym melangerze łatwiej zachować odpowiednią jakość. Sporo też pomógł mi Albert z Crafting Markets, od którego kupuję świetnej jakości ziarno kakao. Wie, o czym mówię.

Jakiego ziarna używasz? Masz swoje ulubione?

Interesujące jest też dla mnie ziarno semuliki z Ugandy oraz z Nikaragui. Cenię też peru maranon, które jest jednym z najdroższych ziaren. Bardzo dobra mleczna czekolada z niego wychodzi. Mimo to, że to ziarno jest dwa razy droższe od pozostałych, osobiście uważam, że hacienda limon bije je na głowę. To najlepsze ziarno, z jakim dotychczas pracowałem. I to właśnie czekolada z tych ziaren zdobyła srebro na Chocolate Academy Awards. To był pierwszy konkurs, w którym wziąłem udział, wysłałem tylko tę jedną tabliczkę do najbardziej obleganej kategorii. Jakież było moje zdziwienie, kiedy przeszła selekcję i znalazła się w finale obok 50 innych, a ostatecznie wywalczyła srebro.

Czym się ono wyróżnia, dlaczego jest tak wyjątkowe?

Hacienda limon z Ekwadoru to naprawdę niezwykle kakao, bo jest wszechstronne. Można wiele z niego wydobyć. Wychodzi z niego świetna ciemna czekolada, ale chyba jeszcze lepsza mleczna. Gdy wylałem ją na tace jako próbną partię, do wieczora zniknęła. Samo ziarno ma kwiatowe nuty. To prawdziwe kakao national arriba. Jest bardzo trudno dostępne ze względu na dużą ekspansję uprawy hybrydy CCN-51, czyli tzw. kakao „bulk”. Takiego uprawianego na ilość, a nie jakość. Niestety ta hybryda szybko się miesza z rosnącymi w pobliżu rodzimymi starymi kakaowcami. Na szczęście ziarno hacienda limon, które sprowadzamy, pochodzi z plantacji prowadzonej na uboczu. Co więcej, mam też zrobioną genetykę tych ziaren. Dlatego trudno je zepsuć.

Czyli z dobrego ziarna zawsze wyjdzie dobra czekolada?

Niestety to nie takie proste. W przypadku olejów mniej więcej tak wygląda, ale czekolada jest o wiele bardziej skomplikowana. I chyba właśnie dlatego tak mnie fascynuje. Owszem, podstawą dobrej czekolady jest dobre ziarno. Ze słabych ziaren nie zrobimy jakościowej czekolady. Jednak ogromną rolę odgrywa też prażenie, nawet 2, 3 stopnie różnicy mają wpływ na efekt końcowy. Podobnie 1 czy 2 minuty czasu prażenia też



mają znaczenie. Przerobiłem dziesiątki kilogramów ziarna, zanim doszedłem do idealnych profili prażenia.

Jak piekarz dogląda zakwasu i go dokarmia, potrafi po zapachu rozpoznać, czy chleb już jest upieczony, tak Ty pilnujesz ziarna.

Z pewnością jest to bardzo wymagająca praca. Osobiście tworzę wszystkie receptury. Jestem w pracowni codziennie, pilnuję wszystkich procesów. Jeśli coś jest już wypracowane i łatwe do powtórzenia, to przekazuję to pracownikom. Ludzie idą do domu o 15, ja wracam do niego o 23. Tak to wygląda.

Czekolada to produkt, który wymaga uwagi. To nie jest tak, że dobrze uprażysz ziarno, wrzucasz do malangera, przychodzisz za 2 dni i jest gotowe. Stoję z termometrem i pilnuję miazgi. Trzeba zbierać czekoladę ze ścianek, bo inaczej te partie nie będą się konszować. Kluczowa jest temperatura. Jeśli w czasie konszowania będzie za wysoka, nuty smakowe nam uciekną. Czasem nawet lepiej zrobić czekoladę, która nie do końca będzie superaksamitna, ale za to pozostawi więcej nut zapachowych i smakowych.

Tych nut smakowych i zapachowych w Twoich czekoladach nie brakuje, bo nie dość, że używasz świetnej jakości ziarna, to jeszcze „doprawiasz” tabliczki bardzo ciekawymi dodatkami. Opowiedz o asortymencie.

Ten asortyment dopiero się rozwija, bo de facto nasza marka powstała rok temu, choć czekoladę i asortyment czekoladowy produkowałem już wcześniej dla innych marek. Mamy przede wszystkim tabliczki czekolady, ale też czekolady w postaci mieszadełek do rozpuszczenia. Kremy czekoladowo-orzechowe, draże, owoce w czekoladzie i kakao ceremonialne.

Jak wygląda dystrybucja produktów? Stawiacie na internet czy imprezy stacjonarne?

Funkcjonujemy przede wszystkim jako sklep internetowy, zaczęliśmy też sprzedawać na Allegro. Z miesiąca na miesiąc tych zamówień przybywa. Jest jeszcze opcja kupna w samej pracowni, bo wyznaczaliśmy godzinę dla klientów z okolicy. I oni są. Nie mamy na razie tyle mocy przerobowych, by ktoś był tylko do obsługi klienta. Nie ma też tylu klientów stacjonarnych, by opłacało się kogoś zatrudnić. Na razie ten system funkcjonuje. Nastawiamy się głównie na sprzedaż internetową na terenie kraju i za granicą.

Masz dom w Amsterdamie, nie myślałeś, by ten biznes prowadzić za granicą? W końcu tam rynek jest o wiele bardziej rozwinięty, jeśli chodzi o czekoladę bean-to-bar. Byłoby chyba łatwiej.

W Sopocie mieszkam od 1996 roku, a pochodzę z niedalekiej dzielnicy w Gdańsku. Gdy razem z Martą mieszkaliśmy w Amsterdamie, to tu pojawiły się opcje biznesowe, więc postanowiliśmy je sprowadzić. Rynek bean-to-bar swój początek ma w USA, potem pojawił się w Europie Zachodniej. Pora by zawiądnął też Polskę. Korzystam z tej niszy. Owszem, wymaga to edukacji konsumentów, ale cieszę się, że to ja, między innymi, buduję ten rynek.

Wzrastający trend zawsze wiąże się z ryzykiem, ale jest też ogromną szansą.



Dla mnie produkcja własnej rzemieślniczej czekolady to coś więcej niż trend. O ile produkcja olejów jest przewidywalna i powtarzalna, o tyle czekolada jest zagadką, wyzwaniem. Tu można się wyżyć kreatywnie, bawić się pracą, eksperymentować.

Jest też jeszcze jedna ważna kwestia, o której warto mówić, czyli etyka. Cały sens ruchu bean-to-bar sprowadza się do tego, by chronić stare kakaowce, a przede wszystkim, by wspierać tubylców na plantacjach. By kupować od nich małe partie za dobre pieniądze. Dzięki temu dzieci mogą chodzić do szkoły, a nie pracować na plantacjach. Farmerzy chętniej oddają się pracy, przykładają do niej, bo jeśli dostają godną wypłatę, to im się po prostu chce to robić. My, manufakturzyści, nastawiamy się na ludzi, którzy chcą jeść smaczne, jakościowe i etyczne produkty.

I za taką postawę Wam dziękuję! Jak też za poświęcony czas.



TRENDY W CZEKOLADZIE NA 2024 ROK – *będzie roślinnie, odpowiedzialnie i... nastrojowo*

Czekolada może być przyczyną dobrego nastroju, przykładem odpowiedzialnej produkcji i zdrową przekąską. Trendy na 2024 rok pokazują, że największy przysmak na świecie demokratyzuje się, będzie dostępny w wielu wersjach, także dla osób ograniczających spożycie produktów

odzwierzęcych. Dzięki badaniom Taste Tomorrow przedstawiamy najważniejsze trendy w czekoladzie: opartej na składnikach roślinnych, z odpowiedzialnej produkcji i gwarantującej dobry nastrój.

Jeszcze bardziej roślinnie – roślinne składniki to przyszłość



Roślinne alternatywy szturmem zdobyły sklepowe półki. Według Good Food Institute Europe¹ ich sprzedaż w Polsce w latach 2020-2022 osiągnęła wartość 782 mln zł.

Branża spożywcza, w tym cukiernicza i piekarnicza, oferuje bogaty wybór, a to sprawia, że klienci o różnych preferencjach mogą swobodnie wybierać najlepsze dla nich produkty. Już od dłuższego czasu roślinna dieta nie jest tylko tendencją, a trwałym i rosnącym w siłę trendem. Nie inaczej dzieje się w świecie czekolady, dlatego kluczową kwestią jest odpowiedź na nowe potrzeby klientów, a według badań Taste Tomorrow² aż 45% polskich konsumentów kupuje roślinne produkty przynajmniej raz w miesiącu.

Coraz więcej osób zwraca też uwagę na ich etyczne pochodzenie – bardzo ważna jest także troska o środowisko. Jak twierdzą naukowcy, produkcja zwierzęca ma ogromny wpływ na klimat. FAO podaje, że zwierzęta hodowlane emitują ok. 7,1 gigaton ekwiwalentu dwutlenku węgla, czyli 14,5% emisji gazów cieplarnianych, za które odpowiada człowiek.

Istotny jest aspekt zdrowotny: roślinne alternatywy są uznawane za zdrowsze niż produkty odzwierzęce. Według danych Taste Tomorrow aż 62% Polaków zgadza się, że produkty roślinne są zdrowsze niż żywność pochodzenia zwierzęcego.

Rośnie też społeczna świadomość alergii – klienci nią dotknięci są bardzo ważni dla każdego segmentu rynku gastronomicznego, a z roku na rok jest ich coraz więcej. Produkty roślinne, również takie jak kuwertura wykorzystywana do wegańskich wypieków, dają szansę klientom z alergiami na cieszenie się pysznymi wypiekami w takim samym wymiarze jak innym konsumentom. Warto bowiem przypomnieć, że – jak podaje Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej³ – aż 20-37% osób w Polsce cierpi na nietolerancję laktozy. Współcześnie termin „dobry dla zdrowia” oznacza też „dobry dla planety”. Myślimy kompleksowo o nas samych i o środowisku. Wypieki z wykorzystaniem roślinnej kuwertyury nie odbiegają smakiem, zapachem i konsystencją od tych tradycyjnych. Doskonałym przykładem są aplikacje z wykorzystaniem Belcolade Selection M. Plant, roślinnej alternatywy dla zwykłej belgijskiej czekolady, o wyjątkowym smaku i wszechstronnych możliwościach. W tym roku wprowadzona została też wersja biała. To m.in. dzięki takim produktom 52% konsumentów stwierdza, że produkty roślinne smakują równie dobrze jak te odzwierzęce.

¹ https://gfi-europe.org/?noredirect=en_GB

² <https://www.tastetomorrow.com/inspiration/The-3-hottest-chocolate-trends-for-2024>

³ <https://ncez.pzh.gov.pl/choroba-a-dieta/nietolerancja-laktozy-co-mozna-stosowac-a-czego-unikac-w-diecie/>



Zrównoważona produkcja priorytetem dla branży. Zrównoważona, czyli jaka?

Zrównoważona dla zdrowia i dobra planety oraz przemyślana pod kątem etycznym. Produkcja kakao przez długi czas była postrzegana w negatywnym świetle: jako oparta głównie na wyzysku – osoby pracujące na plantacjach nie otrzymywały odpowiedniego wynagrodzenia, a lokalne społeczności zgromadzone wokół plantacji nie mogły się rozwijać. Puratos dostarcza wysokiej jakości produkty i realnie zmienia rzeczywistość plantatorów, tworząc inicjatywę Cacao Trace.

Program ten powstał po to, aby oferować szanse na lepsze życie i odpowiedzialne działania plantatorom czekolady z krajów o gorszej sytuacji gospodarczej. Inicjatywa koncentruje się na dwóch obszarach: wręczaniu premii jakościowej plantatorom za dobrej jakości produkt i dotacjach dla plantatorów oraz lokalnych społeczności. Dzięki temu nie tylko produkują lepszej jakości surowiec, ale także mają warunki do tego, by edukować się i usprawniać pracę na plantacjach.

Właśnie takie zrównoważone podejście do produkcji jest jednym z silnych trendów w branży na 2024 rok. 74% polskich konsumentów uważa, że produkty pochodzące ze zrównoważonych metod uprawy są lepsze dla ich zdrowia i środowiska. A zainteresowanie taką produkcją również nie słabnie – deklaruje je aż 64% badanych. Nie dziwi zatem, że drugim z widocznych w segmencie czekolady trendów jest skupienie na zrównoważonej produkcji. Zwracają na nią uwagę zarówno cukiernicy czy piekarze, jak i końcowi klienci. Liczby mówią same za siebie: Cacao Trace to już 15,2 tys. rodzin objętych programem.

Czekolada poprawia humor! W 2024 roku rządzi nastrój

Nastrojowość to prawdziwa gwiazda nadchodzących trendów. Nic dziwnego, kostka rozpuszczająca się w ustach czekolady to sprawdzony sposób na relaks. Trzecim dużym trendem jest skupienie na nastroju. Klienci poszukują wyłącznie produktów wysokiej jakości, które mają właściwości prozdrowotne. Badania Taste Tomorrow zrealizowane przez Puratos wskazują, że popularnością cieszy się czekolada z dodatkiem ziół, drogocennych ziaren i kwiatów; kardamon, róża, eukaliptus, hibiskus to tylko niektóre z cenionych dodatków. Dodatki tego typu wspierają odporność organizmu i poprawiają pracę mózgu. Klienci są tego świadomi, bo aż 68% potwierdza, że wie o prozdrowotnych właściwościach tych składników.

Ponadto zawarte w kakao związki organiczne, czyli flawonoidy, wspierają funkcjonowanie mózgu. Dobrym wyborem pomagającym w stworzeniu najwyższej jakości kreacji czekoladowych, które zapewnią pozytywny nastrój, są czekolady Belcolade Origins, dzięki nim można odnaleźć nowe smaki, których sekret tkwi w kakao, pochodzącym np. z Wietnamu czy Kostaryki. Smak Belcolade Origins (dostępny w wielu wersjach o różnej zawartości kakao) w naturalny sposób łączy się z dobrymi dla zdrowia dodatkami i gwarantuje chwilę prawdziwego relaksu.

Trendy dla rynku czekolady są różnorodne i pokazują, że warto patrzeć na decyzje klienckie kompleksowo. Efektem tych wszystkich starań jest cukierniczy Święty Graal – podarowanie konsumentom chwili zapomnienia dzięki głębi smaku.



5 na to, jak przetrwać sposobów zimę z kakao



Ziarno kakaowca to zarówno łuska, proszek kakaowy, jak i czekolada powstała w efekcie obróbki ziarna. To zaś oznacza, że możemy na tej bazie tworzyć najróżniejsze napoje kakaowe – mniej lub bardziej gęste, o różnej intensywności smaku i barwy, a także kaloryczności.



■ Jan Woźniak
Beskid Chocolate



Przez długie stulecia ludzkość używała ziarna kakao w głównej mierze do sporządzania napoju.

Aromatycznym naparem z roztartych na miazgę ziaren raczyła się elita na dworze królewskim Hiszpanii, skąd receptura na modny napój szybko przedostała się do innych krajów europejskich. Napój wzorowany na recepturze Azteków stał się tak kultowy, że w XVII wieku powstała specjalna zastawa porcelanowa i srebrna – filiżanki z szerokimi spodkami i dzbanki z miesza-
dłem. Dopiero w połowie XIX wieku szlachetny napój zaczęła zastępować znacznie bardziej znana nam forma – czekolada w postaci tabliczek. Warto zatem pamiętać, że na bazie ziarna kakao można sporządzać najróżniejsze napoje, które mogą stanowić ciekawą alternatywę dla kawy lub herbaty.

Cacao tea (napar z łuski kakaowej)

Cacao tea to napar przygotowywany z łuski kakaowca, która jest de facto odrzutem z produkcji czekolady. Ziarno kakaowca otoczone jest łuską, stanowiącą ok. 15% jego zawartości. Po uprażeniu ziarna stają się kruche, śrutowanie przełamuje je, a proces wywiewania pozwala na oddzielenie ciężkiej śruty od lekkiej łuski. Śrutę kakaową (cacaonibs) wykorzystujemy do produkcji czekolady lub miazgi kakaowej, a z łuski możemy przygotować napar do picia.

Dla wielu osób z terenów Śląska smakiem dzieciństwa jest napój zwany kakałszale. Ten lokalny przysmak również był i wciąż jest przygotowywany na bazie łuski z kakao, natomiast jest różnica między nim a herbatką z łuski kakaowca. W przypadku kakałszale łuskę gotowało się w wodzie lub mleku, dodając cukier do smaku.

Cacao brew

Cacao brew to wynalazek XXI wieku, w literaturze nie znajdziemy śladów napoju tego typu. Szybko zyskuje popularność na całym świecie wśród konsumentów poszukujących nieprzetworzonych naturalnych produktów. Cacao brew to prażone ziarna kakao mielone razem z łuską do odpowiedniej grubości, które służą do przygotowania naparu, podobnie jak w przypadku kawy czy herbaty. Napar wydobywa z ziaren kakaowca intensywny czekoladowy aromat, nie ma w sobie cukru i tłuszczu, więc jest niskokaloryczny (ma tylko 10 kalorii).



Receptury

CACAO TEA

Ok. 15 g łuski kakaowca na 250 ml wrzątku. Łuskę kakaowca zalewamy wrzątkiem, zaparzamy przez 5-7 minut, dodajemy ok. pół łyżeczki cukru.

KAKAŁSZALE

Ok. 15 g łuski na 250 ml wody; gotujemy przez ok. 10 minut na lekkim ogniu. Następnie przelewamy przez sitko do kubka do ok. $\frac{3}{4}$, dopełniamy ciepłym mlekiem, dodajemy cukier do smaku.

CACAO BREW

Ok. 15 g cacao brew na 250 ml wrzątku. Cacao brew zalać wrzątkiem, zaparzać przez ok. 5-7 minut. Po zaparzeniu przecedzić przez sitko.

KAKAO TRADYCYJNE

Łyżka stołowa kakao na 200 ml mleka, cukier wg uznania. Wymieszać kakao z mlekiem i odrobiną cukru, lekko ubić w celu powstania aksamitnej pianki.

CZEKOLADA DO PICIA NA GORĄCO

wyjątkowo gęsta na bazie czekolady gorzkiej 70%

100 g czekolady 70%

75 ml mleka 3,2%

25 ml śmietanki 30%

Podgrzać mleko i śmietankę do ok. 80-90°C, dodać czekoladę. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia. Podawać w filiżance (ok. 100 ml) w temperaturze ok. 60°C.

CZEKOLADA DO PICIA NA GORĄCO

– kubek mlecznej czekolady dla naszej pociechy na bazie czekolady mlecznej
– darkmilk 50% kakao (25% cukru!)

50 g czekolady mlecznej darkmilk 50%

150 ml mleka 3,2%

Podgrzać mleko do ok. 80-90°C, dodać czekoladę, mieszać do całkowitego rozpuszczenia. Podawać w kubku (ok. 200 ml) w temperaturze ok. 60°C.



? CZEKOLADA DO PICIA – Z KAKAO CZY Z CZEKOLADY? JAK JE ROZPOZNAĆ?

Czekolada do picia z kakao: kakao o niskiej zawartości tłuszczu, skrobia

Czekolada do picia z czekolady: miazga kakaowca lub ziarno kakaowca, tłuszcz kakaowy

Kakao ceremonialne

W ostatnich latach ten owiany tajemnicą napój robi prawdziwą furorę, intryguje osoby, które są ciekawe i zastanawiają się, o co w tym wszystkim chodzi. Kakao ceremonialne nazywane jest często prawdziwym kakao i chyba jest w tym sformułowaniu trochę prawdy. Geneza tego napoju sięga czasów prekolumbijskich, kiedy to przygotowywano czekoladę do picia na bazie miazgi rozcieranej na tradycyjnym żarnie (metate) oraz przypraw.

Kakao ceremonialne to pasta/miazga kakaowa, którą przygotowuje się z wysokiej jakości ziaren kakaowca, prażonych, pozbawionych łuski rozdrobnionych do postaci, w której wyczuwamy jeszcze drobinki kakao. Tak przygotowane kakao służy do sporządzenia napoju.

Kakao w proszku

Proszek kakaowy to najpopularniejszy produkt do przygotowywania napoju do picia

na ciepło lub gorąco, którego produkcja zdominowana jest przez przemysł. Kakao w proszku, szczególnie to o obniżonej zawartości tłuszczu, powstaje w wyniku odświeżenia tłuszczu z miazgi kakaowej. Tłuszcz kakaowy jest tym cenniejszym składnikiem powstającym z ziarna kakaowca, ponieważ wykorzystywany jest do produkcji czekolad (mlecznych i białych), wyrobów cukierniczych oraz w przemyśle kosmetycznym. Na czekoladowym rynku rzemieślniczym kakao w proszku jest produktem rzadko spotykanym, ponieważ wymaga specjalistycznego sprzętu do produkcji. Jeśli jednak uda się wam zdobyć takie kakao, to warto jest ono każdej złotówki, dlaczego? Kakao produkowane przez rzemieślników z aromatycznych odmian ziaren ma dużo bogatszy bukiet, oprócz dominującego aromatu kakao możemy poczuć nuty orzechowe, karmelowe owocowe bądź kwiatowe. Z racji wyższej zawartości tłuszczu otrzymany napój jest gęstszy, ma większe tzw. body.

Kakao w proszku rzemieślnicze

produkowane z wysokiej jakości ziaren, identyfikowane pochodzenie (kraj pochodzenia, plantacja/region, gatunek kakaowca), niealkalizowane (naturalny), wysoka zawartość tłuszczu (pow. 20%).

Kakao w proszku przemysłowe

często niska jakość surowców, brak informacji o pochodzeniu surowców, alkaliczne (dodatek węgla potasu zmienia naturalny pH produktu), obniżona zawartość tłuszczu.

Ciekawostka
MOLINILLO to tradycyjne narzędzie kuchenne służące do spieniania i mieszania

gorących napojów, w szczególności tych na bazie czekolady, takich jak gorąca czekolada lub champurrado. Ma postać drewnianego przyrządu przypominającego trzepaczkę, zwykle wykonane jest z jednego kawałka rzeźbionego drewna. Molinillo ma długą rączkę i smukły, cylindryczny korpus z pierścieniami lub rowkami na całej długości. Gdy kakao przybyło w XVI wieku Hiszpanii, szybko odkryto, że obracanie molinillo przez otwór zakrytego kubka było lepszym sposobem na wytworzenie piany. Trzepaczka została też wkrótce zaadaptowana przez wielbicieli płynnej czekolady w całej Europie, zyskując różne kształty i wymiary.



Czekolada do picia z kakao?

„Czekolada do picia (słodzone kakao, słodzone kakao w proszku) jest wyrobem będącym mieszaniną kakao (kakao w prosz-

ku) i cukrów, zawierającym nie mniej niż 25% kakao” – tak brzmi pkt 5.1 załącznika nr 1 rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych, opisujące szczegółowe wytyczne w zakresie jakości handlowej dla wyrobów kakaowych i czekoladowych.

Wielu producentów czekolady do picia skrzętnie wykorzystuje te minimalne wymagania, proponując konsumentom jako czekoladę do picia na gorąco mieszaninę proszku kakaowego o obniżonej zawartości tłuszczu z cukrem. Aby uzyskać efekt gęstego napoju, dodaje się często skrobię ziemniaczaną lub kukurydzianą. I nie byłoby w tym nic złego, gdyby taka czekolada powstawała na bazie kakao rzemieślniczego o wysokiej zawartości tłuszczu. Moglibyśmy się cieszyć wysokiej jakości czekoladą na gorąco, stosunkowo gęstą, o przyjemnej, aksamitnej konsystencji. Natomiast większość konsumentów preferuje

czekolady do picia o aksamitnej konsystencji i mimo prób dodawania do kakao różnych zagęstników w celu jej uzyskania braku czekolady w czekoladzie do picia nie unikniemy.

Najlepszym sposobem na przygotowanie kubka aromatycznej gęstej, aksamitnej czekolady do picia na gorąco jest roztopienie i rozpuszczenia ulubionej czekolady z dodatkiem mleka lub śmietanki i mleka. Oczywiście mleko może zostać zastąpione napojem roślinnym lub wodą wedle indywidualnych preferencji. Możemy w tym celu użyć naszej ulubionej czekolady, ale jest z tym mały problem. Zatemperowana tabliczka będzie się roztopiać powoli, a my chcemy wypić nasz kubek czekolady już teraz, szybko. Warto wówczas sięgnąć po mieloną czekoladę do picia, często nazywaną granulowaną. Rozdrobnione, nietemperowane kawałki czekolady szybko się topią, zalane gorącym mlekiem lub pod dyszą ekspresu ciśnieniowego, w kawiarni możemy użyć podgrzewacza do czekolady. ■

reklama

5 sposobów na zimę z Cacao!



Czekolady do picia

Kakao
w proszku

Arriba
Cacao Brew

Cacao Tea



Więcej MASEŁA kakaowego!



W cukiernictwie – oprócz samej czekolady – sporo mówi się o kakao, ale już znacznie mniej wagi przykładu się do masła kakaowego. Dlaczego ten szlachetny surowiec zasługuje na więcej? Oto kilka powodów!



Masło kakaowe to jeden z podstawowych surowców uzyskiwanych podczas przetwarzania ziaren kakaowych. A zarazem jeden z głównych składników samej czekolady oraz używanej w cukiernictwie czekoladowej kuwerty. Wynaleziona przez Konrada van Houtena w 1828 r. w Holandii prasa hydrauliczna, która pozwoliła na wyłaczanie tłuszczu z ziaren kakao, zrewolucjonizowała przemysł czekoladowy. Odtąd ludzkość mogła cieszyć się aksamitną teksturą aromatycznych tabliczek.

Szlachetny tłuszcz

Masło kakaowe to szlachetny tłuszcz w postaci stałej (jest bardzo twardy), o neutralnym smaku, bogaty w kwasy tłuszczowe. Sprzedawany jest właściwie bez żadnych dodatków chemicznych w postaci bloków lub kałek. Jego kolor waha się od barwy kości słoniowej do jasnego brązu. Masło kakaowe jest unikatowe z racji tego, iż składa się z pojedynczego trójglicerydu, w skład którego



wchodzi 3 kwasy tłuszczowe: palmitynowy, oleinowy i stearynowy. To mieszanka tłuszczu półpłynnego i półstałego, jednego z najstabilniejszych, przez co świetnie nadaje się do smażenia. Co więcej, ma wysoką temperaturę dymienia. Oznacza to, że moment, kiedy zaczyna być szkodliwy dla zdrowia, następuje znacznie później niż

Skład masła kakaowego

Składniki	Udział procentowy
kwas stearynowy	34%
kwas oleinowy	34%
kwas palmitynowy	26%
kwas linolowy	2%
inne kwasy tłuszczowe nasycone	4%
całkowity udział tłuszczów nasyconych	57-64%



w przypadku innych tłuszczów spożywczych. Jego temperatura dymienia wy-

nosi 230°C, w przeciwieństwie do 160°C w przypadku zwykłego masła z mleka krowiego i 210°C dla oliwy z pierwszego tłoczenia.

Z kolei fakt, że temperatura jego topnienia (34-35°C) jest nieco niższa od temperatury ludzkiego ciała, sprawia, że czekolada ma postać stałą, ale też szybko roztopia się na podniebieniu. Jedną z największych zalet masła kakaowego jest to, że nie wywołuje alergii i jest bezpieczne dla osób z nietolerancjami pokarmowymi. Ma też praktycznie nieograniczony termin przydatności do spożycia, a to z racji zawartości naturalnych antyoksydantów, które zapobiegają jęłczeniu. Przyjmuje się, że przy odpowiednim przechowywaniu (w opakowaniu próżniowym) można je stosować przez 5 lat.

Ze względu na zbliżoną temperaturę topnienia do ludzkiego ciała, ogromną ilość antyoksydantów, brak jakichkolwiek przeciwwskazań dla osób z uczuleniami i nietolerancjami masło kakaowe od dawna jest szeroko wykorzystywane w branży... kosmetycznej! To składnik balsamów, kremów, szminek, a nawet osłonek leków. Paradoksalnie jest znacznie rzadziej wykorzystywane w gastronomii.

Czy masło kakaowe pachnie?

Naturalne surowe masło kakaowe ma charakterystyczny zapach, związany z jego składem chemicznym i właściwościami aromatycznymi. Jest on intensywny, przyjemny i przypomina aromat kakaowych ziaren. Te substancje to m.in. metyloizowalerianian, etylizowalerianian, tyrozol, fenyloetanol i inne, które nadają specyficzne nuty zapachowe.

W cukiernictwie i gastronomii najczęściej używa się masła dezodoryzowanego. Uzyskuje się je poprzez wtrysk pary do roztopionego masła kakaowego. W ten sposób wypycha się składniki lotne, które nadają naturalny zapach masła kakaowego. Rezultatem jest redukcja zapachu oraz koloru surowca.

Masło kakaowe w kuchni i cukierni

Aby zrozumieć, jak wykorzystać masło kakaowe w gastronomii, należy wyjść z założenia, że można je stosować jako zamiennik masła krowiego w niemal wszystkich typowych potrawach, zarówno w kuchni, jak i cukierni czy piekarni. To produkt wegański, z racji czego w dobie popularności surowców pochodzenia roślinnego sprawdzi się jako zamiennik tłuszczów konwencjonalnych. Można na nim smażyć, smarować foremki do ciast, wykorzystać do przygotowania ciasta francuskiego lub kruchego. Masło kakaowe nadaje niepowtarzalny smak i konsystencję, przyczyniając się do większej stabilności produktu, szczególnie w wyższych temperaturach.

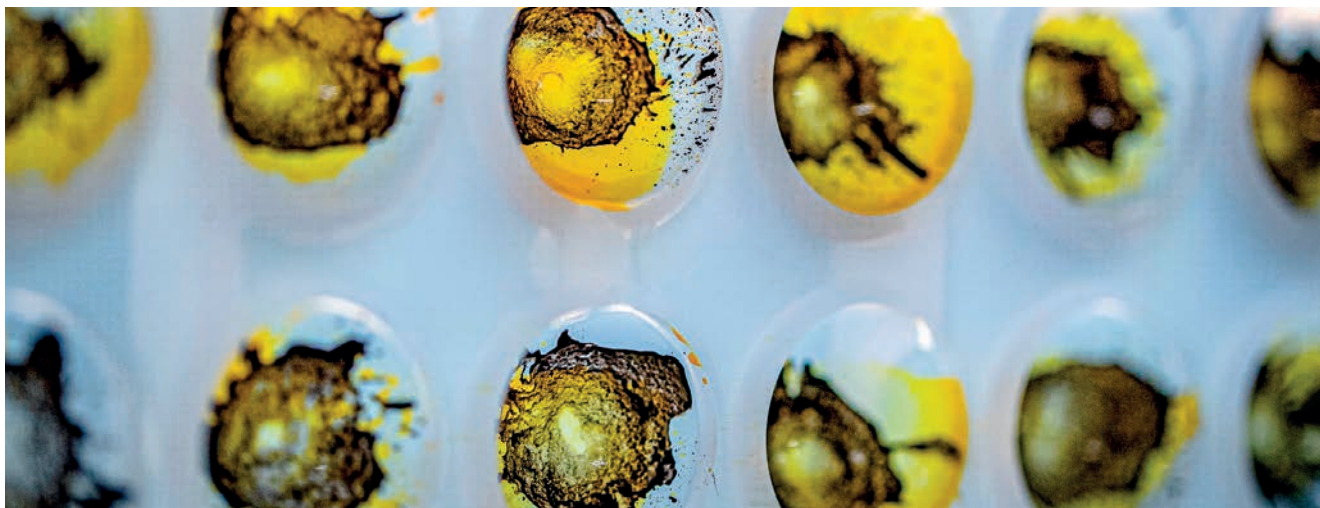
Stosowane jest jednak przede wszystkim w połączeniu z czekoladą, na przykład, aby zwiększyć jej płynność i gładkość po stopieniu. Cukiernicy używają go również w celu zwiększenia stabilności, połysku i chrupkości temperowanej czekolady. Trzeba jednak pamiętać, że na płynność czekolady nie wpływa tylko zawartość masła kakaowego, ale także wielkość cząstek (mikronów) czy dodatek lecytyny sojowej. Co więcej, zbyt dużo masła kakaowego sprawia, że czekolada jest

znacznie trudniejsza do temperowania, zbyt płynna w obróbce, co w efekcie może być bardziej frustrujące niż jej brak.

Charakterystyczną błyszczącą konsystencję i chrupkość czekolady przy łamaniu zawdzięczamy właśnie masłu kakaowemu. By taki

Temperowanie masła kakaowego

Masło kakaowe zawiera aż 6 formacji kryształów. Najważniejszymi podczas temperowania są kryształy beta, ponieważ nadają one hartowanej czekoladzie połysk i charakterystyczny trzask. Kryształy beta są najbardziej stabilnymi ze wszystkich sześciu kryształów czekolady. Celem temperowania czekolady jest użycie czasu, temperatury i ruchu, aby kryształy tłuszczu przekształciły się i zachowywały w odpowiedni sposób. Czekoladę podgrzewa się, następnie schładza i stale miesza w celu rozłożenia temperatury, aż pozostanie tylko pożądaný rodzaj kryształów tłuszczu (Beta 5). Proces ten nazywany jest także prekryształizacją. Podczas wstępnej kryształizacji kryształy tłuszczu Beta 5 w „nasionach” masła kakaowego powodują, że wszystkie inne kryształy tłuszczu również przechodzą w Beta 5.



PORADY EKSPERTA



Michał Iwaniuk,

Mazovia Patisserie, superfinalista World Chocolate Masters

Masło kakaowe znajduje zastosowanie przy tworzeniu najróżniejszych aplikacji i nowoczesnych deserów czy monoporcji. Ja używam go naprawdę bardzo często, zazwyczaj w postaci kuletek czy mycryo (czyli proszku). Jest to drogi produkt, więc trzeba przemyśleć, gdzie rzeczywiście znajdzie zastosowanie, a gdzie można go zastąpić, np. olejem kokosowym. Warto posiadać masło kakaowe w pracowni, choćby na wypadek, kiedy będziemy pracować z czekoladą o dużej gęstości, a będziemy chcieli ułatwić i przyspieszyć pracę. Wtedy możemy ją upłynnić, właśnie dodając masło kakaowe. Osobiście często używam go, by ustabilizować musy. Chcąc uzyskać świetną strukturę, niekoniecznie trzeba dodawać kolejną porcję białej czekolady, zamiast tego można użyć właśnie masła kakaowego. Gdy robię krem angielski, do 500 g ubitej śmietany dodaję 100 g białej czekolady oraz 50 g masła kakaowego. Następnie dodaję do tego pewną ilość żelatyny, by związać wodę. I na tym robię mus. Dzięki temu uzyskamy stabilną strukturę, która nie jest tak sztywna i gumowata, jak byśmy dodali tylko żelatynę. Będzie przyjemna, a nie tak ciągnąca.

Kolejne częste zastosowanie to polewa typu rocher do monoporcji. Tam z kolei chcemy upłynnić czekoladę wspólnie z dodatkiem orzechów, pestek czy nibsów. Chcemy zanurzyć monoporcję w polewie czekoladowej, tak by ta warstwa była maksymalnie cienka, żeby ciastko było łatwe w krojeniu i jedzeniu. By to uzyskać, w rocher na dwie porcje czekolady dodajemy porcję masła kakaowego. To samo możemy zastosować w przypadku polewy na travel cake czy finansiera. Jeśli już mowa o pokrywaniu ciastek, należy też wspomnieć o wykorzystaniu masła kakaowego w tworzeniu zamszu. W tej popularnej technice stosunek masła kakaowego do czekolady wynosi najczęściej 1:1. W takim przypadku musi być użyte masło kakaowe, ponieważ sama czekolada jest po prostu za gęsta.

Oczywiście masło kakaowe będzie używane obowiązkowo we wszelkiego rodzaju konfekcji czekoladowej, przede wszystkim w pralinach z formy. Tu łączymy barwnik z masłem kakaowym, polecam użycie Power Flower. Po zatemperowaniu go, bez względu na to, czy korzystamy z malowania ręcznego pędzelkiem czy kompresora, jeśli krystalizacja przebiega prawidłowo, uzyskamy efekt lustrzanej powierzchni. Jeszcze jedna ważna uwaga. Podczas malowania form barwniki łączę nie tylko z masłem kakaowym, dodaję też odrobinę białej czekolady. Dzięki temu warstwa kolorystyczna znacznie lepiej osadza się na formie, barwnik nie spływa po ściankach. Dodatkowo nieco rozjaśnia to barwy.

W kuchni masło kakaowe też znajduje zastosowanie. Będzie ono używane, na przykład, do smażenia wysokiej jakości mięs: polędwicy, jagnięciny czy steków. W ten sposób uzyskujemy produkt bardzo ekskluzywny.



Czekoladowa kuwertura

Kuwertura to czekolada, która zawiera większy procent masła kakaowego, z racji tego jest gładzsza i bardziej płynna niż konwencjonalna czekolada. Według przepisów Unii Europejskiej powinna zawierać minimum 31% masła kakaowego oraz minimum 35% kakao. Jeśli kuwertura powstaje z wysokiej jakości kakao, a ziarno zostało roztarte do cząsteczek o wielkości poniżej 20 mikronów, uzyskuje się niezwykle gładkość. Z tego powodu kuwertura wykorzystywana jest do wysokiej jakości wyrobów czekoladowych, polew i produktów oblewanych, które finalnie będą pięknie błyszczeć i wydawać charakterystyczny trzask przy przegryzieniu. Kuwertura jest łatwiejsza w temperowaniu, równomiernie pokrywa formy i produkty, mniejsze jest też ryzyko pojawienia się pęcherzyków powietrza.

efekt uzyskać, należy ją zatemperować. Temperując czekoladę, właściwie temperujemy zawarte w niej masło kakaowe. Zatem jeśli do malowania pralin używamy tylko masła kakaowego, również wymaga ono temperowania.

Doskonały surowiec, ALE...

Choć masło kakaowe ma doskonałe właściwości i jest niezwykle wszechstronnym surowcem, stosowanie go w cukiernictwie czy szeroko pojętej gastronomii nie jest aż tak popularne ze względu na kilka problematycznych kwestii. Po pierwsze, to surowiec

śladowe. Dlatego warto traktować masło kakaowe raczej jako dodatek uszlachetniający. W przypadku przepisów wymagających użycia oleju składającego się w 100% z tłuszczu (np. masła kakaowego) zasady są nieco inne. Dlatego masło kakaowe dobrze sprawdzi się w brownie lub muffinach, zmniejszając uczucie tłustości, które może wystąpić podczas stosowania konwencjonalnego oleju, który w temperaturze pokojowej pozostaje płynny. Masło kakaowe jest również dobrym substytutem oleju kokosowego – innego, który w temperaturze pokojowej ma konsystencję stałą. Używając masła kakaowego, należy zatem pamiętać, że produkt końcowy po upieczeniu stwardnieje bardziej. ■

reklama

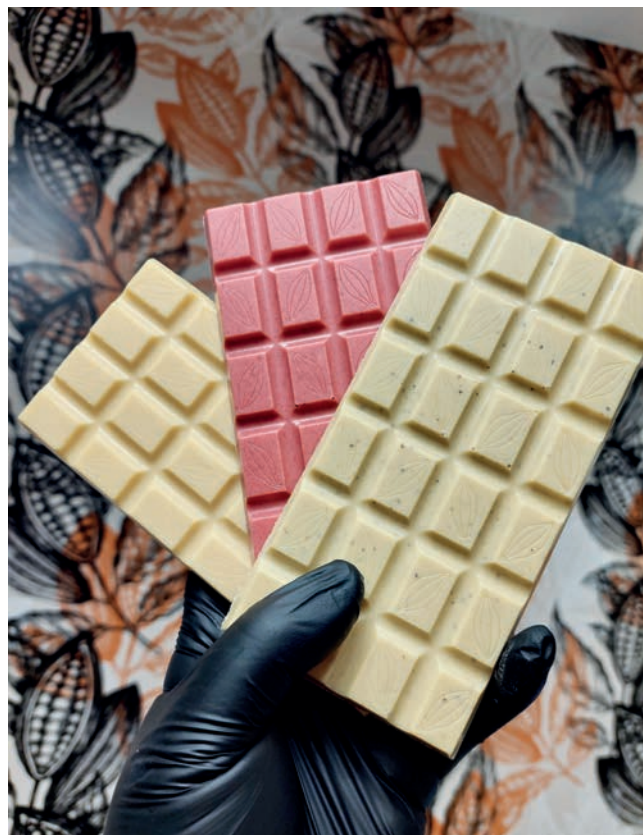
Pastry Creation

Pasja, innowacje, jakość

- Czekolady
- Dekoracje czekoladowe
- Folie do czekolady
- Naturalne puree owocowe

I wiele innych produktów dla cukierni, czekoladziarni, lodziarni i restauracji





SKOK na głęboką czekoladę



■ Natalia Aurora Ignacek



Od decyzji do otwarcia pracowni minęło zaledwie 5 miesięcy.

Czekolatorium było jednak swego rodzaju eksperymentem,

*zrodzonym z potrzeby zmiany pracy i dawania ludziom odrobiny szczęścia. I choć nie było łatwo, pracownia **Mateusza Kokota** przetrwała. Między innymi dlatego, że czekolada doskonale współgra z jego osobowością.*



Mateusz Kokot nigdy nie zajmował się gastronomią profesjonalnie. Co najwyżej na własny użytek i z ciekawości podjął próbę domowej produkcji piwa. Ostatnie 11 lat pracował jako analityk mediów. Jak więc doszło do tego, że ręce z klawiatury przeniósł na akcesoria chocolatiera? Stało się to przypadkiem. Któregoś dnia podczas przerwy w pracy przeglądał social media i tak oto jego oczom ukazały się prace Amaury'ego Guichon. – To był etap, kiedy dopiero się rozkręcał. Jednak już wtedy finezja, z jaką obchodził się z czekoladą, wprost mnie oczarowała – wspomina Mateusz. Nie na tyle jednak, by podjął decyzję o byciu chocolatierem. Czekolada prędko upomniwała się również o niego. Znowu przypadkiem i w momen-

cie najmniej oczekiwanym. Gdy któregoś wieczora szukał czegoś dla zabicia czasu w telewizji, by obejrzeć z żoną, trafił na program Bake Off. – Była to edycja specjalna, dla profesjonalistów. Akurat ten odcinek w całości dotyczył czekolady! Konkretnie sztuki tworzenia pralin. Gdy zobaczyłem ręczne temperowanie czekolady, pracę z aerografem, malowanie pędzelkiem, wypełnianie ganache’em i zamykanie, by po jakimś czasie światło dzienne ujrzały idealnie wypolerowane pralinki, przepadłem – opowiada. Jak deklaruje, był to moment zwrotny w jego życiu. Moment podjęcia decyzji o wejściu w świat czekolady.

Jak zostać chocolatierem

Od tamtej pory Mateusz zaczął na poważnie interesować się wszystkim, co dotyczy pracy z czekoladą. – Po ojcu odziedziczyłem

pewną cechę, mianowicie: gromadzenie informacji. Zacząłem czytać, szperać, oglądać i szczerze powiedziawszy, nim otworzyłem pracownię, miałem już materiał na wydanie całkiem okazałej broszury o czekoladzie – śmieje się. – Wiedziałem, jakiego sprzętu potrzebuję, co kupić, gdzie kupić od kogoś kupić i w jakiej ilości. Moim jedynym ograniczeniem były finanse – dodaje. Nie wystarczy jednak znać teorii i być szczęśliwym posiadaczem forem poliwęglanowych. Najważniejsze są umiejętności. Te Mateusz nabywał za sprawą kursów. Na początek wykupił pakiet szkoleń Lany Orlovej Bauer, otrzymując podstawy rzemiosła. Obejrzał też niezliczoną ilość filmików na Instagramie. – Skupiłem się na tych profilach, które faktycznie dają podpowiedzi, konkretne porady. Po jakimś czasie okazało się bowiem, że niektóre z tych, które obserwowałem, są tylko po to, by zbierać lajki, a nie uczyć. Jeśli chodzi o przekaz wiedzy, bardzo polecam i od wielu mie-

sięcy obserwuję profil szwedzkiego mistrza czekolady, Kalle Jungstedta – rekomenduje.

Mateusz przede wszystkim zamówił swoje pierwsze foremki oraz trochę dobrej jakości czekolady do eksperymentów i prób we własnej kuchni.

Zaczął etap nauki na własnych błędach, nie mając wyrobionego fachu w ręce ani granitowego blatu do temperowania czekolady.

Od decyzji do realizacji

Po wcześniejszych piwowarskich doświadczeniach Mateusz miał pewną wiedzę na temat sensoryki. Miał również termometr gastronomiczny. I sporo chęci. Nie zraził go brak temperówki ani kamiennego blatu. Roztopiał czekoladę w kąpeli wodnej i temperował metodą zasiewu. Pierwsze próby były tak udane, że od razu połknął bakcyla. – Skoro już posiadałem podstawową umiejętność, trzeba było nauczyć się wylewania pralin i ich ozdabiania – mówi. Na początek wykonał dwa smaki pralin. A że był akurat okres świąt Bożego Narodzenia, miał okazję rozdać swoje pierwsze owoce pracy znajomym i rodzinie. I w ten sposób móc się ostatecznie przekonać, czy idzie we właściwym kierunku.

– Okazało się, że smakują, bo nawet na Sylwestra ktoś wzniosł toast za moją pralinową karierę. To przypieczętowało rzucenie etatu i całkowite oddanie się czekoladzie – dodaje.

Toast okazał się spełniony. Od decyzji do realizacji przeszedł w zaledwie 5 miesięcy. – Szybko? Za szybko – śmieje się Mateusz.



– I teraz to zbiera swoje żniwo... Wiem, że trochę się pospieszyłem, podjąłem nietrafione decyzje. Nie dotyczyły one tyle czekolady, co prowadzenia biznesu. Mam jednak to szczęście, że dostałem możliwość spokojnego naprawienia swoich błędów – podkreśla właściciel Czekolatorium.

Za drzwiami Czekolatorium

Od samego początku wiedział, że najważniejsze w produkcji czekoladowych słodkości są odpowiednie warunki, jak choćby zachowanie właściwej temperatury. O takiej nie było mowy w domu. Dlatego pierwszą dobrą decyzją było wynajęcie lokalu. Wiązało się to także z decyzją o tym, by obsługiwać klientów stacjonarnie. – Lokal jest mały, bo ma zaledwie 20 m. Podzielony jest na część produkcyjną i sprzedażową. W części produkcyjnej mieszczą się tylko ja – wyjaśnia. Mateusz miał zapał nowicjusza. A jeśli chodzi o sprzęty i akcesoria? – Na pewno miałem za mało pieniędzy i już nie mówię o tym, że nie starczyło na temperówkę do czekolady – śmieje się. – Najbardziej zautomatyzowaną rzeczą w mojej pracowni był wtedy podgrzewacz do czekolady, który posiadał sondę elektroniczną. Oprócz tego na start kupił profesjonalne formy do pralin, a także niezliczoną ilość skrobek i szpatułek. W pracowni postawił też zwykłą lodówkę z elektromarketu, a także lodówkę na wino do przechowywania gotowych czekolad. W pracy artystycznej wspomagał go kompresor z aerografem. – Zaczynałem od maluszka dla modelarzy. Niedawno przyjechał do mnie sprzęt na 50 litrów. Mógłbym spokojnie warsztat lakierniczy otworzyć – śmieje się. W pracowni oczywiście była także czekolada! Na początku właściciel Czekolatorium pracował na różnych jej gatunkach. Od wiosny tego roku jest to tylko Luker Chocolate. – Słyszałem już wcześniej o tej czekoladzie, miała bardzo dobrą cenę w stosunku do wysokiej jakości. Ujęła mnie ze względu na etykę pozyskiwania kakao. Przekonało mnie do niej też to, że jeden z moich ulubionych chocolatierów, czyli Jack Ralph z Art Chocolate, także przerzucił się na używanie wyłącznie Luker Chocolate. Marka ma bogate portfolio, ale przede wszystkim cenię sobie, że Bogusia Wrońska (przedstawicielka Luker Chocolate w Polsce) ma osobisty kontakt ze mną jako klientem.



Reklama nie wystarczy

By pracownia i sklep ruszyły, brakowało tylko jeszcze jednego – reklamy! Mateusz zaінwestował w posty na Facebooku, a także tradycyjną reklamę w lokalnych mediach w Gostyniu, gdzie mieści się Czekolatorium. Nie miał wygórowanych oczekiwań co do szybkiego sukcesu firmy i natychmiastowego zarobku. Miał świadomość, że tego typu biznes rośnie powoli. – Wystarczyło, że nie musiałem dokładać do interesu. To się udało od niemal pierwszego miesiąca, odkąd otworzyłem firmę. I chyba właściwie dzięki takiej klasycznej poczcie pantoflowej – mówi. Jednak po pierwszej wysokiej fali zainteresowania z czasem zaczęło pojawiać się coraz mniej klientów. Przepalał kolejne budżety na reklamach i wtedy zdarzył się kolejny szczęśliwy przypadek na ścieżce jego kariery. – Jeden z moich znajomych poszukiwał propozycji prezentów dla nauczycieli na zakończenie roku szkolnego. I gdyby nie to, pewnie dziś byśmy już nie rozmawiali o mojej pracowni. W pewnym momencie przestało się to spinać – dodaje gorzko. – Dałem sobie deadline, ostatnią szansę na reanimację i to było właśnie to. Dzięki dużemu zamówieniu mógł nie tylko utrzymać firmę, ale przede wszystkim zyskał pomoc długoterminową. W ten sposób pozyskał wspólników, z którymi aktualnie transformuje Czekolatorium w sklep internetowy i inwestuje w rozwój pracowni. – Chciałem być taką Zosią Samosią. Przez

półtora roku dostałem więc twardą szkołę życia. Owszem, dzięki temu wiele się też nauczyłem. Ale na dłuższą metę bym nie pociągnął. To trudny, niszowy i sezonowy biznes, który rozwija się długo. Dlatego warto mieć wspólników. Zwłaszcza takich serdecznych, którzy faktycznie wierzą w to, co robisz. Na szczęście ja takich mam, Matego i Mira – konkluduje.

Pianki w czekoladzie i szczypta szczęścia

Czekolatorium to przede wszystkim praliny i tabliczki czekolady. Na początku Mateusz oferował 10 smaków pralin i 5 smaków tabliczek. Były to klasyczne połączenia z użyciem liofilizowanych owoców i orzechów. Dziś to portfolio mocno się rozwinęło i nadal rozwija. Oprócz 14 rodzajów pralin są w nim też produkty specjalistyczne dla osób z nietolerancją laktozy (Luker Chocolate na mleku owsianym) i bez rafinowanego cukru, słodzone stewią lub erytrytolem.

Pracownia Mateusza Kokota to jednak nie tylko czekolada! To także pate de fruit, czyli opakowania z miksem ręcznie robionych galaretek. Są też draże, owoce w czekoladzie, a nawet oblewane nią marshmallow. – Na pewno wprowadzenie pianek i galaretek było dobrym pomysłem, bo to nieco tańsze produkty, a w ludziach jest takie myślenie, że bardziej najem się całym opakowaniem pianek niż trzema pralinkami. To także produkty, które dobrze sprzedają się poza jesienią i zimą, przez co można nadrobić sprzedaż, która jest w tym przypadku mocno sezonowa – tłumaczy.

Mateusz wciąż traktuje swój biznes jako pewnego rodzaju eksperyment, odskocznik od poprzedniej pracy. Pasję, która współgra z tym, jakim jest człowiekiem. – W pracy z czekoladą podoba mi się to, że praktycznie nie ma odpadów. To, co spłynie na blat, można znowu przetopić, choćby na ganache. Poza tym czekolada pasuje do mojej osobowości. Wymaga skupienia, przeliczania, mamy tu powtarzalne zadania, wszystko wypisane w punktach. Sprawia mi to radość, a co ważniejsze, efekty tej pracy dają radość klientom. To mnie uskrzydla. Nasze motto brzmi: „Lubimy robić ludziom dobre rzeczy, więc robimy praliny i tabliczki”. I tego się będę trzymał. ■



Czekoladowe szaleństwo

Kakao

- Kakao De Zaan 20-22% 5kg
- Kakao De Zaan 20-22% 25kg

Czekolady temperowane Bellaria

- Czekolada gorzka 77% kakao
- Czekolada gorzka 70% kakao
- Czekolada gorzka 60% kakao
- Czekolada kuwertura deserowa 56,5%
- Czekolada kuwertura mleczna 34,5%
- Czekolada mleczna 32%
- Czekolada biała 33% (tłuszczu)
- Czekolada biała 28% (tłuszczu)

Polewy cukiernicze nietransowe

- Polewa cukiernicza Bambo Prima
- Polewa Biała
- Polewa Mleczna
- Polewa o smaku Toffi

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW

Czekolady

- Czekolada biała 29%
- Czekolada mleczna 31%
- Czekolada deser. 72%

Czekoladowe dekoracje

- Posypki - różne kolory
- Ażurki - różne wzory

Kakao

- Kakao Extra Dark 22-24%

BARBARA LUIJCKX®
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN

Czekolady

- Czekolada gorzka 811, 54,5%
- Czekolada mleczna 823, 33,6%
- Czekolada biała CW2, 28%
- Czekolada RUBY, 34,6%
- Czekolada GOLD, 30,4%
- Czekolada ORANGE
- Czekolada LEMON
- Czekolada ciemna 70-30.38, 70,4%
- Czekolada ciemna POWER 80, 80%

Polewy

- Crema Dell'Artigiano Extra Bitter
- Polewa ciemna ISD-M9400-01B


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

P.P.U. "PLUS" Sp. z o.o.

ul. Tuwima 98, 90-031 Łódź

tel. (42) 674 52 24

e-mail: zamowienia@plus.biz.pl



Zaopatrujemy cukiernie, piekarnie, lodziarnie i gastronomię



LUKER CHOCOLATE

– kolumbijska czekolada



■ **Bogumiła Wrońska,**
dyrektor regionalny Luker Chocolate

Nowa definicja przyjemności

Znaczenie kolumbijskiego kakao leży w historii i kulturze tego kraju. Kolumbia jest domem dla jednych z najlepszych odmian kakao na świecie – w szczególności cacao fino de aroma, klasy premium, która stanowi tylko 8% światowego zbioru kakao. Choć w Polsce jest jeszcze dość słabo rozpoznawalną marką, Luker Chocolate od lat używają wielcy chocołatierzy. Znany ze swojej wyjątkowej jakości, bogatej historii i zaangażowania w zrównoważone praktyki Luker Chocolate uzupełnił niszę w świecie produktów kakaowych premium.

AROMATYCZNA, Z BOGATĄ HISTORIĄ I WIELKĄ MISJĄ. TAKA JEST CZEKOLADA TWORZONA PRZEZ LUKER CHOCOLATE. KOLUMBIJSKI PRODUCENT UFA, ŻE PRODUKCJA KAKAO MOŻE PRZYNIEŚĆ POZYTYWNE ZMIANY SPOŁECZNE: „WIERZYM, ŻE CZEKOLADA CZYNI ŚWIAT LEPSZYM MIEJSCEM”.

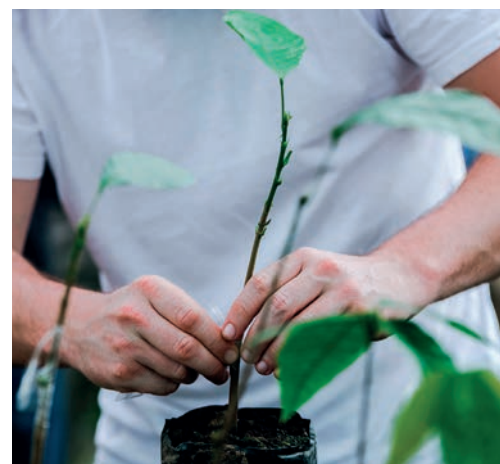
Ale od początku...

Historia marki sięga 1906 roku, kiedy to rodzina Luker założyła firmę w Kolumbii, gdzie czekolada była uważana za luksus. To, co zaczęło się jako skromne przedsięwzięcie, przekształciło się w potęgę czekoladowego rzemiosła. Założyciele firmy przez wiele lat byli pionierami w rozwoju tego, co dziś uważane jest za jeden z głównych produktów żywnościowych w Kolumbii. Dzięki ponad stuletniemu doświadczeniu marka wypracowała zrozumienie ziaren

kakaowych, technik ich przetwarzania i profili smakowych, które zachwycają entuzjastów czekolady na całym świecie.

Rzemieślnicza jakość

Kluczem do sukcesu Luker Chocolate jest skrupulatne podejście do pozyskiwania i przetwarzania ziaren. Marka szczerzy się bliską współpracą z lokalnymi rolnikami,



wspierając ich zrównoważonymi praktykami rolniczymi. To zaangażowanie w etyczne pozyskiwanie gwarantuje, że tylko najlepsze ziarno trafiają do fabryki.

Zaangażowanie Luker Chocolate w zrównoważony rozwój wykracza poza praktyki pozyskiwania. Marka mocno skupia się na dbaniu o społeczność, z którymi współpracuje. Wspierając rolników, zapewniając programy edukacyjne i promując techniki przyjazne dla środowiska, Luker Chocolate gwarantuje, że jego działania mają pozytywny wpływ zarówno na przemysł kakaowy, jak i na życie zaangażowanych osób. Przejrzystość działania i etyczne praktyki przyniosły firmie certyfikaty, takie jak Rainforest Alliance i Fair Trade, potwierdzające jej rolę jako odpowiedzialnego gracza w światowym handlu kakaem.

Od 2021 roku Luker Chocolate jest neutralny pod względem emisji dwutlenku węgla na każdym etapie działalności, w tym w swoich gospodarstwach. W ramach tych działań firma osiągnęła redukcję emisji CO₂ czynnika chłodniczego o 52% w la-

tach 2020-2021, a to dzięki modyfikacjom wprowadzonym do urządzeń do produkcji czekolady.

Mnóstwo przyjemności

Asortyment produktów Luker Chocolate jest świadectwem zaangażowania w innowacyjność i doskonałość. W bogatej ofercie znajdziemy tabliczki dedykowane koneserom słodkości, a marka znana jest w ponad 40 krajach na świecie. Jednak w Polsce produkt ten jest przeznaczony głównie dla branży cukierniczej, oferując wysokiej jakości surowce czekolaterom, pastry chefom czy producentom lodów. A także fanom zabawy z czekoladą we własnej kuchni (takim jak ja!). Co zatem znajdziemy w sklepie Luker Chocolate? Miazgę kakaową, proszek kakaowy, masło kakaowe (polecam!), a przede wszystkim czekolady w kaletkach do dalszej obróbki. Czekolada 65% Santander

Kakao czekolada 72% Peru
Kakao czekolada 85% Tumaco
Mleczna czekolada 33% Caramelo
Mleczna czekolada 40% Noche.

Czekolada z MISJĄ

Od lat w branży mówi się o gorzkim aspekcie produkcji czekolady, czyli trudnych warunkach pracy na plantacjach, niskich płacach farmerów i wykorzystywaniu do niej

dzieci. Jednak problem leży o wiele głębiej i nie da się go rozwiązać wyłącznie za pomocą pieniędzy. Mieszkańcy tych terenów potrzebują też podstawowej edukacji, m.in. w zakresie gospodarki. A ratowanie najstarszych rodzimych kakaowców i fauny harmonijnie z nimi koegzystującej zaczyna się od ratowania ludzi. I właśnie na tym polega misja, której się podjęłam.



■ dr Izabela Stachowicz



O autorce: IZABELA STACHOWICZ

– doktor nauk biologicznych z Wenezuelskiego Instytutu Badań Naukowych (Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas – IVIC). Obecnie adiunkt w Katedrze Geobotaniki i Ekologii Roślin Uniwersytetu Łódzkiego oraz postdoktorantka w IVIC. Do Wenezueli po raz pierwszy przyjechała w 2009 roku i... zakochała się w przyrodzie, ludziach oraz kulturze.

Pracuje nad wpływem działalności ludzi na rozmieszczenie i bogactwo ssaków. W swoich badaniach posługuje się metodologią fotopułapek (stąd wideo tapirów!). Założyła grupę Network of Conserved Areas (Red de Areas Conservadas en Venezuela) w Wenezueli, aby wspierać prywatne oraz społeczne inicjatywy w zakresie ochrony środowiska i ochrony gatunków, wykorzystując zrównoważony rozwój i angażując lokalną społeczność.



Jest z nami na dobre i złe. Kiedy świętujemy czy ocieramy łzy. Choć najbliższa plantacja znajduje się 6000 kilometrów od Polski, nie przeszkadza to, abyśmy byli trzecim eksporterem tego produktu na świecie. Kakaowiec i czekolada. Kiedyś produkt luksusowy, dziś kąpiemy się w nim w SPA i kupimy w każdym przydrożnym sklepie. Jednak koszt produkcji czekolady rośnie.

Co dzieje się na drugim końcu świata, gdy my przegryzamy narodowego wafelka oblanego czekoladą? Kakao wykorzystywane do jej produkcji importowane jest przede wszystkim z Afryki (Wybrzeże Kości Słoniowej, Ghana, Nigeria), Indonezji, a także z Ameryki Południowej (Brazylia czy Ekwador). To kraje rozwijające się, gdzie silna presja antropogeniczna doprowadza do degradacji środowiska, m.in. wylesień pod uprawy, i istotnych zmian społecznych.

Często słyszymy o zrównoważonych uprawach rodzimych czy egzotycznych, co to tak naprawdę oznacza? To kompleksowe i trudne zadanie, gdzie równie ważny jest element produkcji, pracujących przy niej ludzi i ochrony środowiska. Zachowanie ekosystemów lub gatunków nie jest możliwe bez społeczności kierujących i zarządzających tym procesem. Międzynarodowe konwencje i traktaty nie pomogą, jeśli lokalne społeczności w krajach rozwijających się nie będą mieć środków, aby utrzymać rodziny. Pójdą do lasu i zaborą, wytną, wypalą, co mogą, aby nakarmić i wyleczyć najbliższych, nieważne czy dany gatunek jest chroniony, czy nie i czy świat naukowy się nim interesuje.



Dlaczego kakao z Wenezueli jest wyjątkowe?

Ziarna kakaowe z Wenezueli są często uważane za unikatowe ze względu na kombinację czynników związanych z ich profilem smakowym, warunkami uprawy i tradycyjnymi praktykami rolniczymi. Oto kilka powodów, dla których tutejsze ziarna kakaowe są wysoko cenione.

Profil smakowy: wenezuelskie ziarna kakaowe znane są z wyjątkowego i złożonego profilu. Mają bogaty smak charakteryzujący się zrównoważoną mieszanką nut owocowych, orzechowych i kwiatowych. Tę złożoność przypisuje się specyficznej odmianie kakao (takiej jak criollo i chuao) uprawianej w Wenezueli oraz odrębnemu terroirowi kraju (gleba, klimat i położenie geograficzne).

Różnorodność genetyczna: Wenezuela jest domem dla najstarszych i najbardziej zróżnicowanych genetycznie odmian kakao, w szczególności odmiany criollo, stanowiącej mniej niż 1% światowych

zbiorów kakao. Co ciekawe, ten kraj produkuje aż 90% ziaren wspomnianej odmiany, co czyni go prawdziwą skarbnicą dla miłośników kakao. Kakao criollo uważane jest za jedną z najrzadszych i najlepszych odmian na świecie, znane jest z delikatnego smaku i aromatu.

Tradycyjne praktyki rolnicze: lokalni plantatorzy kakao często stosują tradycyjne i zrównoważone metody uprawy (mające ponad 400 lat!), w których jakość jest ważniejsza niż ilość. Wielu rolników wykorzystuje praktyki organiczne lub prawie organiczne, unikając stosowania środków chemicznych i skupiając się na technikach naturalnego wzrostu, które wzmacniają niepowtarzalny smak ziaren.

Warunki uprawy: położona w północno-zachodnim regionie Ameryki Południowej Wenezuela z tropikalnymi lasami

deszczowymi i zróżnicowanymi wysokościami zapewnia idealne środowisko do uprawy kakao. Połączenie obfitych opadów, właściwej kombinacji słońca i cienia oraz bogatych w składniki odżywcze gleb wulkanicznych składa się na charakterystyczny smak i aromat ziaren.

Dziedzictwo kulturowe: kakao ma w Wenezueli długą historię, jest głęboko zakorzenione w kulturze i tradycjach tego kraju. Wiedza i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie przyczyniają się do stosowania technik uprawy i przetwarzania, które poprawiają jakość i smak ziaren.

Ograniczona produkcja: produkcja kakao w Wenezueli jest stosunkowo niewielka w porównaniu z niektórymi innymi krajami je produkującymi. Ta ograniczona produkcja w połączeniu z dużym popytem na wyjątkowe ziarna przyczynia się do ich atrakcyjności i wartości na rynku światowym.



Aby chronić ekosystemy lub gatunki, kluczowe jest wzmocnienie społeczności lokalnych.

To ludzie mieszkający wśród dzikiej przyrody powinni kierować i zarządzać tym procesem. W tej części świata ochrona przyrody oznacza najpierw pomoc ludziom, którzy z przyrodą koezystują. Co zatem wspólnego mają ze sobą czekolada, tapir i problemy samotnych matek w Wenezueli? To trzy niezwykle ważne zagadnienia, który łączy w sobie projekt „Czekolada z misją”.

Czekoladowa misja

Roztapiam się, a trzymana w dłoni gorąca czekolada bawi się moimi odczuciami termicznymi. Maria patrzy na mnie bacznie, czekając na werdykt. Pierwszy łyk i zapominam, że mamy 35°C i wilgotność na poziomie 98%. Rozpływam się, ale tym razem



z przyjemności. Gęsta czekolada według własnego przepisu tworzona jest w Chococasona – domu czekolady (Choco Casona Guáquira (@chococasonaguaquira) prowadzonym przez lokalną społeczność kobiet, który mieści się u wjazdu do Prywatnego Rezerwatu Guaquira w stanie Yaracuy w Wenezueli. Guáquira origin cacao to hybryda powstała w wyniku połączenia aromatycznego kreolskiego kakao z obszaru Andów z odmianą trinitario o owocowej nucie uprawianą u zachodnich podnóży Códorillera de la Costa, gdzie występuje cacao yaracuyano de origen Guáquira. Ponad 20 lokalnych marek produkuje czekoladę z Guáquira Origin Cacao, a jedna z nich, DiGatti, zdobyła medal na festiwalu Cacao Caracas 2023. Wenezuela, niegdyś kraj słynący z produkcji poszukiwanych, wyjątkowych odmian kakao, które znajdowało się w sercach szwajcarskich pralin, pogrążona jest w humanitarnym i ekonomicznym kryzysie, od 2016 roku uciekło z niej 6,1 miliona osób.

W kraju, w którym 70% kobiet samotnie wychowuje dzieci, każda możliwość zarobkowa jest na wagę... czekolady. Podczas badań w Wenezueli zetknęłam się z wieloma kobietami, które żyją na granicy ubóstwa nie dlatego, że nie chcą pracować, ale dlatego, że mając małe dzieci, nie mogą sobie pozwolić na dojazdy do odległych miast, w których mogłyby znaleźć pracę. Niektóre z nich zdobyły zatrudnienie na plantacji kakao.

W najbliższej okolicy plantacji Prywatnego Rezerwatu Guaquira mieszka około 100 kobiet w niezwykle trudnej sytuacji i nie wszystkie mogą tam pracować. Samotne matki starają się radzić sobie na

wiele sposobów. Ponieważ mają dostęp do czekolady z plantacji, wykonują własnoręcznie praliny, które mogą sprzedać na lokalnym rynku. Angażują się też w rękodzieło, tworząc z trzciny elementy dekoracyjne w kształcie zwierząt. Mój pomysł na pomoc tym kobietom polega na tym, żeby kupić dla nich formy do robienia pralin i dać im niezbędny warsztat, żeby tworzyły rękodzieło związane z lokalną przyrodą dla turystów odwiedzających rezerwat Guaquira. Uruchomiliśmy zbiórkę na ten cel na popularnym polskim serwisie Pomagam.pl (https://pomagam.pl/czekolada_misja). Dzięki udziałowi w akcji można nie tylko pomóc wenezuelskim kobietom, ale także mieć wpływ na ratowanie populacji tapirów.

Co łączy czekoladę i tapira?

Co wspólne ma czekolada i tapir? Pozornie niewiele, jednak mogą sobie bardzo pomóc. Zaledwie 2% rezerwatu Guaquira zajmuje plantacja kakaowca, zdecydowana większość to wieczniezielone oraz mgliste lasy powyżej 1000 m n.p.m. Nieopodal plantacji kakaowca, po tym właśnie lesie majestatycznie spaceruje największy ssak obu Ameryk – tapir amerykański (*Tapirus terrestris*). To osobliwe zwierzę uważane jest za „architekta ekosystemu”, jednak nigdy nie widzimy tapira, a jedynie jego arcydzieło – las. Utrata siedlisk i polowania są największymi zagrożeniami dla tego gatunku.

Niestety, w stanie Yaracuy poluje się na niego, choć to nielegalne, a w największym mieście stanu – San Felipe – można go znaleźć w... zupie. To nad nim prowadzę badania, jednak odciecie od kontekstu badań społecznych może doprowadzić do jego zniknięcia na tym obszarze.

Wspierając kobiety poprzez produkcję czekoladowych przysmaków, niesiemy lokalnej społeczności informację, że żywy tapir jest dużo cenniejszy niż ten w zupie. Produkcja czekolady i turystyka to kluczowe aktywności, które pozwalają lokalnej społeczności zdobyć środki na utrzymanie i współżyć z dziką, tropikalną naturą. ■



Pod przykryciem z CZEKOLADY

Eksperti:



■ Anna Siwiec-Kaczmarczyk Cukiernia Ania



■ Sławomir Gołaszewski Executive Pastry Chef Consultant



■ Magdalena Kubiś Akademia Tortu



Tort, sernik, babka, mus – właściwie każde ciastko czy deser może zostać oblane czekoladą. Przepisów na polewę czekoladową jest tak wiele, jak wielu jest cukierników. Istnieje jednak kilka reguł, których należy przestrzegać, chcąc uzyskać doskonałe zwieńczenie swojego słodkiego dzieła.



Cukiernictwo bez polew do ciast i deserów nie istnieje. Większość cukierników do efektownego wykończenia swoich dzieł używa polew na bazie czekolady. To dzięki niej polewa błyszczy się i ma stabilną strukturę. Jednak użycie samej czekolady bywa kłopotliwe. – Polewa ma być tylko powłoką dla ciasta, dawać wykończenie, a nie stanowić jego sedno. Użycie czekolady może sprawić, że przykryje smak delikatnego musu czy ciasta. A przede wszystkim będzie ono trudne do krojenia – podkreśla mistrz cukiernictwa i szkoleniowiec specjalizujący się w temacie czekolady Sławomir Gołaszewski. – Oczywiście do krojenia możemy użyć

gorącego noża, ale wtedy roztopi się nie tylko twarda polewa, ale i delikatna struktura deseru czy ciasta, a to może popsuć finalny efekt.

Polewa na bazie czekolady może być cienka i chrupiąca, półpłynna albo miękka i delikatna. – Generalna zasada jest taka, że musimy dopasować ją do produktu, który oblewamy. Nie może być, na przykład, ciężkiej warstwy na delikatnym musie – dodaje Gołaszewski. Zwraca uwagę na to, że pod względem miękkości polewa musi być podobna do ciasta. A także równomiernie rozłożona na powierzchni produktu. – Nie może być tak, że jedna krawędź ma 3 mm grubości, a druga 1 mm, bo będzie to wi-

zerunkowo i jakościowo wpływać na efekt – ostrzega. Z czym zatem ją łączyć, by nadać deserowi odpowiednią konsystencję i strukturę?

Czekolada lubi tłuszcz

Anna Siwiec-Kaczmarczyk w swojej cukierni stosuje czekoladę do produkcji wszystkich polew. Zarówno nowoczesne monoporcje, jak i tradycyjne ciasta, jak chociażby piernik, oblewa najróżniejszymi rodzajami czekolady. Dla uzyskania pożądanych efektów i by upłynnić czekoladę



wykorzystuje różnego rodzaju tłuszcz. – Czekolada składa się w dużej mierze z tłuszczu, dlatego będzie się z nimi dobrze łączyć. W mojej praktyce w przeważającej większości jest to olej z pestek winogron ze względu na jego neutralny zapach i smak, a także właściwości zdrowotne, dla mnie to też ważne. Zwykle stosunek dodawanego oleju wynosi 10% oleju i 90% czekolady – wyjaśnia cukierniczka. Taka kombinacja upłynnia czekoladę i pozwala uzyskać miękką polewę. Gdy jednak ta ma być nieco twardsza i chrupiąca, wtedy jako dodatek upłynniający dodaje masło kakaowe. Co ważne, do takich polew, rozpuszczając czekoladę, poddaje ją także temperowaniu. – Dzięki temu uzyskujemy o wiele lepszą i stabilniejszą strukturę, jak też połysk. Przy krojeniu taka polewa z masłem kakaowym będzie wydawać charakterystyczny trzask – dodaje. Innym składnikiem używanym do upłynniania czekolady na polewy jest masło lub olej kokosowy (o podobnej konsystencji w temperaturze pokojowej). Są one częstym składnikiem polewy tworzonej na bazie śmietanki.

Syrop glukozowy

W związku z tym, że tradycyjny biały cukier jest krystalizatorem, nie powinno się go dodawać do polewy. Zamiast tego stosowany jest syrop cukrowy. A jeszcze częściej syrop glukozowy. – Syrop glukozowy jest antykrystalizatorem, czekolada z takim dodatkiem nie będzie się ścinać, a zachowa aksamitną konsystencję. Zapewni on też odpowiedni połysk – mówi Siwiec-Kaczmarczyk. – Obniży on także całkowitą zawartość cukru – dodaje. Zamiennikiem syropu glukozowego, które też ustabilizuje polewę, nadając jej piękny połysk, jest syrop kukurydziany.

Glukoza jest niezbędnym elementem jednej z najpopularniejszych aktualnie polew na bazie czekolady, czyli mirror glaze (polewa lustrzana), która doskonale sprawdza się w nowoczesnym cukiernictwie. – Jest to nieco bardziej wymagająca receptura, która wymaga większej ilości składników, ale daje efekt wow, jakiego oczekuje klient – zaznacza Gołaszewski. – Receptury na mirror glaze mogą się nieco różnić, jednak zazwyczaj składa się ona z: czekolady, syropu glukozowego, syropu cukrowego, żelatyny, śmietany lub mleka skondensowanego – wymienia.

Śmietanka, czyli ganache i drip



Kolejnym tłuszczem, który z powodzeniem wykorzystuje się jako bazę do przygotowania polewy, jest śmietanka. – Taki rodzaj polewy świetnie sprawdzi się do wszelkiego rodzaju serników, brownie czy tortów, które także są na bazie śmietany lub kremu maślanego – podpowiada Sławomir Gołaszewski. – Tu wykorzystuje się tradycyjny ganache, który ma nieco inne proporcje niż ten do takich produktów jak trufle czy krem do przełożenia tortu. Aby uzyskać miękką, półpłynną polewę, zaleca się użyć jedną część czekolady na dwie części śmietanki. Jeśli oczekujemy większego połysku, można dodać masło. Kluczowa jest temperatura łączonych składników. Śmietanka nie może być chłodna, w innym przypadku rozpuszczona czekolada natychmiast

zacznie tężeć, zamiast połączyć się z nią – wyjaśnia.

– Do przygotowania dripu nadaje się każdy rodzaj czekolady, wystarczy pamiętać o odpowiednich proporcjach do śmietanki. Proporcje zależą przede wszystkim od zawartości kakao w używanej czekoladzie. W uproszczeniu można przyjąć, że przy białej czekoladzie proporcje te wynoszą 2:1, czyli 2 razy tyle czekolady, co śmietanki. Drip z czekolady mlecznej przygotowuje się w proporcjach 1:1, a z deserowej 1:2. Oczywiście nawet w przyjętych kategoriach czekolady znacznie różnią się od siebie jakością, gęstością, tempem rozpuszczania itp. Najlepiej jest znaleźć – metodą prób i błędów – swoją ulubioną czekoladę i się jej trzymać jako tej sprawdzonej. Zanim wylejemy drip na tort, musi on osiągnąć odpowiedni stopień schłodzenia, co wiąże się bezpośrednio z gęstością – drip gęstnieje w miarę chłodzenia. Nieodpowiednia temperatura dripu może spowodować, że dekoracja się nie uda: za ciepły drip lub za mało schłodzony tort spowoduje, że drip spłynie z tortu i utworzy kałużę na podkładzie. Natomiast za mocno przestudzony drip nie rozleje się ładnie na torcie i zamiast pięk-



MIRROR GLAZE POLEWA LUSTRZANA

Sławomir Gołaszewski

175 g wody
350 g cukru
100 g syropu glukozowego
300 g śmietany 36%
9 listków żelatyny
150 g kakao
Kilka kropel czerwonego barwnika

Wodę, cukier, syrop glukozowy i śmietanę zagotować. Ugotowany syrop w małych ilościach dodawać do kakao, dobrze wymieszać. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odsączyć i wymieszać z powstałą polewą. Dodać parę kropel czerwonego barwnika, wymieszać i przecedzić. Gotową polewę przechowywać w 5°C przez okres do 7 dni.

Przed użyciem potrzebną ilość polewy rozpuścić w mikrofali lub w kąpeli wodnej. Powoli i dokładnie wymieszać, by nie dostały się pęcherzyki powietrza, i schłodzić do 15-20°C w zależności od potrzeby. Obłąć produkt i zostawić do zastygnięcia w temperaturze 5°C. Polewa powinna być ciemnobrunatna i błyszcząca.

nie spływających sopli mogą się zrobić brzydkie zacieki, czy jak to mówimy w branży: „farfocle” – wyjaśnia obszernie Magdalena Kubiś z Akademii Tortu.

Sztuka oblewania

W przypadku oblewania ciast i deserów jedną z najważniejszych kwestii jest temperatura polewy. – Musi ona być odpowiednio dopasowana do temperatury ciastka, jego konsystencji, wielkości, a także grubości, jaką chcemy uzyskać – zaznacza właścicielka żywieckiej cukierni. – Jeśli mamy do czynienia z delikatną strukturą, jak ciastka musowe, trzeba uważać z temperaturą. Ciastka powinny być mocno zmrożone, najlepiej wyjęte z szokówki. Mirror glaze powinien mieć temperaturę ok. 30-32°C. W przypadku białego glasażu ta temperatura jest o wiele niższa, bo wynosi ok. 24-26°C. Pozostałe polewy do pieczonych ciast powinny mieć ok. 30-35°C. Trzeba pracować z termometrem – doradza Siwiec-Kaczmarczyk. – Sama polewa też może być smakowa. W mojej cukierni najczęściej wykonuję polewę mango, malinową lub karmelową – dodaje.

Dobrym kierunkiem jest też łączenie polew z dodatkami, które nadają kolor, teksturę czy zapach. Orzechy, nibsy, kwiaty, zioła uatrakcyjnią polewę i całość deseru lub ciasta.

Co z tą wodą?

Choć wydawałaby się idealnym składnikiem upłynniającym, w rzeczywistości woda jest dość mocnym wrogiem czekolady. – W czekoladzie jest sporo tłuszczu, zwłaszcza jeśli używamy, na przykład, kuwertyry, która standardowo zawiera większą ilość masła kakaowego. W zetknięciu z wodą ten tłuszcz emulguje i robi się twardy. W efekcie zamiast upłynnić rozpuszczoną czekoladę, otrzymujemy twardy, zgrudkowany produkt – ostrzega mistrz czekolady. A jednak znajduje ona swoje zastosowanie. – Jeśli chcemy wykonać napis ciekłą kreską, tak by nie rozjeżdżał się na powierzchni tor-

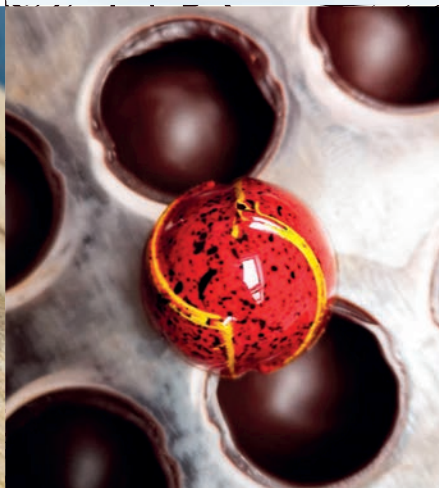
tu, warto dodać minimalną ilość wody. Wystarczy dosłownie kilka kropel. Wtedy robi się ona gęstsza, nie tak oleista, więc pisze się nią jak długopisem – radzi. Ten sam efekt uzyskamy, dodając odrobinę mleka.

reklama

HASBORG®

**KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA
DLA PRODUKTÓW
Z PRAWDZIWEJ CZEKOLADY**

HASBORG
 Rakszawa 508
 37-111 Rakszawa, Poland
 tel: +48 512 359 124,
 info@hasborg.eu, www.hasborg.pl



Z CZEKOLADĄ
W ROLI
GŁÓWNEJ





Igor Zaritskiy
Szef Warsaw Academy of Pastry
Arts by Sempre



PRALINA PORZECZKA / SŁONECZNIK



GANACHE PORZECZKA CASSIS DIJON

Redukowany sok z czarnej porzeczki **185 g**

Cukier trzcinowy **38 g**

Masło Debic 82% **24 g**

Sól Fleur de sel **0,45 g**

Wanilia **0,35 g**

Likier Creme de Cassis Dijon 24 g

Czekolada Zefir Karmel Barry 195 g

Redukowany sok z czarnej porzeczki zagotować z wanilią i solą. Cukier skarmelizować, dodać purée. Pozostawić do ostygnięcia do 70°C. Wlać do czekolady i zemulgować. Dodać likier, a następnie masło w temperaturze pokojowej.

PRALINE SŁONECZNIKOWE

Prażone ziarna słonecznika **25 g**

Prażynka Barry **10 g**

Czekolada mleczna Papuazja 35% Barry 55 g

Pasta ze słonecznika Sempre **45 g**

Masło kakaowe Callebaut 12 g

Rozpuścić czekoladę z masłem kakaowym i pastą słonecznikową. Dodać prażynkę oraz posiekane ziarna słonecznika. Krystalizować.



Magdalena Adamska
KAISER Patisserie

MAKARONIKI KAKAOWE Z CZEKOLADOWYM GANACHE'EM



CIASTO

Mączka migdałowa **260 g**

Kakao **40 g**

Cukier puder **300 g**

Białko (1) **110 g**

Białko (2) **110 g**

Albumina **3 g**

Cukier kryształ **300 g**

Woda **110 g**

Mączkę migdałową, kakao oraz cukier puder połączyć i przesiać przez sito. Powstały miks wymieszać z białkiem (1), odstawić. W dzieży umieścić białko (2) i albuminę. Z cukru i wody przygotować syrop, gdy osiągnie temperaturę 108°C, zacząć ubijać białko. Syrop zagotować do 118°C, następnie zalać podbite białko. Ubijać do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji. Do wcześniej przygotowanej pasty dodać bezę w 3 partiach. Połączyć delikatnie, tak aby nie przemieszać masy. Ciasto szprycować na maty, pozostawić na zewnątrz do momentu, aż skórka nie będzie się kleiła do palca. Temperatura pieczenia: 145°C. Czas pieczenia: 15-16 minut.

GANACHE

Czekolada 70% **225 g**

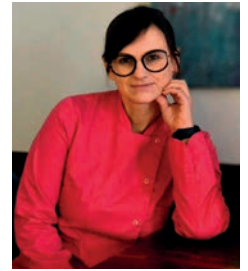
Czekolada mleczna 41% **150 g**

Śmietanka 35% **490 g**

Syrop glukozowy **30 g**

Sól morską **3 g**

Śmietankę podgrzać do 60-70°C, stopniowo zalać roztopioną czekoladą z solą, tworząc emulsję. Następnie zemulgować blenderem, starając się nie napowietrzyć. Odstawić do krystalizacji na minimum 8 h.



Anna Siwiec-Kaczmarczyk
Cukiernia Ania

GLASAŻ KAKAOWY



GLASAŻ NEUTRALNY

Woda **300 g**
Cukier **50 g**
Pektyna **8 g**
Cukier **450 g**
Syrop glukozowy **150 g**
8 listków żelatyny

Wymieszać pektynę z 50 g cukru. Podgrzać wodę i dodać mieszankę cukier + pektyna. Gotować przez 2 min. Dodać syrop glukozowy i 450 g cukru. Dodać namoczoną wcześniej żelatynę. Zblendować.

GLASAŻ CIEMNY – KAKAOWY

Woda **50 g**
Cukier **375 g**
Śmietana **415 g**
Żelatyna w proszku **30 g**
Woda **160 g**
Kakao **135 g**
Glasaż neutralny lustrzany **500 g**

Namoczyć żelatynę. Wymieszać cukier z przesianym kakao. Do garnka wlać wodę z neutralnym glasażem. Zagotować. Dodać śmietanę i mieszankę cukru z kakao. Gotować przez 2 minuty. Dodać żelatynę i blendować przez 2 minuty. Zestreczować i pozostawić na 12 godzin.



Piotr Jastrzębski, Atelier Di Chocolate
laureat 2. miejsca w Mistrzostwach Polski na Pralinę 2023

PRALINA CZARNE ZŁOTO



KORPUS

Czekolada gorzka 72% EVOCAO **700 g**

Czekolada Callebaut Honey **300 g**

Płatki złota jadalnego

malowanie natryskowe barwnik czarny

zamknięcie praliny – czekolada miodowa

NADZIENIE

GALARETKA PEKTYNOWA Z CZARNEGO BZU

Pulpa czarny bez **300 g**

Pektyna **5 g**

Cukier **40 g**

GANACHE

KARMELIZOWANA CZARNA PORZECZKA Z ROZMARYNEM

Syrop glukozowy **120 g**

Cukier **180 g**

Pulpa czarna porzeczka **300 g**

Czekolada EVOCAO 72% **75 g**

Czekolada mleczna słony karmel lcam **75 g**

GANACHE

MIĘTA PIEPRZOWA (INFUZJA)

Syrop glukozowy **30 g**

Śmietanka 34% **150 g**

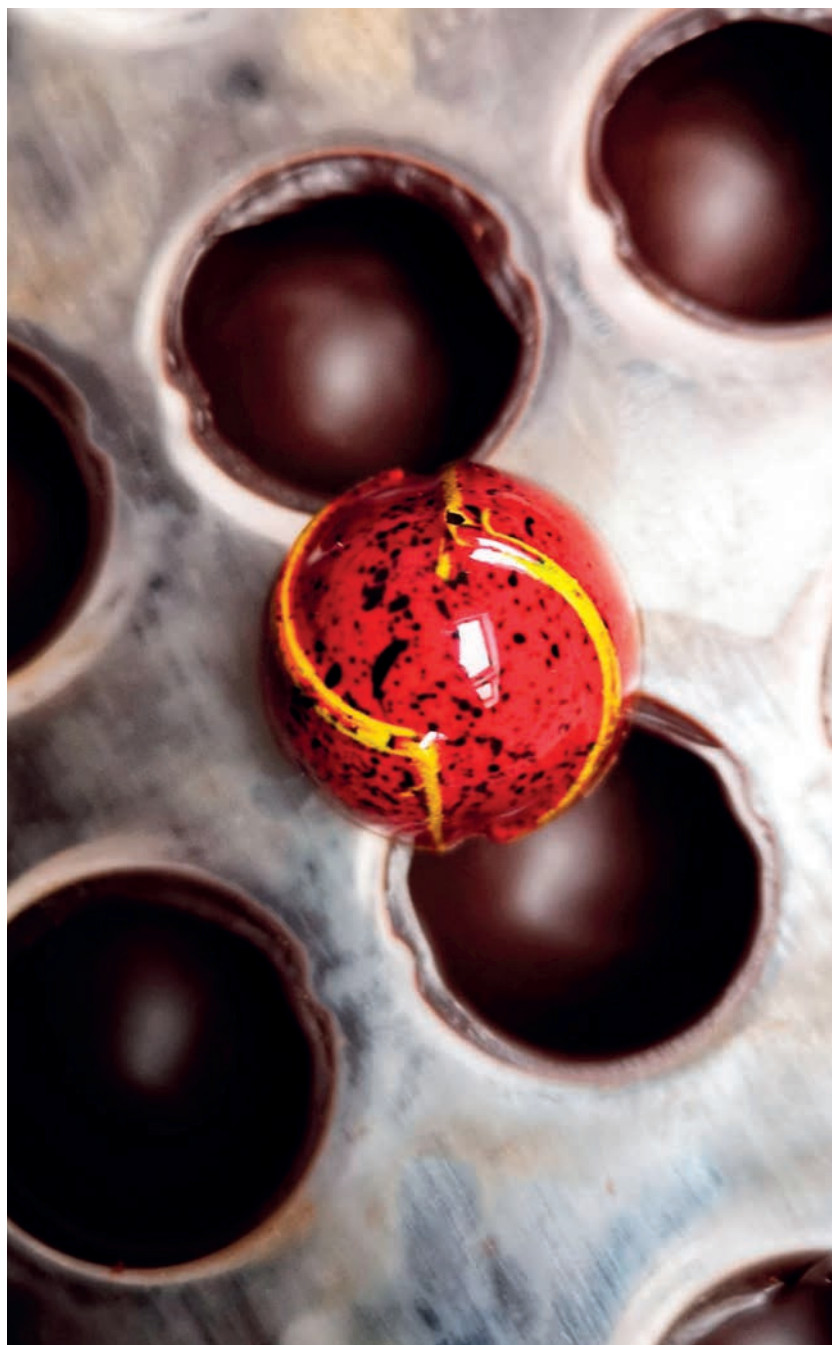
Mięta pieprzowa **7 g** (infuzja)

Cytrynówka **24 g**



Krzysztof Zamczyk

PRALINA RED FRUITS & SMOKED CARAMEL



ŻEL Z WIŚNI I CZEREMCHY

Purée z czeremchy **80 g**
 Cukier trzcinowy **25 g**
 Wiśnie mrożone **200 g**
 Miód wielokwiatowy **30 g**
 Dekstroza **10 g**
 Pektyna NH **3 g**

Miód lekko z karmelizować. Do miodu dodać podgrzane wiśnie, krótko prażyć, a po chwili całość zgasić likierem wiśniowym. Do wiśni dodać purée z czeremchy. Całość blendować. Ustabilizować temperaturę do 50°C. Wszystkie cukry sypkie wymieszać z pektyną, a następnie połączyć z owocowym purée. Po rozpuszczeniu cukrów całość zagotować.

GANACHE Z WĘDZONYM KARMELEM I TYMIANKIEM

Cukier trzcinowy **80 g**
 Woda **50 g**
 Sól maldon **0,5 g**
 Czekolada mleczna Arriba Callebaut **120 g**
 Śmietanka 30% **140 g**
 Świeży tymianek **½ pęczka**
 Masło kakaowe **10 g**
 Masło 82% **30 g**
 Garść zrębek wiśniowych

Wykonać infuzję śmietanki i tymianku na ciepło. Przecedzić. Delikatnie uwędzić czekoladę mleczną Arriba. Zagotować wodę z cukrem. Wodę zredukować, cukier doprowadzić do karmelizacji. Do cukru powoli dodawać ciepłą śmietanę tymiankową w interwałach, aż do połączenia składników. Po przestudzeniu do ok. 50°C dodać wędzoną czekoladę, masło kakaowe i sól, całość wymieszać. Po połączeniu składników dodać masło, blendować do pełnej emulgacji.



Ana Davila, Pastry Chef
Technolog firmy Barbara Luijckx

BARBARA LUIJCKX[®]
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN

BATONY



BATONY ORZECH ZIEMNY/TRUSKAWKA

Składniki	Wykonanie
MASA PRAŻYNKOWA	
100 g Czekolada deserowa 56% Barima Artisanal (kod CHN56XX3)	Czekoladę roztopić z tłuszczem kakaowym w 45°C. Dodać pastę orzechową i olej, wymieszać. Na końcu dodać prażynki i liofilizowane truskawki. Gotową masę przełożyć do formy 17 cm x 17 cm i odstawić do zastygnięcia.
15 g Tłuszcz kakaowy Barima Artisanal (kod 2371)	
100 g Pasta blanszowany prażony orzech ziemny 100% Barima Artisanal (kod 6173)	
38 g Olej	
130 g Prażynki Royal Barima Artisanal (kod 332451)	
40 g Truskawka liofilizowana	
GANACHE	
100 g Czekolada deserowa 56% Barima Artisanal (kod CHN56XX3)	Śmietanę zagotować z cukrem i dodać do czekolady z tłuszczem kakaowym. Wymieszać i wylać na zastygniętą masę prażynkową.
60 g Śmietana 30%	Po zastygnięciu pokroić w prostokąty i oblać zatemperowaną czekoladą deserową 56% Barima Artisanal (kod CHN56XX3).
20 g Cukier	
8 g Tłuszcz kakaowy Barima Artisanal (kod 2371)	

BATONY ORZECH ŁASKOWY/MARAKUJA

MASA PRAŻYNKOWA	
120 g	Czekolada mleczna 34% Barima Artisanal (kod CHL35XXC3)
20 g	Tłuszcz kakaowy Barima Artisanal (kod 2371)
100 g	Pasta prażony orzech laskowy 100% Barima Artisanal (kod 3310)
30 g	Olej
130 g	Prażynki Royal Barima Artisanal (kod 332451)
25 g	Marakuja liofilizowana
25 g	Yopol
GANACHE	
110 g	Czekolada mleczna 34% Barima Artisanal (kod CHL35XXC3)
40 g	Śmietana 30%
20 g	Cukier
8 g	Tłuszcz kakaowy Barima Artisanal (kod 2371)

Czekoladę z tłuszczem kakaowym roztopić w 42°C. Dodać pastę orzechową i olej, wymieszać. Na końcu dodać prażynki, liofilizowaną marakuję oraz yopol. Gotową masę przełożyć do formy 17 cm x 17 cm i odstawić do zastygnięcia.

Śmietanę z cukrem zagotować, dodać do czekolady z tłuszczem kakaowym. Wymieszać, wylać ganache na zastygniętą masę prażynkową.

Po zastygnięciu pokroić w prostokąty i oblać zatemperowaną czekoladą mleczną 34% **Barima Artisanal** (kod CHL35XXC3).

BATONY MIGDAŁ / POMARAŃCZA / ŻURAWINA / RÓŻOWY PIEPRZ

MASA PRAŻYNKOWA	
120 g	Czekolada biała 29% Barima Artisanal (kod CHB28XXB3)
30 g	Tłuszcz kakaowy Barima Artisanal (kod 2371)
100 g	Pasta blanszowany prażony migdał 100% Barima Artisanal (kod 6102)
30 g	Olej
130 g	Prażynki Royal Barima Artisanal (kod 332451)
30 g	Plastry pomarańczy Barima Artisanal (kod 6162)
25 g	Żurawina suszona
3 g	Różowy pieprz
GANACHE	
110 g	Czekolada biała 29% Barima Artisanal (kod CHB28XXB3)
55 g	Śmietana 30%
20 g	Cukier
8 g	Tłuszcz kakaowy Barima Artisanal (kod 2371)

Czekoladę z tłuszczem kakaowym roztopić w 42°C. Dodać pastę migdałową i olej, wymieszać. Na końcu dodać prażynki, suszoną żurawinę i pokrojone w kostkę kandyzowane plastry pomarańczy. Gotową masę przełożyć do formy 17 cm x 17 cm i odstawić do zastygnięcia.

Śmietanę zagotować z cukrem i dodać do czekolady z tłuszczem kakaowym. Wymieszać, wylać ganache na zastygniętą masę prażynkową.

Po zastygnięciu pokroić w prostokąty, obsypać różowym pieprzem i oblać zatemperowaną białą czekoladą 29% **Barima Artisanal** (kod CHB28XXB3).



TARTA MIGDAŁ

Ilość: 2 szt. Ø16 cm

CIASTO KRUCHE

Masło (temp. pokojowa) **108 g**

Cukier puder **75 g**

Mączka migdałowa **30 g**

Sól **2 g**

Połącz masło z cukrem. Dodaj mączkę i sól, wymieszaj.

Jaja **50 g**

Dodaj i dokładnie wymieszaj.

Mąka **230 g**

Mąka ziemniaczana **18 g**

Dodaj i wymieszaj. Rozwałkuj między dwoma matami silipat, a następnie wyłóż w 16-centymetrowe ringi. Podpiecz przez 15-20 minut w 170°C.

KREM MIGDAŁOWY

Masło **108 g**

Wanilia **1 szt.**

Cukier puder **15 g**

Połącz i ubij całość do uzyskania kremowej konsystencji.

Jaja **100 g**

Mączka migdałowa **100 g**

Mąka T45 **100 g**

Nadzienie Cremas 100 g RB1, Gold, 811, 823 i Nocciola Callebaut®.

Dodaj jaja i całość delikatnie wymieszaj. Na końcu dodaj produkty sypkie.

Podziel krem na pięć równych części i wymieszaj z nadzieniami **Cremas Callebaut®**.





Michał Kleiber
Szef Chocolate Academy™ – Polska



KREM CHANTILLY

Śmietana 34% **280 g**

Czekolada Biała 48 g Callebaut® CW2

Mascarpone **144 g**

Masa żelatynowa 200 bloom **17 g**

Wanilia **2 g**

Namocz żelatynę i dodaj do gotującej śmietany. Dodaj mascarpone i czekoladę.

Całość zblenduj i odstaw na 12 h w temperaturze 4°C.

DEKORACJA

Czekolada 811, 823, CW2, Ruby, Gold Callebaut® 50 g

Masło Kakaowe Callebaut® 50 g

Czekolady w pięciu kolorach zatemperuj z masłem kakaowym i rozprowadź między dwoma **Foliami**

Transparentnymi Mona Lisa™, następnie zwiń w rulon.

Po zastygnięciu pokrusz na nierówne kawałki.

DEKORACJA – ZAMSZ

Czekolada 811, 823, CW2, Ruby, Gold Callebaut® 50 g

Masło Kakaowe Callebaut® 50 g

Po schłodzeniu i zastygnięciu ułóż na tarcie, a następnie pozamszuj.

Rozpuść czekoladę do 45°C, połącz z masłem i schłódź do 25°C przed użyciem.

WYKOŃCZENIE I PREZENTACJA

Do podpieczonej tarty dodaj krem migdałowy, wyrównaj i piecz kolejne 15-20 minut w 175°C. Po wyjęciu z pieca za pomocą worka cukierniczego zaaplikuj nadzienia Cremas Callebaut® do środka kremu migdałowego – ilość wedle uznania i pożądanego smaku. Schłódź, ubij chantilly i dodaj na wystudzoną tartę. Udekoruj kawałkami czekolady, schłódź a następnie pozamszuj. Udekoruj **Złotem w Płatkach i Crispearl's Mona Lisa™**.





ROŚLINNA ROZKOSZ PISTACJOWO - ORZECHOWA



WARSTWA PISTACJOWA

Becolade Selection White Plant-Based CT 500 g

PatisFrance Pralirex Pistacjowe 100 g

Rozpuść i wymieszaj **Becolade Selection White Plant-Based CT** oraz **PatisFrance Pralirex**. Temperuj tę kompozycję, po czym wlej ją do ramki o wymiarach 36 x 27, o grubości 3 mm i pozostaw do skrzystalizowania.

NADZIENIE ORZECHOWE

Becolade Selection W. Plant based 1000 g

PatisFrance Pralirex Doux 200 g

Prażone pistacje 170 g

Prażone migdały 195 g

Prażone orzechy laskowe 195 g

Sól 7 g

Rozpuść i wymieszaj **Becolade Selection W. Plant based** i **PatisFrance Pralirex Doux**. Temperuj tę kompozycję, następnie dodaj prażone orzechy. Wlej orzechową czekoladę na wierzch warstwy pistacjowej w ramce o wymiarach 36 x 27 mm i grubości 12 mm. Gotowe. Dodaj kolejną ramkę na wierzch, aby wykończyć deser warstwą pistacjową.



12.SWEETTARGI

TARGI CUKIERNICZE • PIEKARNICZE • LODZIARSKIE

16-18 marca 2024

MCK Katowice 



III Mistrzostwa Polski na pralinę
Zapomniane smaki



www.sweettargi.fairexpo.pl



■ Katarzyna Szarek

Czekolada – LUKSUS

dla POD NIEBIENIA



Przez stulecia czekolada była produktem zarezerwowanym dla elit. Pojawiała się głównie na królewskich dworach, gdzie traktowana była jako rarytas, a spory, czy można ją pić w czasie postu, rozstrzygał sam papież. Dziś jest powszechnie dostępna, ale jej cena stale rośnie. Ma to związek z wzrostem cen surowca, ale też dbałością o jego jakość, jak i poziom życia farmerów na plantacjach. Czy jednak dla odrobiny słodczy klient jest gotów zapłacić więcej? Czy zrozumie tę cenę? Co zrobić, by czekolada stała się luksusowym smakołykiem, na który Polacy są gotowi wydać większą sumę?

Sztuka, klimat i edukacja

Marta Keler gliwicką Czekoladziarnię prowadzi razem z Bartkiem Śliwą, który odkupił ją w 2020 roku od poprzednich właścicieli. Dzięki pięknym, zabytkowym płytkom, którymi wyłożone są ściany i posadzka, to miejsce jest jeszcze bardziej wyjątkowe. Przytulne i zaaranżowane w stylu retro. Dawniej mieścił się tu sklep rzeźniczy, stąd obecność kafelków. – Mamy ciut mniej klientów niż

2 lata temu, za to zauważamy, że jest coraz większa świadomość na temat rzemieślniczych produktów i takich klientów przybywa, choć w niewielkim stopniu – mówi Marta.

Czekoladziarnia Marty i Bartka to lokal wyjątkowy, bo jako jeden z niewielu na Śląsku, a nawet w Polsce specjalizuje się w sprzedaży strictly czekolady w każdej postaci: rzemieślniczych tabliczek, ciast, pralin, figurek i gorącej czekolady. Klienci Czekoladziarni mogą wybierać spośród czekolad renomowanych polskich manufaktur: U Dziwisza, Beskid Chocolate, Manufaktura Czekolady z siedzibą w Łomiankach czy od Pawła Sobieraja. Największym powodzeniem cieszą się tabliczki mleczne z dodatkami i te mocno gorzkie z 80-, a nawet 100-procentową zawartością kakao. Działalność Czekoladziarni nie ogranicza się jednak tylko do sprzedaży. Absolwentka artystycznej uczelni, którą jest Marta Keler, nie omieszkała zaoferować swoim gościom dodatkowych atrakcji. I tym samym przyciągnąć ludzi, którzy być może po samą czekoladę by tu nie weszli. W Czekoladziarni cyklicznie organizowane są

PANUJĄCA W KRAJU DROŻYZNA WPŁYWA NA WIELE OBSZARÓW GOSPODARKI, BYWA, ŻE OBNIŻA POZIOM ŻYCIA. CZY TO DOBRE CZASY NA SPRZEDAŻ RĘCZNIE DEKOROWANYCH TABLICZEK I PRALIN? JAK W DOBIE KRYZYSU RADZĄ SOBIE POLSCY CZEKOLADNICY? I JAK SPRAWIĆ, BY POLACY CHCIELI KUPOWAĆ WYSOKIEJ JAKOŚCI WYROBY RZEMIEŚLNICZE Z CZEKOLADY?



wystawy, które integrują ludzi, pozwalają im zaczerpnąć trochę wiedzy o sztuce, a przede wszystkim obcować z nią. Na ścianach lokalu wiszą delikatne grafiki ilustratorki Judyty Jang, świetnie współgrające z wystrojem pomieszczenia.

W okresie letnim Czekoladziarnia odczuwa odpływ klientów i to wtedy najczęściej organizowane są tu inne atrakcje, które zasilają budżet lokalu. Od kilku lat są to także warsztaty dla dzieci, w czasie których najmłodsi malują czekoladą albo tworzą z niej zabawne figurki. O ruch nie trzeba martwić się jesienią i zimą, wtedy lokal pęka w szwach. – Polacy nadal podchodzą do jedzenia czekolady bardzo sezonowo. Jak będzie w tym jesienno-zimowym sezonie, dopiero zobaczymy – zaznacza Marta.

Efekt szminki

Alicja Lopes z Chocomaliny od niedawna jest właścicielką domowej manufaktury. Sprzedaje czekoladę i herbatę rooibos z czekoladą i malinami, która cieszy się dużym powodzeniem, zwłaszcza wśród kobiet. Od dziecka lubiła czekoladę i o dziwo, wcale nie mleczną, ale ciemną. Babcią karmiła ją gorzkimi tabliczkami, odkąd pamięta. Alicja pokochała ten produkt, w dorosłym życiu wiążąc z nim ambicje zawodowe. – Mam charakter, który każe się uczyć i dociekać. Czytam, sprawdzam, próbuję – mówi pasjonatka wysokogatunkowej czekolady.

Na razie mała manufaktura nie jest jej głównym źródłem dochodu, ale do założonej działalności podchodzi profesjonalnie, wiążąc z nią przyszłość. – To nie hobby, to zawód – podkreśla. I nie chodzi jedynie o produkcję wyrobów czekoladowych, ale również o edukację. Alicja nie chce trafiać tylko do już przekonanych miłośników czekolady rzemieślniczej, zamierza także skraść serca zwykłych ludzi, czasem jeszcze nieświadomych, że istnieje czekoladowy produkt premium. Pomaga jej w tym głównie... Instagram. Jeszcze nim założyła firmę, rozpoczęła prowadzenie tam prężnie rozwijającego się profilu, na który wciąż wrzuca posty i filmiki ze sporą dozą wiedzy oraz ciekawostek o czekoladzie.

Swoje czekolady przygotowuje z gotowych kuwertur. Klient nie musi się martwić, co będzie próbował. To w gestii właścicielki Chocomaliny leży, by dokonać wyboru najlepszego z możliwych. Alicja chce upowszechniać wiedzę, że czekolada ciemna nie musi nosić nazwy „gorzkiej”. Bukiet jej smaków wychodzi daleko poza znaną nam goryczkę. Na pewno nie jest zwolenniczką zbyt mocno słodzonych produktów. – Cukier nie powinien być czynnikiem, który decyduje o „pyszności” czekolady! – zaznacza.

Wie także, że jedzenie czekolady nie powinno wiązać się z wyrzutami sumienia, pod warunkiem że jemy tę dobrej jakości i w umiarkowanych ilościach. I takiego konsumenta chciałaby wychować, edukować w byciu smakoszem. Jeśli chodzi o ceny i wpływ kryzysu

WSPÓŁCZESNY MARKETING

W kulturze zachodniej, wielkie koncerny wytwarzające czekoladę kierują reklamy do kobiet, przypisując produktom kakaowym rolę pocieszacza, tzw. comfort food, które pozwala radzić sobie z trudami codzienności.

Badania z 2004 r. pokazały, że ciężarne Amerykanki jako zachciankę podają czekoladę, podczas gdy mieszkanki Japonii wybierają ryż i susze.



na jej działalność, właścicielka Chocomaliny twierdzi, że czekolada rzemieślnicza zawsze była produktem relatywnie droгим, nie każdy mógł sobie na nią pozwolić. – Nie każdy miał też taką potrzebę. Przy obecnej sytuacji na rynku wysokie ceny nikogo już nie dziwią, więc i nasze czekoladki nie odstają tak mocno w porównaniu do innych produktów.

Alicja dodaje, że rynek czekolady nawet w czasach kryzysów nie chwia się bardzo gwałtownie. Przywołuje zasadę „czerwonej szminki”. – Po prostu czekolada pozostaje ostatnią namiastką luksusu, na którą można sobie pozwolić wtedy, kiedy jest bardzo trudno. Czekolada rzemieślnicza mimo wszystko utrzymuje status osiągalnego luksusu, zwłaszcza w segmencie prezentowym – przekonuje.

Czekoladowe rarytasy

Przeglądając stronę internetową sklepu Chocolatier **Pawła Cieszko**, w folderze znajdziemy piękne, misterne czekoladki. Produkt doskonały! – chciałoby się wykrzyknąć. Czy to też krzyk mody wśród kupujących? Zda się, że tak! Polacy kupują czekoladę w dużej mierze na prezent. Dlatego poszukują wyszukanych i eleganckich form. Fakt, że coś zostało ręcznie wykonane, podnosi rangę produktu. Paweł założył firmę w czasach pandemii i jak przyznaje, jej rozwój przypadł na trudne czasy. – Staram się myśleć, że jakość i unikatowość moich produktów się obronią, a klienci docenią kunszt ich wykonania bez względu na sytuację – podkreśla.

Właściciel Chocolatier na co dzień prowadzi także inną firmę – ko-repetytorską, dzięki temu zapewnia więc sobie większą stabilność finansową, co jest bardzo ważne zwłaszcza na początku. Sprawy w firmie idą na szczęście w dobrym kierunku, Paweł ma już nową, większą pracownię, gdzie może oddawać się czekoladowej pasji. – Zależało mi, aby Chocolatier możliwie jak najszybciej stał się

marką niezależną ekonomicznie. Biznesplan kilkakrotnie musiał ulec modyfikacjom, kryzys nie pomógł, ale po ponad roku przygotowań i remontów nowa pracownia wreszcie ruszyła, a wraz z nią otworzyły się nowe możliwości produkcyjne, co ogromnie mnie cieszy – dodaje. Ma już stałych klientów, którzy doceniają jego pralinki, a zwłaszcza staranność ich wykonania. Paweł potrafi zaszkoczyć smakoszy, np. mało znaną czekoladą ruby, evocao czy miodową. Jednak w przypadku tego typu produktów wygląd ma niebagatelne znaczenie, a unikatowe formy kojarzące się z sezonowymi świętami będą skuteczniej przyciągać uwagę. Muchomorki na jesień, choinki na Boże Narodzenie, serca na walentynki – warto przygotować coś wyjątkowego na te okoliczności, co też robi w swojej pracowni. Z klientami spotyka się podczas festiwali czekolady, na których regularnie bywa. Właśnie tu – jak mówi – można spotkać smakoszy czekolady i nawiązać również szerokie kontakty biznesowe, a także opowiedzieć o produkcie, odpowiedzieć na pytania i podejść indywidualnie do swoich odbiorców. A poznanie autora wyszukanych wyrobów ma wielkie znaczenie dla współczesnego konsumenta.

Słodko-gorzki biznes

Od 2016 r. organizatorką i prekursorką festiwali poświęconych czekoladzie rzemieślniczej jest **Iza Augustyn**, właścicielka firmy eventowej Weform. – Kocham czekoladę – przyznaje. – Jest dla mnie twórcza i inspirująca.

I choć nie narzeka na liczbę zaproszeń, jakie otrzymuje jej agencja, to dodaje, że wystawców jest coraz mniej i to wcale nie z powodu inflacji czy kryzysu, jaki mógłby dotknąć branżę z powodu drożyzny. – Rzeźbię w niczym – mówi gorzko.



Duże polskie manufaktury nie przyjeżdżają, wyjątek stanowi firma U Dziwisza, która od lat wierna jest festiwalom czekolady, bo właśnie tu zdobywała swoich pierwszych klientów. – Dziś każdy chce robić wszystko. Produkować czekoladę, sprzedawać, organizować warsztaty, duże eventy – stwierdza organizatorka.

Udział w takim wydarzeniu kosztuje około 2-3 tysięcy za wynajęcie stoiska, ale – jak twierdzi Iza Augustyn – to inwestycja, która się opłaca i potrafi szybko się zwrócić. Wydarzenia odwiedza od kilku do kilkudziesięciu tysięcy zwiedzających, którzy przychodzą, by kupić czekoladę – przekonuje właścicielka Weform. – Bardzo mnie to dziwi, że firmy mające tak szerokie pojęcie o prowadzeniu biznesu nie wykorzystują okazji na bezpośredni kontakt z klientem oraz ogromnych nakładów marketingowych, które oferuje moja agencja, promując marki czekolady rzemieślniczej – dodaje. – Dochodzi do tego, że na festiwalach więcej mówimy o czekoladzie, aniżeli możemy jej skosztować – stwierdza.

Oczywiście żaden smakosz nie wyjdzie z imprezy z pustymi rękami. Zawsze może kupić tabliczki czekolady rzemieślniczej, ale mógłby więcej, jeśli miałby do dyspozycji bardziej różnorodny asortyment. Polski biznes czekoladniczy jest dość małoskowy, skupiony na sobie i na chęci zysku. Zdaniem Izy Augustyn chęć, by integrować środowisko, tworzyć nową gałąź przemysłu związanego z produkcją wysokogatunkowej czekolady póki co nie istnieje. Pomimo gorzkich stwierdzeń Iza działa i odwiedza nowe miasta, które ją zapraszają. – Mamy mnóstwo zaproszeń, gościmy na rynkach wielkich i mniejszych miast. A apetyt na czekoladę i wiedzę o niej stale rośnie. ■

Źródła:

<https://markethub.pl>

<https://panparagon.pl>

<https://www.bankier.pl>

<https://www.dnb.com>



Garść statystyk i ciekawostek

Raport „Światowy i polski rynek czekolady”, Euromonitor na lata 2023-2027 wykazał, że w ubiegłym roku statystyczny Polak zjadł średnio 5,7 kg czekoladowych słodczy. Natomiast do roku 2027 wartość ta ma wzrosnąć do 6,2 kg. Jak podano, wartość polskiego rynku czekoladowych słodczy w czerwcu br. sięgnęła 8,483 mld zł, czyli o 10,9% więcej niż rok wcześniej. Dane NielsenIQ wykazują jednocześnie dwukrotnie szybszy wzrost wartościowy rynku w stosunku do ilościowego – z 189,9 tys. ton w roku poprzednim do 200,6 tys. ton produkcji za ubiegły rok. Jako przyczynę tej sytuacji wskazano inflację konsumencką oraz produkcyjną. Ponadto w raporcie podano wartość sprzedaży światowego rynku czekoladowych słodczy, która w 2021 r. wyniosła 115 mld dol. Prognozuje się, że do 2027 r. wzrośnie ona do 159,1 mld dolarów.

Raport D&B podaje, że w ubiegłym roku statystyczny Polak zjadł średnio od 5,5 kg do nawet 6 kg czekoladowych słodczy, głównie pralin, batonów i samej czekolady. Wartość polskiego rynku szacuje się na blisko 8,5 mld złotych, czyli o 10% więcej niż w analogicznym okresie roku ubiegłego.

Polska czekolada na zagranicznych rynkach

Polska branża swoją silną pozycję zawdzięcza eksportowi. Zagranicznej sprzedaży pomaga słaba złotówka, co zwiększa konkurencyjność produktów na światowych rynkach. Dane za 2022 rok mówią o 11-proc. wzroście wolumenu eksportu wyrobów cukierniczych w porównaniu do 2021 roku, sięgając ponad 110 tys. ton. Natomiast w ujęciu wartościowym zagraniczna sprzedaż produkowanych w Polsce produktów zwiększyła się o 1/5 w skali roku, sięgając wartości 426 mln euro, napisano w raporcie.

Głównym kierunkiem eksportu polskich słodczy są rynki unijne. Przede wszystkim Niemcy, Węgry, Czechy, Rumunia, Holandia. Poza Wspólnotą polskie słodczy wysyłane są do Wielkiej Brytanii, Arabii Saudyjskiej i Zjednoczonych Emiratów Arabskich.

Polska czekolada w rodzimym koszyku zakupowym

Zdecydowanie najczęściej kupują mieszkańcy województwa mazowieckiego. Największe województwo ze stołecznym miastem Warszawą ma aż 34,69-proc. udziału w rynku czekolady. Nie powinno to dziwić – według danych z czerwca 2018 r. w województwie mazowieckim żyje aż 5 391 813 osób, co stanowi około 7% ludności całego kraju, jednocześnie to najbogatszy i najbardziej rozwinięty region kraju. Drugie miejsce w klasyfikacji zajmuje województwo wielkopolskie z 11,84% udziału w sprzedaży czekolady przy 3 493 969 mieszkańcach. Województwo śląskie, w którym mieszka 4 564 394 mieszkańców, ma 11,47% udziału i zamyka podium. Najmniej czekolady, bo poniżej 2%, nabywają mieszkańcy województw: podkarpackiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, lubuskiego, świętokrzyskiego i opolskiego. „Bardzo ciekawe jest zestawienie obrazujące średnią liczbę czekolad na jednym paragonie. Niemal 90% naszych wyborów to jedna i dwie tabliczki czekolady. Prawdziwi czekoladoholicy, którzy wrzucają do koszyka 4 lub więcej czekolad, to zdecydowana mniejszość. Taka liczba tabliczek na jednym dowodzie zakupu znalazła się na 5,5% paragonów ujętych w naszym badaniu!”, czytamy na stronie Pan Paragon podsumowującej analizę zakupowych wyborów Polaków.

Czekolada od święta

Jak wynika z analizy paragonów, Polak najczęściej czekolady kupuje w okresie świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy. „Co ciekawe, w miesiącach poświęconych, tj. maj czy styczeń, zauważyliśmy spadek w zakupach tej słodkości. Być może to efekt zapasów słodczy, które zjadamy długo po świątach, lub oszczędności, bo jak wiadomo Wielkanoc, a w szczególności Boże Narodzenie potrafią być bardzo kosztowne”, czytamy w analizie na stronie Pan Paragon. „Największy spadek w zakupach odnotowaliśmy w maju, a obniżona aktywność zakupowa tego smakołyku trwa aż do sierpnia. Dopiero wraz z nadejściem września konsumenci chętniej sięgali po tę słodkość i czekoladowa passa trwała aż do lutego”.

SŁODKA królowa



■ Rozmawiała: Dominika Wojniak

Dominika Wojniak: Kiedy ostatnio jadłaś czekoladę?

Natalia Aurora Ignacek: Czekoladę jem codziennie. Przyznam, że trudno mi sobie wyobrazić dzień bez czekolady. Ale fakt, że jem ją każdego dnia, nie oznacza, że się nią objadam. Czekolada stanowi składnik wielu napojów i dań w mojej diecie – owsianka z ziarnem kakao, gotowane łuski kakaowe, kostka czekolady do kawy. To moja towarzysząca codzienności. Karmię się nią, ale także zajmuję. Edukowanie, jak wyjątkowym produktem jest czekolada, jest moją życiową misją.

Jako naród coraz chętniej sięgamy po czekoladę. Z danych raportu „Światowy i polski rynek czekolady” wynika, że w ciągu kilkunastu ostatnich lat spożycie czekolady w przeliczeniu na statystycznego Polaka wzrosło o około 30% – z 4 kg w 2007 r. do 5,2 kg w 2020 r. Skąd ten wzrost?

Wynika on z kilku powodów. Po pierwsze, ludzie zaczęli intensywniej poszukiwać produktów, które ukoją nerwy, świadomie lub intuicyjnie kierowali swoje zakupowe wybory w stronę czekolady, gdyż jej spożywanie poprawia nastrój. Po drugie, czas pandemii wzmocnił również trend zdrowej żywności, która ma wzmacniać naszą odporność, a kakao, jako superfood, ma takie właściwości. Po trzecie wreszcie, wzrost spożycia wynika z rosnącej świadomości konsumentów, szukają oni produktów wysokiej jakości, rzemieślniczych. A producen-

tów, którzy odpowiadają na takie potrzeby, z roku na rok przybywa.

To, że czekolada poprawia nastrój, skądś wiemy, ale jak zdrowym jest produktem, już niekoniecznie.

Niestety brakuje szerokiej społecznej edukacji dotyczącej pozytywnych skutków jedzenia czekolady. Z zaskoczeniem obserwuję, że ludzie coraz częściej wiedzą, z czego czekolada powstaje. Ale z tego, w jaki sposób wpływa na zdrowie, jakie korzyści niesie dla organizmu, zdaje sobie sprawę dosłownie garstka. Dlatego jeżdżąc z prelekcjami po szkołach, uczestnicząc w debatach podczas festiwali i targów, wszędzie przemycam wiedzę o czekoladzie.

Ludzie chcą o niej słuchać?

Zdecydowanie! Zainteresowanie tematem jest duże. Zauważ, że każde pokolenie lubi czekoladę, to temat bardzo wdzięczny i smakowity. Czekolada dobrze się kojarzy, nierzadko z dzieciństwem, miłymi okolicz-

nościami w naszym życiu. Słuchając o fenomenalnej i krwawej historii czekolady, ludzie zmieniają pogląd na jej temat, widzą jej wielowymiarowość i potencjał. To wszystko przekłada się na decyzje konsumenckie.

Do światowych liderów konsumpcji czekolady należą Austriacy i Niemcy, którzy zjadają 8,3 kg czekolady rocznie w przeliczeniu na mieszkańca. Jeszcze trochę nam do nich brakuje.

W Polsce istniały znane i szanowane marki czekolady. Najpierw był Wedel, później Wawel. Czekolada był powszechnym produktem, łatwo dostępnym. Ale II wojna światowa zatrzymała pracę wielu polskich fabryk produkujących czekoladę. Później mieliśmy trudne czasy PRL-u, stan wojenny, co w znacznym stopniu ograniczyło produkcję czekolady, która stała się produktem ekskluzywnym. Zauważ, że do dziś wyroby czekoladowe w świadomości społecznej stoją wyżej niż żelki czy lizaki. To słodczy z wyższej półki, pasująca na wiele okazji.



Idąc na randkę, kupisz pralinki, nie landrynki. Znacznie łatwiej upiec chleb, niż zrobić czekoladę. Ludzie zaczynają to rozumieć. A Niemcy i Austriacy wiedzą to od dawna.

Jednak najwięcej czekolady, bo aż 11,6 kg rocznie na mieszkańca, spożywa się w Szwajcarii. Czy kraj ten nadal uważany jest za światową stolicę czekolady?

Szwajcaria to niezwykły kraj, który mocno zapisał się na kartach historii czekolady. To tam powstała czekolada mleczna, w której zresztą Szwajcarzy do dziś się specjalizują. Mają stowarzyszenia producentów czekolad, ich mleko jest produktem prawnie chronionym, to w tym maleńkim kraju w jednym czasie spotkały się trzy wybitne postaci – François-Louis Cailler, Daniela Petera oraz Henri Nestlé. To właśnie ci dżentelmeni zmienili losy czekolady – wynaleźli technologię produkcji mleka w proszku, co miało ogromny wpływ na rozwój rynku czekolady mlecznej na całym świecie. A trzeba jeszcze nadmienić nieoceniony wkład Rudolpha Lindta, a także Philippe Sucharda, prekursora uwielbianej przez wszystkich czekolady z fioletową krową. Zatem Szwajcaria jest absolutną stolicą czekolady, nie tylko pod względem spożycia, ale także dorobku w historii.

My też dokładamy do tej historii swoją cegiełkę. Jesteśmy największym rynkiem czekolady w Europie Środkowo-Wschodniej. Polska awansowała na czwarte miejsce na świecie pod względem eksportu czekoladowych słody-



**O TYM JAK WYMAGAJĄCA
I CZASOCHŁONNA JEST PRACA
NAD PRODUKCJĄ CZEKOLADY
NATALIA AURORA
IGNACEK PRZEKONAŁA SIĘ,
UCZESTNICZĄC W PROCESIE TWORZENIA
SWOJEJ PIERWSZEJ AUTORSKIEJ
TABLICZKI CZEKOLADY METODĄ BEAN-
TO-BAR**

czy. Wartość polskiego eksportu to prawie 2,1 mld dol., co stanowi ponad 7% udziału w światowym eksporcie. Ogólnoświatowy popyt na wyroby czekoladowe rośnie dynamicznie. Pojawiają się nowe rynki, jak Indie czy inne kraje azjatyckie, które cechuje ogromna chłonność. W tamtej części globu smak czekolady budzi coraz większe zainteresowanie. Cieszy mnie, że należymy do liderów światowej produkcji czekolady, ale chciałabym, by przybywało małych pracowni, by powstawały manufaktury, gdyż pozwoli to rozwijać



interesowanie tym segmentem czekolad. Choć na szczęście niezupełnie, gdyż odwiedzając fabryki i manufaktury czekolady, słyszę od producentów, że popyt na ciemne czekolady systematycznie rośnie. Oczywiście królową jest nadal czekolada mleczna.

A co z białą?

Im dłużej eksploruję świat czekolady, tym szersze mam horyzonty. Jestem bardziej otwarta. Nie uważam, że czekolada biała jest gorszą siostrą ciemnej lub mlecznej. Są inne, ale równie zachwycające. Doceniam masło kakaowe, podstawę białej czekolady – najbardziej niedoceniony produkt wszechczasów!

Biała czekolada białej czekoladzie nierówna. Wszystko zależy od proporcji składników. Szlachetna biała będzie miała na pierwszym miejscu w składzie właśnie masło kakaowe, dalej mleko w proszku, a na końcu cukier. Ta gorszej jakości najwięcej będzie mieć cukru.

Według prognoz rynkowych w Polsce w ciągu najbliższych 5 lat przewidywany jest wzrost spożycia słodczy czekoladowych o 0,5 kg na osobę. W 2027 r. statystyczny Polak będzie zjadał ok. 6,2 kg czekolady. Czym kusi czekolada, że coraz chętniej po nią sięgamy?

Czekolada jest produktem gęsto odżywczym. A my mamy pierwotnie zaprogramowane pożądanie produktów wysoko nasyconych wartościami odżywczymi. Intuicyjnie wiemy, co mamy jeść. Tak zaprogramowała nas ewolucja, byśmy przetrwali jako gatunek.

Nie bez znaczenia są też czasy, w których żyjemy. W dobie pandemii, wojny za naszą granicą, szalejącej drożyzny, kryzysu klimatycznego czekolada staje się pocieszycielem. Prosta tabliczka czekolady pozwala nam choć na chwilę oderwać się od trudnej rzeczywistości i się odprężyć, złapać oddech, a nawet się rozchmurzyć. Podczas rozmów z osobami z najstarszego pokolenia nieraz słyszę, że w najmroczniejszych czasach historii zawsze ktoś produkował słodczyce i zawsze ktoś je kupował.

Mała rzecz, a cieszy.

W badaniach eksperymentalnych udowodniono, że zapach czekolady faktycznie ma wpływ na nasz mózg. Działa kojąco i odprężająco. Dodajmy do tego, że czekolada jest po prostu piękna – błyszcząca, odbija światło. Pociąga nas samym wyglądem. Lubimy słuchać, jak trzaska, zwłaszcza ta w postaci małych sprząnek. Gdy przegryzamy czekoladową skorupkę, doznajemy przyjemności. Czekolada ma tak szeroką paletę smaków, że można ją degustować jak wino. Jest produktem multisensulany. A w kompozycji z innymi produktami uniwersalnym.

rynek i wzbogacać ofertę. Już dziś polskie wyroby czekoladowe takich marek, jak Manufaktura Czekolady, Beskid Chokolade, DE-SEO Patisserie & Chocolaterie czy Sopotka Manufaktura Czekolady, zdobywają nagrody w międzynarodowych konkursach, przez co mają szansę znaleźć miłośników w najdalszych zakątkach świata.

Statystyczny Polak na słodczyce z dodatkiem kakao wydaje rocznie prawie 200 zł. Najpopularniejszymi produktami są tabliczki czekolady (28,2% rynku), przy czym około dwie trzecie wartości sprzedaży przypada na czekolady mleczne, a blisko jedna piąta na gorzkie. Wciąż lubimy na słodko.

Przed wszystkim powinno się zmienić nazewnictwo czekolad. Zauważ, że w krajach anglosaskich do określenia czekolady gorzkiej używa się słowa *dark*, czyli ciemna. Także u nas w przypadku czekolad o zawartości kakao powyżej 65% powinno się odejść od mówienia o tabliczce gorzkiej. To słowo niestety stygmatyzuje. Kto chce jeść słodczy, która zgodnie z nazwą jest gorzka? Nikt. Obecne nazewnictwo wprowadza odbiorców w błąd, w efekcie ogranicza zain-

I wyjątkowo prozdrowotnym. Dietetycy powoli odczarowują obraz czekolady jako produktu szkodliwego dla zdrowia, podkreślając jednocześnie, że niewielka ilość ciemnej czekolady spożywana każdego dnia wpływa korzystnie na zdrowie nie tylko fizyczne, ale i psychiczne.

I słusznie. Istnieją cztery naturalne substancje chemiczne, które nazywa się potocznie „kwartetem szczęścia” – to endorfina, serotonina, dopamina i oksytocyna. Wybrane produkty spożywcze są w stanie wzmocnić i poprawić wydzielanie w mózgu dwóch z nich: serotoniny i dopaminy. Bez wątplenia należy do nich czekolada. Zawarte w niej kakao określa się mianem superfood, ponieważ ma silne działanie prozdrowotne. Wszystko za sprawą takich związków jak polifenole, flawonoidy, związki nieflawonoidowe oraz niepolifenolowe. Do tej ostatniej grupy należy teobromina – substancja absolutnie wyjątkowa. Tylko w ziarnie kakao występuje w tak dużym nasyceniu. Jest naturalnym narkotykiem, działa rozluźniająco, nie powodując senności. Naturalnie pobudza, wywołując pozytywny nastrój.

Jak pokazują badania przeprowadzone przez ASM – Centrum Badań i Analiz Rynku, wśród Polaków rośnie świadomość konsumencka. Podczas zakupów coraz częściej zwracamy uwagę nie tylko na cenę, ale także jakość produktów. Z czekoladą jest podobnie?

Zdecydowanie. Ludzie wreszcie zaczynają czytać etykiety, a krótka etykieta w czekoladzie bez dodatków zawiera tylko trzy składniki: miazgę kakaową, tłuszcz kakaowy i cukier. Kupując wysokiej jakości czekoladę, trudno o zdrowsze słodczyce.

A miejsce pochodzenia składników również nabiera znaczenia?

Wystarczy zerknąć na półki sklepowe, gdzie zaczynają pojawiać się czekolady z ziarnem pochodzącym z Indonezji czy Dominikany. Wystarczy wybrać się do lodziarni, możemy już w nich nabyć lody czekoladowe z kakao pochodzącym z Ghany. Przykłady można mnożyć. Kraj pochodzenia dla takich produktów, jak wino, oliwa, kawa, czy herbata, jest czymś fundamentalnym. Teraz czas na kakao.

Z prognoz rynkowych Euromonitor wynika, że globalny rynek czekolady do 2025 roku wzrośnie prawie o 25%. Producenci zacierają ręce.

Polski rynek czekolady to właściwie trzech główni gracze – Lotte Wedel, amerykański Mondelez i włoski Ferrero posiadają połowę. Dalej są Goplana, Storck, Nestle i Wawel. Te prognozy dotyczą w dużej mierze tego przemysłowego sektora. Rynek czekolady rzemieślniczej, choć się rozwija, nie odnotowuje dynamicznych wzrostów sprzedaży. Pamiętajmy, że te w naszym kraju nadal związane są ze sprzedażą okolicznościową – walentynki, mikołajki, Gwiazdka, Wielkanoc. Co generuje najwyższe dochody w segmencie słodczych czekoladowych? Czekoladowe króliki, jajka i mikołaje. To się nie zmienia od lat. Polacy jedzą czekoladę przy okazji ważnego wydarzenia. To wciąż produkt od święta, a nie element codzienności.

Zatem w jaką stronę powinni zmierzać producenci czekolad w Polsce?

Moją misją jest edukowanie ludzi, że czekolada to produkt codzienny, całoroczny. Że najlepiej sięgać po nią często w małych ilościach niż raz od święta się objadać. Jeśli zmieni się podejście do tego produktu, wzrośnie świadomość, gdy zaczniemy sięgać po wysokiej jakości czekoladę, to rynek tylko zyska. Myślę, że producenci powinni jeszcze mocniej skupić się na surowcach, pozyskiwać zrównoważone źródła i jasno to komunikować, powinni poszukiwać własnych kombinacji smakowych, nowatorskich połączeń czekolady z innymi, nieoczywistymi produktami.

Zachęcam, by otworzyć horyzonty, eksperymentować i bawić się tym produktem, bo oferuje takie możliwości. Ziarno kakao posiada najwięcej związków lotnych, które dała nam natura. To pozwala otworzyć się na degustowanie i oddawanie się smakowaniu czekolady wszystkimi zmysłami.

Czy cukiernicy powinni mocniej wykorzystywać czekoladę w swojej pracy?

Co do tego nie mam najmniejszych wątpliwości. Żaden produkt nie daje takiego pola do popisu, pokazania umiejętności i warsz-

tatu cukierniczego jak czekolada. W wielu cukierniach czekolady jest wciąż za mało, a wynika to z faktu, że cukiernicy zwyczajnie się jej boją. Jest to dla mnie zrozumiałe, bo praca z nią do najłatwiejszych nie należy. A do tego jest kosztowna. Zatem redukując ryzyko, niestety omijają ją szerokim łukiem.

Zachęcam cukierników, by przełamali obawy i sięgnęli po czekoladę. Współczesna technologia, oferta szkoleń, dostęp do wiedzy sprawiają, że dziś łatwiej jest stosować czekoladę. Na początek wykorzystując ją jako dodatek, uzupełnienie wypieku, deseru czy monoporcji. Można zrobić galaretę z czekolady, łączyć ją z bitą śmietaną, siekać. Biała czekolada doskonale łagodzi smak owoców, ciemna przełamuje słodczych swą goryczką. Sam proszek kakaowy daje wiel możliwości.

Jakie czekoladowe trendy obserwujesz?

Na rynku dominują trzy klasyki: biała, mleczna i ciemna. Jakiś czas temu ożywienie wywołała czekolada rubinowa, nazywana potocznie różową. Ale przecież są też inne wariacje, jak czekolada blond czy od niedawna Evocao. Bardzo modne są czekolady specjalistyczne – mleczne z roślinnymi zamiennikami krowiego mleka czy alternatywnymi słodzikami zamiast białego cukru. Coraz częściej sięga się po samo ziarno, czyli nibsy, które są świetnym dodatkiem. I oczywiście dodatki – sól, chili, kwiaty jadalne.

Przyznaję, że nabrałam ochoty na czekoladę. Choć sama rozmowa o niej już sprawia przyjemność.

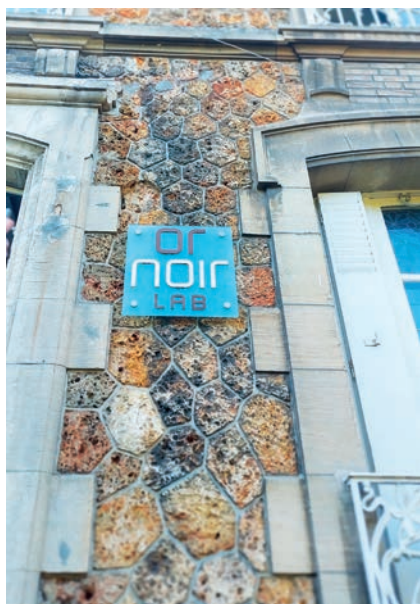
Sama widzisz, czekolada ma w sobie odrobinę magii. To nie jest zwyczajny produkt. Majowie i Aztekowie odkryli to dawno temu. Dlatego ziarno kakaowca darzyli taką czcią. Teraz pora na nas. ■



NATALIA AURORA IGNACEK – DZIENNIKARKA, BLOGERKA, REDAKTORKA NACZELNA „MISTRZA BRANŻY”, JURORKA BRANŻOWYCH KONKURSÓW. WSPÓŁORGANIZATORKA EVENTÓW POŚWIĘCONYCH CZEKOLADZIE, PROWADZI EKSPERCKIE PRELEKCJE I KONFERENCJE.

OR NOIR™ - Z WIZYTĄ W LABORATORIUM CZEKOLADY

CZYM ZASKOCZYĆ KLIENTÓW POSZUKUJĄCYCH UNIKATOWEGO SMAKU, TYCH, KTÓRZY JEDLI JUŻ NIEMAL WSZYSTKO? CZEKOLADĄ JEDYNĄ W SWOIM RODZAJU. WYJĄTKOWĄ NIE ZE WZGLĘDU NA DOBÓR DODATKÓW, A ZIARNA I RECEPTURĘ. WŁAŚNIE TAKI AUTORSKI PRODUKT STWORZYLI SZYMON SAPIEHA I PAWEŁ CHORZELEWSKI W LABORATORIUM CZEKOLADY OR NOIR™.



jest w niewielkim miasteczku pod Paryżem. Wbrew powszechnym wyobrażeniom nie panują tu chłodny minimalizm i biel. Przekraczając próg, odwiedzający wie, że znalazł się w miejscu, w którym szanuje się kakao – miejsce jego pochodzenia i historię. Liczne akcesoria, publikacje i grafiki wypełniają pomieszczenia. W jednym z nich odbywa się rozmowa, podczas której ustalane jest, jaką czekoladę chciałby stworzyć zaproszony gość.

Całością projektu opiekuje się Amelie Allemand, specjalistka z wieloletnim doświadczeniem w produkcji czekolady. Najpierw poznaje



Jak przebiega komponowanie składników czekolady? Zaczyna się od wyboru odpowiedniego rodzaju ziarna pochodzącego z konkretnego regionu świata. Następnie przechodzimy do określenia receptury, ustalamy odpowiednią zawartość kakao, masła kakaowego czy mleka w proszku. To kwestia prosta tylko w teorii, spotykająca się z prozaicznym problemem braku odpowiedniej technologii w cukierniach, które chciałyby poszczycić się unikatową czekoladą. Odpowiedzią na taką właśnie potrzebę jest laboratorium czekolady Or Noir™.

CZEKOLADA TWORZONA NA MIARĘ

Wizyta w Or Noir™ jest przeżyciem samym w sobie. Mieszczące się w starej porośniętej bluszczem kamienicy laboratorium położone





potrzeby klienta, jego przewodnią działalność i preferencje smakowe. Kolejny etap to przejście do właściwej części laboratorium, gdzie można odkryć bogactwo aromatów kakao, degustując próbki czekolad z różnych ziaren, tak by dobrać profil smakowy do swoich potrzeb. Analiza sensoryczna polega na wykorzystaniu węchu i smaku do wyłapania pożądaných nut aromatycznych i smakowych, ale też na próbowaniu różnych konsystencji, by określić poziom lepkości lub płynności czekolady. Laboratorium Or Noir wyselekcjonowało najlepsze kakao z całego świata, oferując 20 mas kakaowych i kuwetur. Profil smakowy czekolady budowany jest na podstawie 7 nut organoleptycznych (aromatycznych, owocowych itp.) i 20 nut wtórnych (pikantnych, kwiatowych, lukrecji). Po zapoznaniu się z czekoladami za pomocą specjalnego oprogramowania Or Noir™, posługującego się metodą analityczną, która pozwala na wstępne określenie dokładnego profilu smakowego, tworzona jest receptura.

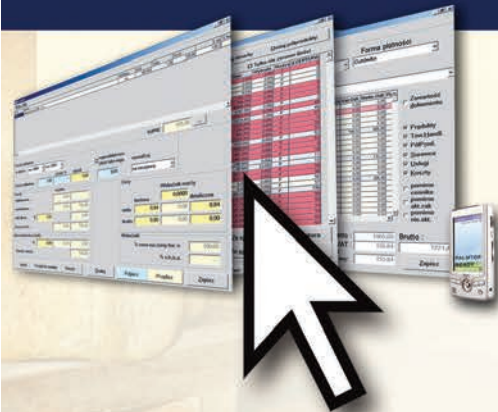
CZEKOLADA INNA NIŻ WSZYSTKIE

Wśród polskich cukierników na posiadanie własnej czekolady zdecydowało się dotychczas 10 osób, w tym właściciel Mazovia Patisserie i superfinalista World Chocolate Masters, Michał Iwaniuk. Do ich grona dołączył niedawno mistrz cukiernictwa, ekspert i szkoleniowiec branży łódzkiej oraz właściciel lodziarni Szymon Sapięha wraz ze współnikiem Pawłem Chorzelewskim. – To właśnie Paweł był pomysłodawcą tego projektu – mówi właściciel marki. – Zawsze miał wizję, by w ofercie znalazło się coś wyjątkowego. Coś innego niż mają wszyscy. I przekonał mnie do tego pomysłu. To była świetna decyzja. Od samego początku tworzenia marki łódzkiej Paweł i Szymon byli związani z czekoladą Callebaut i Cacao Barry. W ich pracowni używane były czekolady single origin: Wenezuela, Tanzania, Ghana, Madagaskar. Wybierali najlepsze produkty ze względu na szacunek i upodobanie do tego surowca. – Czekolada zawsze była dla

AXEL

Jak DOWODZĄ badania przeprowadzone u naszych klientów, czas potrzebny na wykonanie codziennych czynności uległ skróceniu aż o:

42%



Program dla PIEKARNI I CUKIERNI

**SYSTEM ZINTEGROWANY
Z UNIĄ EUROPEJSKĄ
DLA PIEKARNI, CUKIERNI
I INNYCH FIRM PRZEMYSŁU
SPOŻYWCZEGO**

Oferowany przez naszą firmę program "AXEL" powstał na bazie doświadczeń zdobytych przez naszych informatyków podczas pracy w piekarniach.

Posiadamy dogłębną znajomość tematu, co pozwala nam na tworzenia rewelacyjnego oprogramowania.

SYSTEMY WAGOWE



WYDAWKA
ELEKTRONICZNA



RECEPTUROMATY PIEKARNICZE
I CUKIERNICZE

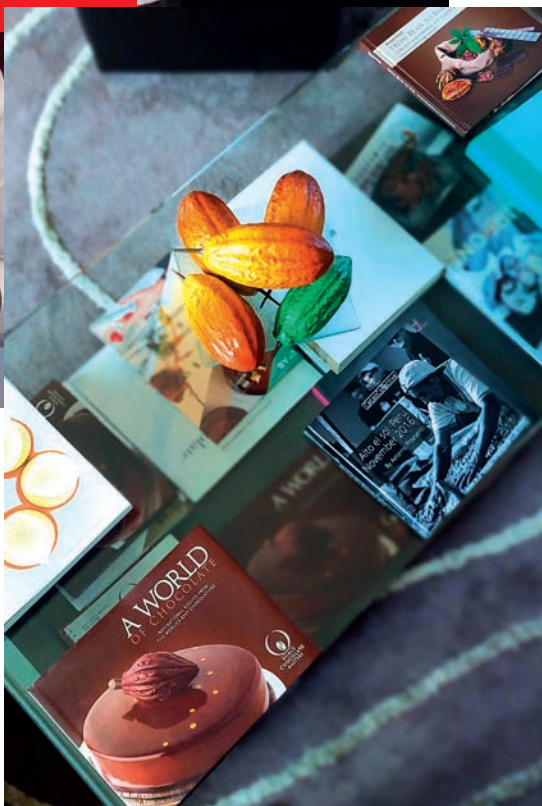
DARMOWE WERSJE!

Producent



Gliwice, ul. Kosów 4
(0) 603 769 422
WWW.AXELFHU.COM.PL
axel@axelfhu.com.pl

Tajniki czekolady w laboratorium Or Noir odkrywali Szymon Sapieha, Paweł Chorzelewski, Marek Budner oraz Natalia Aurora Ignacek



dla marki Cacao Barry. Każdy kraj ma własnego oficjalnego kapitana Or Noir i to właśnie Marek sprawuje tę funkcję w Polsce. Przyznaje, że to dla niego wyjątkowa część pracy. – Mnóstwo frajdy sprawia mi bliska współpraca z klientem przy tworzeniu jego czekolady. Pomagam w kwestiach formalnych, umawiam terminy wyjazdu, wreszcie jestem na miejscu podczas całego procesu. Do tej pory byłem zaangażowany bezpośrednio w stworzenie aż 13 czekolad Or Noir™ i mogę śmiało powiedzieć, że każda z tych wizyt, a co za tym idzie – czekolada – była zupełnie wyjątkowa.

Zdaniem kapitana Or Noir™ proces tworzenia własnej czekolady tak naprawdę nie

zaczyna się w laboratorium, lecz w wyobraźni. – Jeśli cukiernik lub lodziarz wie, jak dokładnie ma smakować jego czekolada, jakie wspomnienia ma przywoływać i do czego pasować, to procedura w laboratorium jest stosunkowo prosta – deklaruje. Choć mimo wszystko czasochłonna. W przypadku Szymona i Pawła cały proces trwał od wczesnych godzin porannych aż do późnego popołudnia.

Tak opowiada o tym właściciel marki Lody by Szymon Sapieha: – Proces tworzenia własnej czekolady wymaga odpowiedniego przygotowania i pełnego skupienia. Zjedliśmy lekkie śniadanie, bezpośrednio przed piliśmy tylko wodę, by jak najlepiej oczyścić kubki smakowe. Dzięki temu, że znamy się z Pawłem dość długo i omówiliśmy pewne kwestie jeszcze przed wyjazdem, praca poszła naprawdę sprawnie.

Po stworzeniu receptury autorzy otrzymują próbki, ale na czekoladę do użytku pracowni trzeba poczekać kilka miesięcy. Oprócz niej Or Noir™ dostarcza także cały koncept marketingowy, np. specjalnie zaprojektowane ulotki, które posłużą w lokalu jako informacja o czekoladzie i jej unikatowości. A ta jest wyjątkowa również za sprawą nazwy – nadają ją autorzy i pod taką będzie oficjalnie figurować. – To jest coś, co będzie nieśamowicie wyróżniać nasz lokal spośród wszystkich innych. Coś, czym możemy się pochwalić – podkreśla Paweł. ■

nas bardzo ważna. Dlatego za zachętą naszego przedstawiciela handlowego, Marka Budnera, jako jedna z nielicznych lodziarni w Polsce 7 lipca świętowaliśmy Dzień Czekolady. W pierwszym sezonie z tej okazji pojawiło się 10 różnych czekoladowych smaków. W tym smak autorski Aurora, stworzony przy współudziale Natalii Aurory Ignacek. W kolejnym sezonie powtórzyliśmy to z wielkim sukcesem. Odwiedził nas wtedy nasz opiekun i przedstawiciel handlowy Marek Budner, który właśnie w kontekście tego dnia i naszego zainteresowania czekoladą zapytał, czy nie byłibyśmy zainteresowani stworzeniem własnej czekolady w Or Noir. Bez zastanowienia podchwyciłem ten pomysł i równie szybko zaproponowałem go redaktor naczelnej Mistrza Branży, która zgodziła się dołączyć do projektu i pojechać do laboratorium z nami.

W trakcie pobytu w Or Noir™ stworzyli 5 receptur. Ostatecznie dwie spośród nich wybrano jako te, które stały się ich autorskimi czekoladami. To czekolada ciemna, która posłuży głównie do produkcji lodów. – Jej

innowacyjność polega na tym, że zawiera bardzo dużo aromatów dymnych i jest dość wytrawna. Tak, by była wyraźnie wyczuwalna w lodach, których bazą jest mleko. Natomiast do produkcji tabliczek postawiliśmy na mocno mleczną czekoladę z użyciem pełnego mleka – jest ono wręcz na pierwszym miejscu. To taki smak czekolady z dzieciństwa, który budzi miłe skojarzenia i sentymenty – wyjaśnia Szymon Sapieha.

W POSZUKIWANIU IDEALU

Marek Budner od 7 lat pracuje jako kierownik sprzedaży w Barry Callebaut w tym

**ZABAWA SMAKAMI,
TEKSTURAMI, SKŁADNIKAMI
- OTO TEMAT, Z KTÓRYM
ZMIERZĄ SIĘ UCZESTNICY
POLSKICH ELIMINACJI
DO KONKURSU WORLD
CHOCOLATE MASTERS.**

ZABAWA Z CZEKOLADĄ W ROLI GŁÓWNEJ - KRAJOWE ELIMINACJE DO WORLD CHOCOLATE MASTERS JUŻ W LUTYM



„Play”, temat kolejnej edycji World Chocolate Masters, ma zachęcić uczestników do zabawy składnikami, smakami i teksturami. Pragnący wziąć udział w selekcjach do wielkiego finału w Paryżu będą musieli wykazać się w pięciu zadaniach. Będą to: 3-minutowa prezentacja własnej interpretacji tematu przewodniego; słodkości do podziawu; whimsical bonbon, czyli pralinka o dwóch teksturach; playbox – pudełko wykonane z czekoladowych jadalnych elementów; pastry play – ciastko czekoladowe przygotowane z użyciem wybranego lokalnego składnika. Zainteresowani mogą przysyłać zgłoszenia na stronie worldchocolatemasters.com/apply, po czym zostaną one sprawdzone i ocenione przez jury



złożone z ekspertów. Aplikować można najpóźniej do 3 miesięcy przed wydarzeniem. Eliminacje krajowe i regionalne będą odbywać się przez cały 2024 rok, od stycznia do grudnia. Preselekcje dla Polski przeprowadzone zostaną w Warszawie podczas kolejnej edycji targów Expo Sweet. ■

III MISTRZOSTWA POLSKI NA PRALINĘ

**ZAPOMNIANE SMAKI TO
TEMAT, KTÓRY W MARCU
2024 R. PRZEDSTAWIĄ
UCZESTNICY
KOLEJNEJ EDYCJI
JEDYNEGO POLSKIEGO
KONKURSU
DEDYKOWANEGO
CZEKOLADZIE.**

17 MARCA 2024

**III MISTRZOSTWA
POLSKI NA PRALINĘ**



12.SWEETTARGI

Katowice 16-18 marca 2024



stworzenie konceptu marketingowego – opakowania oraz ulotki, które odzwierciedlą ich zamysł twórczy.



Mistrzostwa Polski na Pralinę to jedyny polski konkurs dla entuzjastów pracy z czekoladą. Jego celem i misją jest pokazanie młodych talentów oraz budowanie kultury jedzenia czekolady w naszym kraju. Do udziału zaproszeni są profesjonaliści i pasjonaci pracy z czekoladą: chocolatierzy, właściciele pracowni cukierniczych, pracownicy hoteli lub cukierni oraz każdy, komu temperowanie czekolady niestraszy. W kolejnej edycji zadaniem przewodnim będzie stworzenie wieloteksturowej praliny z formy oraz praliny krojonej, która będzie miała nostalgiczny wymiar. Zapomniane smaki to temat, do którego uczestnicy będą musieli nawiązać zarówno w formie wizualnej, jak i smakowej produktu. Dodatkowym zadaniem będzie

W pierwszym etapie (eliminacjach) chętni do udziału zobowiązani są wysłać na wskazany adres e-mail kartę zgłoszeniową, która zawiera nazwę, opis wykonania i recepturę na pralinę wraz z załączonymi zdjęciami. Na miejscu zawodnicy wykonują zarówno korpus, jak i nadzienie praliny, a także trufle. Mogą korzystać z dowolnej przywiezionej przez siebie czekolady oraz forem (trzymając się wytycznych ustalonych w regulaminie). Prace oceni grono specjalistów z niekwestionowanym mistrzem czekolady na czele – Michałem Iwaniukiem. Głównym sponsorem i partnerem 3. edycji konkursu została marka ICAM. NA zwycięzców czekają nagrody finansowe oraz produktowe. ■

kames[®]

od 1991



SINCE 1946

ICAM

PROFESSIONAL

Czekolady dla profesjonalistów

- ciemne 45- 81% kakao
- mleczne,
- białe, z jogurtem,
- gianduia - z orzechem laskowym,
- z karmelem,
- do zapiekania,
- do oblewania,
- do lodów,
- bez cukru.



Kakao w proszku, miazga i masło kakaowe, nibsy

Wyłącznie własnej produkcji, z selekcjonowanych ziaren kakao. W postaci bloku lub kropli. Także produkty BIO.

Kremy, polewy i dekoracje

Kremy z dużym udziałem orzecha laskowego i czekolady, także bez oleju palmowego. Posypki czekoladowe i chrupki w czekoladzie, prażynki i chrupki ryżowe.



ICAM - firma rodzinna

Niewielka manufaktura czekolady założona w 1946 r. przez Silvio Agostoni w Lecco niedaleko Bergamo, data początek firmie, która obecnie, jako jedna z niewielu na świecie samodzielnie kontroluje cały łańcuch produkcyjny, począwszy od ziaren kakao do gotowej czekolady.



Ultranowoczesna fabryka ICAM zapewnia osiągnięcie i utrzymanie najwyższych standardów jakości, na każdym etapie.

**Pobierz
katalog =>**



NOWE!

Kostki do zapiekania

- jagoda
- kawa z mlekiem
- malina
- maracuja
- pistacja



Oryginalne włoskie czekolady

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Wyrafinowane produkty
najwyższej jakości, które firmuje
swoim nazwiskiem rodzina Agostoni,
współzałożyciele ICAM.



Czekolady:

- Gran Cru
- Single Origin
- Bio

Z Peru, Dominikany, Wenezueli, Gwatemali, Ugandy,
Madagaskaru i Sao Tome.

Wyjątkowe czekolady ciemne o zawartości kakao do 81%,
także mleczne i białe.



Nadzienia Agostoni

Rzemieśnicze nadzienia z karmelizowanych
orzechów laskowych, pistacji i migdałów.
Bez oleju palmowego.

NOWE!

Single Origin

KUBA

ciemna
66% kakao



MADAGASKAR

mleczna
40% kakao



www.kames.pl

MIĘDZYNARODOWE TARGI BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

MIEJSCE, W KTÓRYM DOŚWIADCZENIE SPOTYKA SIĘ Z KULINARNĄ KREACJĄ

Zapraszamy na międzynarodowe targi EuroGastro, które są europejską stolicą branży gastronomicznej i HoReCa.

Podczas EuroGastro zaprezentują się:

- producenci i dystrybutorzy wyposażenia zaplecza kuchennego
- producenci i dystrybutorzy sprzętu piekarniczego, lodziarskiego i cukierniczego
- producenci i dystrybutorzy świeżych i mrożonych produktów oraz półproduktów
- producenci i dystrybutorzy żywności i napojów dla gastronomii
- producenci i dystrybutorzy kawy oraz sprzętu i dodatków do jej patrzenia
- producenci i dystrybutorzy wyposażenia hotelowego, sal restauracyjnych, barów
- producenci i dystrybutorzy alkoholi mocnych, win, nalewek oraz sprzętu i akcesoriów niezbędnych do przyrządzania drinków

EuroGastro - fuzja smaków i biznesu.

Dlaczego WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ w targach EuroGastro?

- dołączysz do renomowanego i najważniejszego w Europie wydarzenia dedykowanego rozwiązaniom dla branży gastronomicznej i HoReCa
- oczarujesz swoje kubki smakowe gastronomicznymi innowacjami i poznasz mistrzów sztuki kulinarnej
- odbędziesz kulinarną podróż dookoła świata dzięki networkingowi z wystawcami i odwiedzającymi działającymi na międzynarodowych rynkach
- posmakujesz czym jest szybki rozwój biznesu i otworzysz się na nowego klienta

**ZAREJESTRUJ SIĘ, ODBIERZ DARMOWY BILET.
ZADBAJ O BEZPIECZEŃSTWO SVOJEJ FIRMY.**

www.eurogastro.com.pl



ZAREJESTRUJ SIĘ

Organizator:

PTAK
WARSZAWA
EXPO



27. edycja



16-lecie

Międzynarodowe Targi
Rozwiązań dla Branży HoReCa
12-14 MARCA 2024



WYSTAWCY 2024:

HA
GE
A





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

WYPEŁNIJ ŻYCIE RADOŚCIĄ!

Odkryj kremy czekoladowe: prawdziwa czekoladowa rozkosz o kremowej postaci w temperaturze pokojowej.

- ✓ DOSKONAŁY SMAK – BOGATE W CZEKOLADĘ
- ✓ KREMOWE W TEMPERATURZE POKOJOWEJ
- ✓ GOTOWE DO UŻYCIA. PRZYGOTUJ SIĘ NA PRAWDZIWĄ MAGIĘ!
- ✓ WYTWARZANE Z CAŁKOWICIE NATURALNYCH SKŁADNIKÓW
- ✓ W 6 EKSCYTUJĄCYCH SMAKACH



**CREMA
NOCCIOLA**
KREM
CZEKOLADOWY
Z ORZECHAMI
LASKOWYMI

**CREMA DOPPIA
NOCCIOLA**
BOGATY KREM
CZEKOLADOWY
Z ORZECHAMI
LASKOWYMI

CREMA RB1
KREM
CZEKOLADOWY
RUBY

CREMA 811
KREM
Z CIEMNĄ
CZEKOLADĄ

CREMA GOLD
KREM
Z CZEKOLADĄ
GOLD

CREMA W2
KREM
Z BIAŁĄ
CZEKOLADĄ



Zeskanuj i pobierz broszurę
z propozycjami na święta
– prosto z Akademii Czekolady!