

מאחורי הקלעים  
בונבון במחשבה תחילה

Déaches™  
CHOCOLATIER

מאמר זה מיועד לאלה מכם שטעמו את הבונבונים של Déaches וסקרנים לדעת קצת יותר על האופן שבו אנחנו מכינים אותם. ננסה לשתף אתכם בתהליך היצירה שלנו, ולתת בידיכם כלים לטעום ולבחון את הבונבונים שלנו, כמו גם שוקולדים אחרים.

אז איך אנחנו מתכננים בונבון?

ובכן, אם שמתם לב, הקפדנו להשתמש עד כה במילה "בונבון" ולא במילה "פרלין". מדוע? משום שאלו הן שתי גישות שונות בהכנת שוקולדים ממולאים, שההבדל המהותי ביניהן טמון באופי המילוי. הפרלינים<sup>1</sup> (שמקורם בבלגיה) ממולאים בדרך כלל בקרמים על בסיס חמאה, בתערובות סוכר מבושמות ובמילויי אגוזים. הבונבונים (שמקורם בצרפת) ממולאים בדרך כלל בשוקולד ולפעמים גם בקרם אגוזים. לרוב יהיה מחירם של הבונבונים גבוה מזה של

<sup>1</sup> למרבה ההפתעה, הפרלינים התפתחו מממתק מבוסס על חמאה ושמנת שלא הכיל כלל שוקולד! ממתק זה מיוצר עד היום בבלגיה. אנו מזמינים אתכם להכיר, ללמוד ולטעום ממנו באחת [מסדנאות ההשתלמות שלנו](#).

הפרלינים, משום שבבונבונים השוקולד משמש לא רק לציפוי אלא גם למילוי, ושוקולד (כחומר גלם למילוי) יקר יותר מסתם חמאה וסוכר.

אנו ב-Déaches מכינים בונבונים, כלומר: על פי תפישתנו, עיקר הטעם ועיקר החוויה בשוקולד ממולא צריכים להגיע בראש וראשונה מן השוקולד. לכן, לא תמצאו אצלנו מילויים של קרם חמאה או סוכר. המילויים שלנו מבוססים על שוקולד אמיתי<sup>2</sup> ועשיר, ממנו אנו מכינים על פי מסורת וידע צרפתיים גנאשים נימוחים, מבושמים בפירות טבעיים, אלכוהול ותבלינים איכותיים בלבד. הציפוי אינו אלא מעטה הגנה המיועד לשמור על המרקם ועל הטעמים העדינים של המילוי ולהשלים אותו בטעמו השוקולדי.

<sup>2</sup> השוקולד המשמש אותנו כחומר גלם הינו על טהרת חמאת-הקקאו ואינו מכיל כל שומן צמחי אחר.

**Déaches**<sup>TM</sup>  
CHOCOLATIER

כאן אנו מגיעים לנקודה חשובה: משום שבבונבונים שלנו השוקולד הוא העיקר, חשוב לנו לבחור לצורך הכנתם בשוקולד מהאיכות הגבוהה ביותר, מהזנים הטובים ביותר ובהתאם לארומות ולטעם שאנו מעוניינים להשיג בבונבון המוכן. פשוט איננו מוכנים להתפשר על רמת השוקולד שאנו בוחרים לבונבונים שלנו.

חובב שוקולד אמיתי ישאף תחילה את ניחוח השוקולד של הבונבון, ינגוס בו ויתבונן במילוי הנימוח או במבנה השכבות המורכב, תוך שהוא מניח למחצית הבונבון שבפיו לימוס לאיטה. לכן, הכנה של בונבון היא עבורנו הרבה יותר מסתם הוספה של תבלינים ופירות למילוי. אנו מעוניינים ליצור אצל הטועם חוויה כוללת שמערבת את כל החושים יחדיו ומשתעשעת עם חוש הטעם שלו: טעמים וניחוחות מסויימים יקדימו את טעם השוקולד שבמילוי, אחרים יופיעו יחד עימו, ולעיתים יוותרו בחלל הפה רק בסוף, כמעין סיום מתוק לבונבון שזה עתה אכלנו.

זוהי נקודה נוספת בה נבדלים הבונבונים שלנו ממרבית הפרלינים הבלגיים ומבונבונים אחרים: מאחר והמרכיב הדומיננטי במילוי הוא שוקולד, הטעמים הנלווים – כשמים כן הם – נלוים בלבד. אצלנו, הפירות או התבלינים מלווים בעדינות את השוקולד לכדי הרמוניה מאוזנת של טעמים, ולעולם לא ישתלטו על טעם השוקולד. אנחנו מציעים קודם כל שוקולד – לא קרמים בעלי טעם עז ושתלטי של פסיפלורה, זעפרן או צ'ילי.

את הבונבונים שלנו אנו מצפים בשכבה דקה של שוקולד מריר או חלב כדי להגן על המילוי ולשמור על מרקמו וטעמו. סוג השוקולד מותאם במיוחד למילוי. טעמים מסויימים משתלבים טוב יותר עם ציפוי מריר, וטעמים אחרים משתלבים עם ציפוי חלב. גם כאן הבחירה בסוג השוקולד לציפוי איננה מקרית אלא מבוססת על איזון טעמים מדוייק.

אם יש בידיכם אריזה עם כמה מהבונבונים שלנו, אתם מוזמנים לנסות ולטעום מהם שוב, אבל הפעם נסו לחוש את שתכננו עבורכם. נגלה לכם שמרבית האנשים שטעמו מן הבונבונים שלנו בנוכחותנו התנצלו תחילה על שאינם מבינים בשוקולד, אך על אף שהטרמינולוגיה המקצועית חסרה להם, פצחו לאחר הטעימה בתיאור מדויק של הטעימה כאילו היו אנשי מקצוע ותיקים. גם אתם יכולים, אם רק תקפידו לרכז ברגע הטעימה את מלוא תשומת הלב בבונבון שבידיכם.

**Déaches**<sup>TM</sup>  
CHOCOLATIER

