



Екатерина Свиридова
и ее капкейки

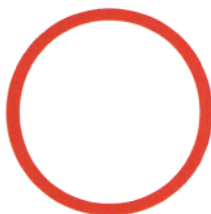


Алла Комиссарова
и ее шоколадные конфеты



Сладкая ДОЛЯ

Трюфели с перцем, гречневое печенье с диким медом и капкейки с глинтвейном — в частных кондитерских могут реализовать любые ваши желания. Текст: Денис Сергеев



ни покинули крупные корпорации, спрятали старые визитки со «звездными» должностями и превратили свою давнюю страсть к сладкому в новую профессию.

Теперь любители нестандартных подарков передают их контакты из рук в руки — ведь поиски коробок с этими десертами в магазинах «для всех» обречены на провал. Создав камерные кондитерские мастерские, новаторы играют по собственным правилам: рецептурные тонкости для них важнее аксиом массового производства.

СЧАСТЬЕ В КОНФЕТАХ

В мае 2011 г. два десятка лучших шоколатье Франции получили трогательные электронные письма: «Здравствуйте! Меня зовут Алла Комиссарова, я шоколатье из России, мечтаю попасть на Ваш мастер-класс или просто понаблюдать за Вашей работой, готова оплатить все затраты». Мэтры откликнулись, и Алла отправилась на персональную практику. К этому времени она уже окончила знаменитую школу Ecole Chocolat, побывала на шоколадных фестивалях в Европе и прекрасных итальянских фабриках и потеряла счет мастер-классам, которые посетила в Москве. Собирая чемоданы во Францию, она готовилась открыть через полгода в родной столице небольшое шоколадное ателье. Ведь «ручных» конфет, сделанных по рецептам европейских виртуозов, в этом городе решительно не хватало. «Кондитеры, у которых я училась в Европе, поразили своей открытостью. Они с удовольствием делились идеями, любому из них можно написать письмо с вопросом, и они тут же ответят. Причем не формально, а со всеми подробностями, как будто я была на их мастер-классе вчера, а не год назад», — делится впечатлениями Алла.

Смелый замысел Аллы состоял не просто в освоении полученных рецептов, главное было

в том, чтобы конфеты по вкусу не отличались от европейских. Легко догадаться, что все ингредиенты пришлось искать в Европе. Однажды Бруно Пасторелли (гуру французских кондитеров) подарил Алле рецепт конфет с имбирем. «Конечно, имбирь в Москве можно найти и на Дорогомиловском рынке, но лучше работать с французским имбирем, который рекомендовал Бруно. Я уверена в качестве продукта», — признает она очевидное. Визуальная составляющая конфет важна не меньше



вкусовой игры, поэтому стильные коробки десяти видов Алла заказывает в Бельгии. Сегодня ее шоколадное ателье La Princesse Choco выпускает около полусотни разнообразных шоколадных конфет, включая трюфели с перцем, соленую карамель, марципан с апельсином и ликером «Куантро», фигурки для детей, медальоны с орехами, цукатами и ягодами, а еще — мармелад из натуральных фруктовых соков и пюре. В будущем Алла обещает открыть уютный бутик недалеко от Патриарших, пока же ее сладости можно заказать на сайте. В декабре там появятся шоколадные слки с цукатами и шоколадные кобры — талисман 2013 года. aprincesse.ru

ПЕЧЕНЬЕ НА НОВЫЙ ЛАД

Александра Шафорост обожает действовать вопреки стереотипам. Сделав отличную карьеру в Европе, она решила приняться за кулинарный бизнес в России и открыла в Москве пекарню The Mag, назвав ее в честь своего пятилетнего сына. «Печенье должно быть сладким? Как бы не так!» — решила Александра и сочинила подюжины нетривиальных рецептов — вроде сырного печенья с белым перцем и розмарином или гречневого с диким медом и лимоном. Впрочем, поклонники тради-

