

Рита Волкова

# ПАРФЮМЕРНЫЕ

*десерты*



# Рита Волкова

# Парфюмерные десерты

[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=70249474](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70249474)

*Парфюмерные десерты. Эссе: Геликон Плюс; Санкт-Петербург; 2023*  
*ISBN 978-5-00098-374-4*

## Аннотация

Говорят, что в сложные исторические периоды люди более предрасположены к простым удовольствиям.

Одно из них десерт – сладкий деликатес для получения приятных вкусовых ощущений, а второе – парфюм с кондитерскими нотами. В книге «Парфюмерные десерты» Риты Волковой представлен подробный рассказ о парфюмерных композициях гурманского направления, о десертах, которые своими вкусом-ароматическими свойствами вдохновили мастеров-парфюмеров на их создание, и, конечно, о кондитерах, создавших эти популярные сладкие блюда. Книга «Парфюмерные десерты» повествует не только о популярных сладких парфюмах, но и о винтажных ароматах, признанных гедонистами всего мира. Автор предлагает читателю насладиться не только гурманскими ароматами, но и создать великолепный десерт по рецептам шеф-поваров и популярных фуд-блогеров.

В формате PDF А4 сохранён издательский дизайн.

# Содержание

Конец ознакомительного фрагмента.

14

# Рита Волкова

## Парфюмерные десерты. Эссе

© Волкова Р., текст, 2023

©«Геликон Плюс», 2023

\* \* \*

Во время приёма пищи на десерт обычно подают сладкие деликатесы для получения приятных вкусовых ощущений, а поистине гедонистическое чувство дарят нам парфюмы с гурманскими нотами. Хотя большинство из них тошнотворно приторны и вызывают только головную боль, эти ароматы пользуются успехом. Тут только и остаётся надеяться на искусство парфюмера, который с мастерством кондитера добавил сладкие ноты в ольфакторную пирамиду, получая изысканный десерт, а не паточное варенье. Говорят, что в сложные исторические периоды люди более предрасположены к простым удовольствиям, поэтому и «гурманика» в парфюмерии в последнее время на пике популярности. Гурманские ароматические композиции представлены в сегменте масс-маркета на любой вкус и кошелёк.

*Опять над Москвой в солнечных лучах поднимаются*

дымы, как крем и безе со сбитыми сливками, и чирикают воробьи, весна света, и мимозы на улицах.

Михаил Михайлович Пришвин, «Дорога к другу» (Дневники).

Французский десерт **безе** готовят из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков. Название блюда произошло от французского слова «поцелуй». В СССР на основе безе готовили восхитительно воздушные торты «Киевский», «Графские развалины» и «Полёт». А кулинар Роман Трусов посвятил себя разработке инноваций в приготовлении десертов, например долгое время работал над созданием летающего безе. «Существует поварской альянс, куда входят лучшие шеф-повара мира. При нём создана лаборатория, где разрабатываются новейшие способы приготовления, подачи блюд – развивается технологический потенциал кулинарии. Именно там с помощью питерских физиков я разработал метод, который заставляет блюда парить», – рассказал Роман Трусов в своём интервью издательскому дому «Сфера».

В парфюмерном мире ноту «безе» относят к ванильным запахам, но в ароматической композиции она может быть представлена с разными фруктово-ягодными оттенками. В 2015 году парфюмер фирмы *Robertet* Дороти Пиот (*Dorothee Piot*) совместно с французским модельером и фотографом Тьерри Мюглером (*Terry Mugler*) представили восточно-гурманский аромат *Angel Eau Sucrée 2015* (*Mugler*, 2015) – дальнего «родственника» того самого первого аромата *Angel* (*Mugler*, 1992), с которого началась вся исто-

рия «гурманики». Почему же он стал так популярен? Ответ прост: в этом запахе слились все счастливые воспоминания из детства. А российский парфюмер Татьяна Наумова (*Tatiana Naumova*) создала свой «парфюмерный десерт» – аромат «Велюровая малина» (*Malina Velours EVOY*, 2020), и, по мнению знатоков, он «обладает особой сладостью и романтизмом».

Одной из самых известных работ Татьяны Наумовой можно назвать парфюм «Гусарская баллада», который она разработала для бренда «Ладаника» (*Ladanika*).

**Аналогичные ароматы:** *The Sovereigns of Egypt (Romea d'Ameor*, 2008), *Pink Soft & Dreamy (Victoria's Secret*, 2011), *Lemon Tart (Jo Malone London*, 2013), *Purity (Ghost*, 2019), *Zephyr (Faberlic*, 2021).

\* \* \*

В советском периоде **бисквитный торт** с масляными кремовыми розами был главным украшением праздничного стола. Парфюмеры решили, что эта сладкая нота станет отличной «изюминкой» в гурманских ароматических композициях. В 1980 году немецкий бренд *Marbert* создал пряно-зелёный одеколон с нотой торта *Toro (Marbert)*<sup>1</sup> для мужчин.

---

<sup>1</sup> На немецком портале «Парфюмо» отмечено, что аромат пряно-древесный, [www.parfumo.net](http://www.parfumo.net). Прим. авт.

Кроме этого винтажного аромата парфюмер Раймон Шайян (*Raymond Chaillan*) в сотрудничестве с другими мастерами создал ещё немало шедевров, таких как *Opium* (*Yves Saint Laurent*, 1977) и *Anais Anais* (*Cacharel*, 1978). Ещё один немецкий аромат *Peach Orchard* (*April Aromatics*) разработала органический парфюмер Таня Бочниг (*Tanja Bochnig*). В интервью с колумнистом Сергеем Борисовым она рассказала, как ей важно создавать стопроцентно натуральные ароматы. Но несколько лет назад произошёл скандал: продукция бренда не прошла проверку на газохроматографе – в ней нашёлся синтетический компонент. Американскими компаниями *Bath and Body Works*, *Blooddrop*, *Colornoise*, *Demeter* также были представлены несколько парфюмерных композиций с нотой торта: *Angel Food* (1997), *Strawberry Pound Cake* (?), *Red Velvet Cheer* (2015), *Bûche de Noël* (2006), *Mari Lwyd* (2017) и т. д.

\* \* \*

Не менее интересен торт «Прага» – **шоколадный бисквит** с шоколадным кремом, его рецепт (вопреки ожиданиям) был придуман начальником кондитерского цеха московского ресторана «Прага» Владимиром Михайловичем Гуральником. Знаточи утверждают, что в мире ароматов его можно встретить во флакончике с надписью *Devil's food* в линейке *Demeter Fragrance Library*. Ещё один «пироговый ше-

девр» от этой парфюмерной компании – *Apple Pie (Demeter Fragrance Library, 2003)*, создатель которого Кристофер Бросиус (*Christopher Brosius*) неоднократно был назван самым инновационным парфюмером XXI века!

\* \* \*

Существует несколько ароматов, посвящённых **яблочному пирогу** – шарлотке:

– цветочно фруктовые: *Love Apple (Al-Rehab)* и *Boum Vanille Sa Pomme d'Amour (Jeanne Arthes, 2012)*;

– восточно-гурманские: *lol;-) (Lulu Castagnette, 2005)*<sup>2</sup> и *Pomme Delice (Yves Rocher, 2012)*.

Шарлотка бывает с разнообразными фруктовыми начинками, иногда их успешно заменяют на крем или шоколадный мусс. Существует несколько вариантов происхождения этого десерта. Одни говорят, что рецепт был предложен королевой Шарлоттой, женой короля Великобритании Георга III, другие – что пирог придумал повар для своей возлюбленной по имени Шарлотта. Нельзя отвергать и такую версию: Шарлоттами называли всех немок, проживающих в России, в конце XIX – начале XX века это имя стало нарицательным. В советское же время десерт сменил своё «королевское» название на незамысловатое «Яблочная бабка» в рамках борьбы с

---

<sup>2</sup> Знатоки утверждают, что «нота яблочного пирога» появилась уже в более поздней версии аромата в 2016–2017 г. *Прим. авт.*

«низкопоклонством перед Западом».

А самым поэтичным яблочным пирогом в России считается «Цветаевский», который, по легенде, тесно связан с Мариной Цветаевой и её семьёй.

Начинающий кулинар Марина Маришель предлагает пошаговый рецепт «Цветаевского яблочного пирога».

1. На медленном огне растапливают сливочное масло. Муку просеивают через сито, добавляют разрыхлитель, растопленное масло и сметану. Все эти ингредиенты перемешивают так, чтобы получилось эластичное тесто.

2. Тесто выкладывают на пергаментную бумагу в фигурную форму для запекания типа «корзиночка».

3. Очищенные от кожуры яблоки нарезают тонкими кусочками и заполняют ими «корзинку».

4. Приготавливают крем: взбивают яйцо с сахаром, добавив 2 ст. л. муки и сметану.

5. Полученным кремом заливают яблоки и отправляют пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 45 минут.

\* \* \*

И конечно, здесь следует вспомнить **торт «Птичье молоко»**, изготавливаемый из кексового теста, прослоённого кремом на основе сливочного масла, сгущённого молока, сахарно-агарового сиропа и взбитых яичных белков и покрытого шоколадной глазурью. Лакомство создал всё тот же ге-

ниальный шеф-кондитер Владимир Гуральник, а к юбилею первого секретаря ЦК КПСС, главы Советского Союза Леонида Ильича Брежнева был приготовлен торт весом 15 кг. Говорят, что «Птичка» была популярна среди русских эмигрантов в США, но там его готовили на основе взбитых сливок с использованием желатина.

А вот так его готовит Энди Шеф (*Andy Chef*) в своём блоге.

1. 260 г сливочного масла из холодильника взбивает до мягкости. Энди рекомендует покупать «очень качественное масло, где честное количество жира» в его московском магазине.

2. Во взбитое сливочное масло добавляет самый концентрированный экстракт ванили (10 г) для особой яркости вкуса и тёплое сгущённое молоко. Все эти ингредиенты взбивает так долго, чтобы получилась нежная кремовая масса.

3. Металлическое кольцо диаметром 18 см оборачивает пищевой плёнкой, а внутрь вставляет полоску гитарного листа (ацетатной плёнки для работы с шоколадом), так как он не скручивается.

4. Из свежих лимонов отжимает лимонный сок (50 г).

5. В сотейнике заливает агар-агар из Чили (9 г) 180 г воды и хорошенько размешивают. Даёт постоять пару минут и доводит до кипения.

6. Добавляет сахар (300 г) и сироп глюкозы (220 г). Варит на среднем огне при температуре 110 градусов. Когда сироп

будет готов – снимает его с плиты и остужает до 80–85 градусов.

7. Тонкой струйкой вливает сироп во взбиваемые белки. «Мы ждём уверенные пики, – говорит Энди, – как будто мы делаем итальянскую меренгу».

8. После этого постепенно вводит в белки смесь масла и сгущённого молока. Масса может стать немного жидковатой, но в то же время белок не должен осесть.

9. Заранее подготовленный бисквит (базовый, на взбитых яйцах) Энди кладёт в форму – «кольцо», заполняет это бисквитное пространство птичьим молоком, выравнивает и убирает в холодильник.

10. В завершение готовит шоколадный ганаш из 33-процентных сливок (100 г) и тёмного шоколада. Далее покрывает готовое «птичье молоко» слоем ганаша и убирает в холодильник на 3–4 часа.

\* \* \*

Знатоки парфюмерии «слышат» ноту «птичьего молока» в древесном гурманском аромате «Божественное дитя» (*Divin' Enfant*, 2006) от «свободного от условностей» бренда *Etat Libre d'Orange*, хотя в ольфакторной пирамиде парфюма она официально не была заявлена. Становится немного обидно, что парфюмеры обошли вниманием столь интересную сливочно-ванильную ноту с тонким нюансом

тёмного шоколада.

**Варёное сгущённое молоко** готовят провариванием «сгущёнки» или сладкого молочного концентрата, который подвергают дополнительной термической обработке с добавлением пищевой соды и лимонной кислоты. А молочный ирис получают увариванием сгущённого молока со сливочным маслом. Варёным сгущённым молоком начиняют булочки-рогалики, печенье «орешки», вафли «трубочки», а также используют в качестве крема для бисквитного торта. Советская история «сгущёнки» началась в 1932 году, когда по инициативе занимавшего на тот момент пост наркома снабжения Анастаса Микояна были запущены первые заводы молочно-консервной промышленности. Сладко-карамельный вкус «варёнки» действительно пленяет не только кусковые, но и обонятельные рецепторы!

В испанской, португальской и латиноамериканской кухне есть аналогичное десертное блюдо «дульсе де лече», которое используют как соус, намазку или начинку для кондитерских изделий. Мастер-парфюмер Оливье Кресп (*Olivier Cresp*) с нотой «дульсе де лече» создал цветочно-восточный гурманский аромат *CH Grand Tour* (*Carolina Herrera*, 2014), будучи вдохновлён духом старины, романтикой и роскошью путешествий на поезде по Южной Америке. Аргентинский десерт «дольче де лече» радуется своей сливочной сладостью в базе этой парфюмерной композиции. Флакон напоминает старинную сумочку для перевозки шляп: покрыт розовой

кожей и украшен золотистыми элементами и подвеской в форме поезда.

А российский парфюмер Сергей Каров (*Sergey Karov*) использовал ноту «варёной сгущёнки» сразу в нескольких ароматах: *Skin Scent Baby* (*Edgardio Chilini*, 2015), *Mon Fils à Moi* (*Edgardio Chilini*, 2015) и *Charlie 02 Respect* (*Edgardio Chilini*, 2016). Сладкий парфюм *Skin Scent Baby* (*Edgardio Chilini*, 2015) «описывает» запах кожи младенца. Данный приём применил немецкий драматург и прозаик Патрик Зюскинд в своём романе «Парфюмер», полностью построенном на метафоре запаха. Восточно-пряный аромат *Mon Fils à Moi* (*Edgardio Chilini*, 2015) создан под впечатлением от одноимённого фильма французского режиссёра Мартиаля Фужерона (2006). А сладко-амбровая композиция *Charlie 02 Respect* была посвящена человеку-легенде, символу юмора и немого кино – Чарли Чаплину. Парфюмер Елена Маркова (*Elena Markova*) применила сладкую ноту «варёнки» в пряно-гурманском аромате 911 (*Acidica Perfumes*, 2017), посвящённом «той самой спасительной чашке кофе со сгущёнкой, что ждёт нас дома». В том же году вышла детская душистая вода «Маша и Медведь. *Rock Star*

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.