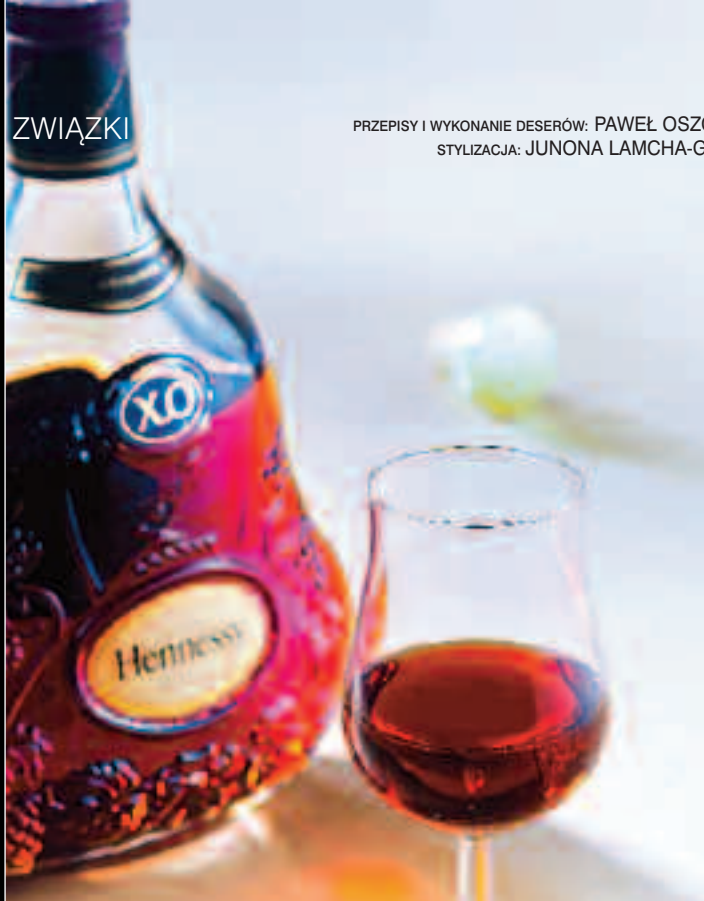


TOWARZYSZ
Z BRONIA

BUTELKI
HENNESSY ZDOBI
UZBROJONE
W MIECZ RAMIĘ,
TO STARE GODŁO
RODZINY, KTÓRA
STWORZYŁA
TEN SZLACHETNY
KONIAK I OD OŚMIU
POKOLEŃ
KONTROLUJE
JEGO PRODUKCJĘ,
Z TAKIM TRUNKIEM
NIE POLEGNIESZ...
ZWŁASZCZA,
JEŚLI POMYŚLISZ
TAKŻE O DESERZE



TEKST: MONIKA JANKOWSKA-KAPICA
PRZEPISY I WYKONANIE DESERÓW: PAWEŁ OSZCZYK (NA ZDJĘCIACH) I SEBASTIAN WEŁPA
STYLIZACJA: JUNONA LAMCHA-GRYNBERG ZDJĘCIA: ŁUKASZ FALKOWSKI

(1865 r.), oznaczenie wieku koniaku gwiazdkami, czy wprowadzenie kategorii wiekowych V.S.O.P. (ang. *very superior old pale*) i X.O. (ang. *extra old*).

Hennessy X.O. – stworzony w 1870 roku przez Maurice'a Hennessy jedynie dla rodziny i przyjaciół – z biegiem lat stał się symbolem marki. Kompozycja składa się z około 100 destylatów, o wieku dojrzewania do 30 lat. Trunek jest harmonijny i elegancki, ma bogaty, mocny i zrównoważony aromat, z przewagą nut dębu, skóry i czarnego pieprzu oraz z wyczuwalną słodczą dojrzałych owoców i kwiatów. Najlepiej smakuje w formie czystej lub – w ostrożności – z kostką lodu. Klasykne dodatki to cygaro i gorzka czekolada.

A bardziej kulinarne kolidacje? Szlachectwo zobowiązuje, więc kuchnia rustykalna zdecydowanie odpada.

– Trudno łączyć wiekowy trunek z bawarską golonką czy bardzo pikantnymi orientalnymi daniami. Poza tym gorące, pełne potrawy w połączeniu z „gorącym” i pikantnym destylatem to już nadmiar szczęścia – mówi Paweł Oszczyk, szef kuchni restauracji La Rotisserie w warszawskim hotelu Marmaison Le Regina.

Według niego Hennessy X.O. dobrze zgra się z potrawami o aromatach lasu, dojrzałych owoców, wanilii czy cynamonu. Oprócz deserów może to być np. dziczyzna z sosem żurawinowym. Należy pamiętać, że jest to koniak silny, męski, dojrzały – znacznie lepiej więc będzie się komponował z daniami mięsnymi niż rybnymi.

KONIAK HENNESSY WYTWARZANY JEST Z PODWÓJNIE DESTYLOWANEGO WINA Z WINOGRON UGNI BLANC, uprawianych w czterech środkowych obszarach regionu Cognac w południowo-zachodniej Francji. Podczas pierwszej destylacji uzyskuje się półprodukt zwany *brouillis*, mający bogate kwiatowe aromaty. *Brouillis* jest destylowany ponownie, a powstałe *coeur* (*serce*), zwane też *eau-de-vie* (woda życia) przeznaczają się do dojrzewania. Aby otrzymać litr *eau-de-vie*, potrzeba 9 litrów wina.

Kolejny etap to leżakowanie w beczkach ze stuletnich francuskich dębów z lasów koło Limousin. To wieloletniej styczości ze szlachetnym drewnem młode *eau-de-vie* zawdzięcza swoje późniejsze cechy: złocisty kolor z miedzianymi refleksami oraz subtelny aromat palonego dębu. Kluczowym etapem w tworzeniu koniaku jest komponowanie mieszanek – odpowiednie kupażowanie poszczególnych, dojrzałych już *eau-de-vie* przez master blendersa. W Hennessy od siedmiu pokoleń mistrzami kompozycji są członkowie rodziny Fillioux. Firma dysponuje unikalną kolekcją najstarszych *eau-de-vie*, która znajduje się w jej zbiorach od kilkuset lat. Są wśród nich najrzadsze roczniki z XVIII i XIX w., otrzymane jeszcze z winogron szczepu folle-blanche, który został zniszczony przez filokserę pod koniec XIX wieku.

Początki koniaku Hennessy sięgają 1765 r., kiedy to irlandzki kapitan Richard Hennessy, będący w służbie Ludwika XV, osiedlił się w miasteczku Cognac nad rzeką Charente i zaczął handlować destylatami z wina. Jego syn Jacques kontynuował produkcję koniaku i rozwinął rodzinną firmę – wysłał do Stanów Zjednoczonych blisko ćwierć miliona skrzynek alkoholu. Kolejni potomkowie wprowadzali następne innowacje: sprzedaż trunku w butelkach



**SMAK I ZAPACH PALONEJ KASZY
WSPÓLGRA Z WYCZUWALNYM
W HENNESSY X.O. AROMATEM
WYPALANEJ BECZKI, A MALINY
Z JEGO NUTAMI LEŚNYMI**

PARFAIT Z KASZY GRYCZANEJ Z GORZKĄ CZEKOLADĄ I MALINAMI

(dla 6 osób)

Parfait: 50 ml wody, 200 g cukru, 2-3 białka, 8 żółtek, 120 g pulpy z kaszy gryczanej (kasza rozgotowana w mleku z odrobiną miodu i zmiksowana), 20 ml koniaku Hennessy X.O., 400 ml bitej śmietany

Czekoladowe cylindry: 240 g gorzkiej czekolady (min. 55%), folia aluminiowa

Dekoracja brandy snaps: 150 g masła, 250 g cukru trzcinowego, 125 g mąki, 125 g syropu klonowego

Sos czekoladowy: 125 ml mleka, 125 ml śmietany 36%, 150 g gorzkiej czekolady, 20 ml koniaku Hennessy X.O.

Do podania: sorbet malinowy, listki świeżej mięty, 1/2 szklanki kaszy gryczanej ugotowanej na sypko w mleku z miodem, maliny

■ Przygotowujemy parfait. Z wody i połowy cukru robimy syrop – powinien ciągnąć się jak nitka. Ubijamy

białka i mieszamy z gorącym syropem. Żółtka ubijamy na parze z resztą cukru, pod koniec dodając pulpę z kaszy gryczanej. Masę z żółtkami lekko studzimy, wlewamy koniak i porcjami dodajemy wcześniej ubite białka i śmietanę (na przemian). Chłodzimy. Teraz robimy czekoladowe cylindry. Z folii wycinamy paski o wymiarach 20 x 7 cm. Połowę czekolady rozpuszczamy w kąpeli wodnej, a połowę drobno ścieramy na tarce i łączymy z płynną masą (możemy też całą czekoladę pokruszyć i powoli podgrzewać w kuchenke mikrofalowej, mieszając co 30 sekund i uważając, by jej nie przegrzać). Masę rozsmarowujemy na 3/4 długości pasków foliowych, rolujemy je i nadając czekoladzie cylindryczny kształt. Chłodzimy. Gdy zastygnie, odwijamy z folii i napełniamy przygotowanym parfait. Robimy dekorację – brandy snaps.

Łączymy wszystkie składniki i schładzamy. Na macie silikonowej lub pergaminie rozsmarowujemy szeroki pasek o długości ok. 15 cm. Pieczemy 6-7 min w temperaturze 180°C na ciemnozłoty kolor. Ciepłą masę kroimy na paseczki o szerokości 1 cm i owijamy je np. na wafku do ciasta, tak aby powstały obręcze. Pozostawiamy do wystygnięcia. Robimy sos czekoladowy. Zagotowujemy mleko ze śmietaną, po zestawieniu z ognia dodajemy czekoladę i mieszamy, aż się rozpuści. Do ciepłego sosu wlewamy koniak, mieszamy i przelewamy do sosjerki. Na talerzu ustawiamy czekoladowy cylinder z gryczanym parfait, na wierzchu umieszczamy krążek brandy snaps, a w nim kulkę sorbetu udekorowaną listkiem mięty. Obok cylindra kładziemy odrobinę kaszy i kilka malin. Ciepły sos serwujemy w sosjerce.





**SŁODKIE MANGO
W MILLE-FEUILLE TO NAWIĄZANIE
DO ZAPACHU DOJRZAŁYCH
OWOCÓW, CHARAKTERYSTYCZNEGO
DLA HENNESSY X.O.**

**MILLE-FEUILLE
Z GORZKIEJ CZEKOLADY
Z KOKOSEM I MANGO**

Płatki czekoladowe: 180 g gorzkiej czekolady 70%, różowy pieprz

Kokosowa panna cotta: 75 ml mleka kokosowego, 150 ml bitej śmietany, 40 g wiórków kokosowych, 60 g cukru, 7 g żelatyny, 75 ml bitej śmietany

Galaretka z mango: 2 mango (dojrzałe), 50 ml syropu cukrowego (woda + cukier w proporcji 1:1), sok z 1/2 cytryny, żelatyna

Sorbet z mango: 670 g cukru, 820 ml wody, 1 kg miąższu mango

Do dekoracji: listki mięty, kilka płatków złota spożywczego

■ Przygotowujemy płatki czekoladowe. Połowę czekolady rozpuszczamy w kąpieli wodnej, a połowę drobno ścieramy na tarce i łączymy z płynną masą (może-

my też całą czekoladę pokruszyć i powoli podgrzewać w kuchenke mikrofalowej, mieszając co 30 sekund i uważając, by jej nie przegrzać). Cienką warstwę rozprowadzamy na folii, posypując pokruszonym różowym pieprzem. Pozostawiamy do zastygnięcia. Ciepłym nożem wykrawamy prostokąty w dwóch, nieznacznie różniących się wymiarach. Robimy panna cottę. Zagotowujemy śmietaną z mlekiem kokosowym, wiórkami i cukrem. Dodajemy namoczoną żelatynę i mieszamy. Gdy masa lekko przestygnie, delikatnie łączymy ją z bitą śmietaną, wylewamy na wyłożoną folią blachę na grubość 6-7 mm. Po zastygnięciu wykrawamy prostokąty wielkości większych prostokątów czekoladowych. Robimy galaretkę. Mango obieramy, usuwając pestki, i miksujemy z syropem oraz sokiem z cytryny. Przecedzamy

przez drobne sito, pozostawiając 50 ml do dekoracji, a pozostałą część łączymy z żelatyną w proporcji 9 g żelatyny na 1/2 l przecieru owocowego. Wylewamy na blachę wyłożoną folią – masa powinna mieć wysokość 6-7 mm. Po zastygnięciu wykrawamy prostokąty wielkości mniejszych prostokątów czekoladowych. Przygotowujemy sorbet. Miksujemy wszystkie składniki i schładzamy w maszynce do lodów. Na talerzu układamy większy platek czekoladowy, a na nim panna cottę, którą przykrywamy kolejnym płatkem. Następna warstwa deseru to galaretka z mango, którą przykrywamy mniejszym platkem czekolady. Na szczycie umieszczamy gałkę sorbetu z mango, udekorowaną listkiem mięty i płatkem złota. Talerz dekoracyjnie skrapiamy przecierem z mango.

**FIOŁKOWY AKCENT DESERU
DOBRCZE KOMONUJE SIĘ
Z KWIATOWYMI NUTAMI KONIAKU**



**ZUPA CZEKOLADOWO-
-FIOŁKOWA Z SORBETEM
Z PALONEGO MASŁA**

(dla 6 osób)

Sorbet z palonego masła (milk glass):

150 g masła, 300 ml mleka,
190 ml mleka skondensowanego
odtłuszczonego, 400 ml śmietany 18%,
110 g cukru

Zupa: 150 ml mleka, 150 ml śmietany
36%, 220 g gorzkiej czekolady,
spożywcza esencja fiołkowa

Pieczony mus czekoladowy:

200 g masła, 200 g gorzkiej czekolady,
6 białek (200 g), 50 ml wody,
150 g cukru, 4 żółtka

Do dekoracji:

listki mięty, kandyzowane fiołki,
ozdoba z czekolady

■ Przygotowujemy sorbet. Masło rumienimy na orzechowy kolor (beurre noisette), dolewamy zimne mleko, zagotowujemy i schładzamy. Odcedzamy tłuszcz, a mleko „maślane” łączymy z mlekiem skondensowanym, śmietaną oraz cukrem i schładzamy w maszynie do lodów. Sorbet można ewentualnie zastąpić gotowymi lodami karmelowymi. Robimy zupę. Zagotowujemy mleko ze śmietaną i po zestawieniu z ognia dodajemy czekoladę, mieszając do rozpuszczenia. Gdy zupa ostygnie, dodajemy kilka kropel esencji fiołkowej i odstawiamy. Robimy mus. Rozpuszczamy masło z czekoladą w kąpielii wodnej.

Ubijamy białka, łączymy je delikatnie z syropem ugotowanym z wody i 100 g cukru. Osobno na parze ubijamy żółtka z resztą cukru. Łączymy wszystkie składniki, przekładamy masę do foremki i pieczemy 20 min w temperaturze 180°C. Gdy wystygnie, wykrawamy z niej kółka o średnicy 6-7 cm. W głębokim talerzu układamy krążek musu czekoladowego, a na nim kulkę sorbetu z palonego masła. Dekorujemy czekoladą, kandyzowanymi fiołkami i listkami mięty. Podajemy z ciepłą zupą czekoladową: część zupy wlewamy do talerza, a resztę serwujemy osobno w dzbanuszkach.

