

Высокое искусство исполнять желания

|

Author: Ольга Юркина, [Женева](#) , 18.08.2009.



Вся палитра лета - в коллекции от Mövenpick [www.moevenpick-icecream.com]
Закройте глаза и помечтайте: чем бы Вы хотели себя побаловать в эту минуту? Растаять в шоколаде? Окунуться в карамельную нугу? Искупаться в кисло-сладком фруктовом соке? Раствориться в аромате крепкого эспрессо? Все, о чем Вы мечтаете - в мороженом Mövenpick!

|

Хотя в этом сезоне в моде остается классика - насыщенный шоколадный, мягкий ванильный, крепкий кофейный, тающий карамельный или терпкий ореховый, новые авангардные сочетания - жасмин с зеленым чаем, клубника с ревенем и лилия с яблоком - производят фурор. На подиуме Высокой кухни- непревзойденный король вкуса Mövenpick.

С самых первых своих шагов в 1960-х годах швейцарская марка мороженого вдохновлялась высоким кулинарным искусством, изобретая невиданные вкусовые сочетания и решаясь на смелые эксперименты, которые становились живой классикой. В те годы швейцарская кулинария переживает небывалый взлет, и мороженое, приготовленное талантливыми маэстро на кухнях лучших ресторанов, превращается из изысканного десерта в истинное гастрономическое наслаждение.

Mövenpick был зачинщиком многих гастрономических революций в искусстве

приготовления мороженого. Например, первым, рискнувшим предложить в 70-х годах рецепт с «вкраплениями» кусочков орехов и мякоти фруктов и с добавлением в сливочный крем фруктовых пюре, соусов и сиропов. В 2004 году марка вводит в моду еще одно новшество: Delices de Fruit, или Фруктовое Наслаждение, несравненные сорбеты, полностью приготовленные из натурального фруктового пюре и мякоти свежих фруктов. В 2007 создана еще одна блестящая коллекция - Plaisir de Yoghourt, Йогуртовое удовольствие: утонченные сочетания из нежного сливочного йогурта и бархатистых фруктовых сорбетов.

Стремление к совершенству и неутомимые поиски новых сочетаний позволили Mövenpick найти ароматы, ставшие легендарными: Карамелита (Caramelita), любимое во всем мире за его насыщенный вкус и оригинальную текстуру мороженое с карамельным соусом, инкрустированное тающими во рту кусочками карамели, изготовленной вручную базельскими кондитерами, или Swiss Chocolate, несравненное сочетание сливочного мороженого с лучшими сортами швейцарского шоколада. Недавние гастрономические находки Mövenpick - Кокос с острова Суматра и Обжаренные зерна кунжута, Какао с Эквадора и Кусочки засахаренного имбиря, Виски и Песочное печенье. На противоречивые сочетания законодатель вкусовых мод решается, не раздумывая.

В этом году Mövenpick снова срывает аплодисменты на подиуме Мороженого высокой гаммы своей новой коллекцией. Последнее изобретение – Зеленый чай Лам Донг и цветки Жасмина: смесь из превосходного сливочного крема и зеленого чая, настоянного на цветках жасмина по традиционному вьетнамскому рецепту и обсыпанного кристаллизованными в сахаре лепестками нежного цветка. Впрочем, Mövenpick не только следует за последними тенденциями высокой гастрономии, обращаясь к кухне Востока, но и обновляет в своих произведениях кулинарные традиции Швейцарии, черпая вдохновение в рецептах региональной кухни. Например, Double Cream & Meringues, божественный марьяж густых двойных сливок из знаменитой молочной провинции Грюйер и хрустящих кусочков свежих меренг.

Mövenpick не только вдохновляет шеф-поваров лучших ресторанов на создание великолепных десертов из мороженого, но и создает собственные гастрономические коллекции. Например, пикантное мороженое с рикоттой и розовым перцем, остро-сладкое – с коньяком Vsoy и карамелизованными яблоками, и уж совсем необычное – с бальзамическим уксусом из Модены.

Пауль Нюбер, генеральный директор Nestle Super Premium S.A., подчеркивает: «Наше предприятие воодушевлено непрерывным поиском гастрономического совершенства, начатым еще в первые годы существования бренда». Эта страсть к высокой кухне проявляется не только в сотрудничестве с шеф-поварами, но и в качестве производства. Каждый аромат – эксклюзивное художественное произведение, как по своему вкусу, так и по своей структуре: от мраморного рисунка на поверхности мороженого в упаковке до замысловатого рельефного узора из начинки на идеально круглом шарике. Новая рекламная компания, которую марка развернула с апреля этого года, представляет мороженое на фоне черно-белых фотографий, словно вырезанных со страниц модных журналов. Идеальный кадр для разноцветных шариков мороженого, символических драгоценных камней и украшений. Одним словом, Mövenpick вошел в эру гламура. Но на качестве мороженого это не скажется.

Неизменным остается тщательный выбор ингредиентов и высокие швейцарские

стандарты изготовления. Надписи на упаковке можно верить: мороженое Mövenpick приготовлено без добавления искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов. Впрочем, чтобы убедиться в этом, достаточно... закрыть глаза и попробовать.

<http://www.moevenpick-icecream.com/>

[искусство в Швейцарии](#)

Source URL:

<https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vysokoe-iskusstvo-ispolnyat-zhelaniya>