

Сладкая жизнь миндальных пирожных|

Автор: Людмила Клот, Цюрих, 9. 08. 2010.



Настоящие швейцарские люксембургерли

Изобретенные в Швейцарии маленькие пирожные под названием «люксембургерли» скопировал даже Макдональдс.

|

Мы уже с удовольствием рассказывали о сладком символе Цюриха – знаменитой кондитерской «Sprüngli». Здесь в 50-х годах прошлого века Рихард Шпрюнгли, основатель семейной кондитерской, создал свой маленький шедевр. Однажды, будучи в гостях в Люксембурге, он

отведал неизвестного воздушного пирожного – это, очевидно, и было изысканное французское пирожное под названием макарон. Привезя рецепт домой, отшлифовав и облагородив его, Шпрюнгли подарил Швейцарии маленькие и нежные миндальные пирожные с кремовой начинкой посередине. С его легкой руки эти разноцветные творения стали известны под именем люксембургерли, а теперь их в цюрихской кондитерской выпускается 650 кг в день.

Однако у популярности есть и другая сторона. «Мы боремся с десятками ежегодных случаев подделки нашей кондитерской продукции и выпуска пирожных, похожих на люксембургерли от «Sprüngli», - поделился со швейцарской экономической газетой «Handelszeitung» Томас Преносил, директор фирмы «Sprüngli». Это притом, что пирожные в качестве торговой марки защищены буквально со всех сторон: отдельный патент взят на имя, дизайн упаковки, логотип, а также размер, форму и пропорции!

Как только в цюрихской кондитерской становится известно, что кто-то выпустил аналогичный продукт, нарушающий права марки, ее директор начинает действовать. Вначале он пишет письмо – дружелюбное или гневное, в зависимости от того, первое это поползновение или регулярное. При этом на самом деле он довольно философски относится к авторским правам: «Если ты что-то делаешь хорошо, это обязательно скопируют».

Те же, кто любит миндальные пирожные макарон, знают, что они бывают разными – маленькими, диаметром в 3 см, и большими, диаметром в 7-9 сантиметров. Делают макароны из миндальной муки, сахара, взбитого в пену яичного белка. А всего вкусовых ароматов и сочетаний в начинке миндальных пирожных встречается великое множество: шоколад, специи, ваниль, кофе, лепестки роз, фисташки, малина, черная смородина, карамель на соленом масле, вишня, цветы апельсина, лакричный корень, кокос, мята, гранат, лимон, каштан, пралине, абрикос, коричневый сахар, сахарная вата, гавана, белый амбр, шампанское, фиалка, шафран с апельсином, ландыш, пряник, клубника с маком, явайский перец, зеленый лимон с имбирем... И это далеко не полный список.

К дегустации разнообразных пирожных типа макарон, которые можно купить в Швейцарии, по просьбе газеты «Blick» приступил известный швейцарский повар Рене Шудель, ведущий телепрограммы («Funky Kitchen Club» на телеканале Pro7. Вот что он заключил:

Самые вкусные



Это макароны, которые продаются в кондитерской «Vollenweider» из Винтертура, которая с осени 2008 года открыла свой бутик и в Цюрихе. Эти пирожные эксперт высоко оценил по всем пунктам: «Не очень хрустящие, хорошо взошедшие, не приторные, обладающие приятным натуральным запахом. По вкусу – абсолютно

превосходные. Замечательная выпечка».

Самые красивые

Без сомнения, самые красивые по форме и цвету макароны продаются в «Sprüngli»! Правда, повар Штудель немного покритиковал вкус начинки из шоколада с фисташками. «Мы много вложили в то, чтобы добиться этой оригинальной вкусовой ноты, и уверены, что именно она пользуется успехом», - не согласны в кондитерской.



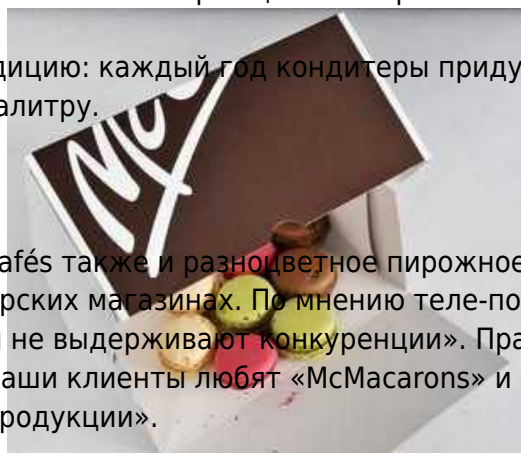
Самые классические

Макарон от "Ladurée"

Парижский кондитерский дом Ladurée, который существует с 1862 года, открыл свой филиал и на Банхофштрассе в Цюрихе, а также в Женеве и Лозанне. Теперь за макаронами сюда выстраивается очередь. Это даже не кондитерская, а настоящий бутик: продавщицы раскладывают пирожные по коробкам в белых перчатках. Эксперт оценил «парижан» как «вкусные, но слишком сладкие. Но очень красиво выпеченные». Дом Ladurée имеет прекрасную традицию: каждый год кондитеры придумывают новый аромат макаронов и пополняют цветовую палитру.

И самые дешевые

С недавних пор Макдональдс продает в своих McCafés также и разноцветное пирожное макарон, причем на треть дешевле, чем в кондитерских магазинах. По мнению теле-повара «они невкусные и даже с визуальной точки зрения не выдерживают конкуренции». Правда, руководство Макдональдса защищает новинку: «Наши клиенты любят «McMacarons» и мы получаем массу положительных отзывов об этой продукции».



Макарон от "Vollenweider"

MacMacaron



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
