



Degustační sada Bonnat Rainbow Origin 75 %

Čokoláda Bonnat – francouzská čokoláda od roku 1884

Starobylá rodinná čokoládovna z městečka Voiron ve Francii založena již roku 1884. Čokoládovna Bonnat jako první navrhla řadu tabulkových čokolád, kde je každá tabulka připravena z kakaových bobů z jiné země. Tuto řadu nazvali „Grand Crus d'Exception“ neboli volně přeloženo „Čokolády s výjimečným rodokmenem“. Nápad se rychle ujal a dnes ho napodobuje řada výrobců. Tyto čokolády jsou známy pod názvem „single-origin“ neboli „jedno-oblastní“ čokolády. Bonnat proslul také svými hořko-mléčnými (dark-milk) čokoládami s vysokým obsahem kakaa.

Degustační sada obsahuje sedm hořkých čokolád s vybraným původem (single-origin) – čokolády připraveny z kakaových bobů z jedné oblasti.

Čokoláda Bonnat Cuba 75%

Čokoláda má velmi příjemnou klouzavou konzistenci. Zemitá, mechová, plná chuť se špetkou rumu. Kakaové boby, z nichž je připravena tato 75% čokoláda, pocházejí z Kuby.

Čokoláda Bonnat Cuzco 75%

Tato 75% čokoláda je připravena z kakaových bobů pocházejících z Peru. Chuťový profil je jemně sametově kořeněný. Na zadním patře můžeme občas pozorovat i ostře ovocně-kořeněné chuťové tóny.

Získaná ocenění: **bronzová medaile** – International Chocolate Awards 2017; **stříbrná medaile** – International Chocolate Awards 2019;

Čokoláda Bonnat Haiti 75%

Chuťově pestrá čokoláda s výraznou zemitostí a kořeněnými tóny skořice. V závěru se objevují i jemné ovocné tóny. Kakaové boby, z nichž je tato delikátní čokoláda připravena, pocházejí z Haiti.

Získaná ocenění: **stříbrná medaile** – International Chocolate Awards, World final 2016

Čokoláda Bonnat Los Colorados Ekvádor 75%

Čokoláda má velmi příjemnou hladoučkou konzistenci a výrazné ovocné chuťové tóny. Vzácné kakaové boby, z nichž je připravena tato 75% tmavá jednooblastní čokoláda, pocházejí z Ekvádoru z oblasti Santo Domingo de los Tsáchilas. Kakaovníky zde pěstují Indiáni kmene Tsáchila – původní obyvatelé této oblasti a pečliví ochránci místního pralesa.

Čokoláda Bonnat Madre de Dios 75%

Čokoláda je chuťově vyvážená s velmi jemnou hořkostí a příjemnou ovocitostí. Konzistence je tradičně velmi jemná až sametová a dochuť mimořádně dlouhá. Kakaové boby pocházejí z oblasti Madre de Dios v povodí Amazonky v Peru.

Získaná ocenění: **bronzová medaile** – International Chocolate Awards, World Final 2019

Čokoláda Bonnat Real Del Xoconuzco 75%

Tato tmavá čokoláda je z kakaových bobů z nejstarší známé plantáže v Mexiku Xoconuzco. Je známo, že kakao z této plantáže bylo určeno pro vládců předkolumbovských civilizací, aby jim dodávalo sílu a odvahu. Toto kakao bylo také jako první dovezeno do Evropy. I přes jejich aroma byly kakaovníky opuštěny a znovu objeveny až v roce 1850, od kdy si kakao získalo svět pro svoji okouzující chuť i výjimečnou historii.

Získaná ocenění: **stříbrná medaile** – International Chocolate Awards, World Final 2016; **bronzová medaile** – International Chocolate Awards, World Final 2017; **stříbrná medaile** – International Chocolate Awards, World Final 2019; **stříbrná medaile** – International Chocolate Awards, European Final 2019.

Čokoláda Bonnat Selva Maya 75%

Chuťově mimořádně vyvážená čokoláda s intenzivními ovocnými tóny. Kakaové boby pochází z oblasti Selva Maya na jihu Mexika – rozsáhlé oblasti tropického pralesa, která je domovem mnoha vzácných a ohrožených druhů jako jsou tapíři, pumy či jaguáři. Pěstování kakaovníků je jeden z udržitelných způsobů hospodaření pro místní komunity.

Získaná ocenění: **zlatá medaile** – International Chocolate Awards, World final, kategorie Plain dark chocolate bars 2016; **zlatá medaile** – International Chocolate Awards, World final, Special Award: Chocolate Maker 2016; **zlatá medaile** – International Chocolate Awards, World final, Special Award: Directly Traded 2016

Výjimečná kvalita surovin: Stéphane Bonnat si na kvalitu surovin potrpí. Na výrobu čokolády používá pouze kakao a čisté kakaové máslo, třtinový cukr místo cukru řepného. Nikdy nepoužívá sójový lecitin, vanilku, vanilin, ani umělé aroma. Všechny výrobky jsou 100% bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů.

Ocenění International Chocolate Awards je nezávislá mezinárodní soutěž. Jejím cílem je podporovat inovativní čokolatiéry a také farmáře, kteří pěstují kakaové boby výjimečné kvality.

Umění degustace čokolády

*Dobrá čokoláda, stejně jako dobré víno, je smyslový požitek,
který si zaslouží být vychutnáván pomalu se zavřenýma očima.*

1. Najděte si **klidné místo**, kde vás nebudou obtěžovat žádné pachy ani hluk, příjemné místo, kde se můžete plně soustředit na zážitek chutí a vůní.
2. **Napijte se trochu čisté vody** (popř. snězte kousek jablka nebo chleba) pro očištění chuťových pohárků. Tak budete moci lépe vnímat jemné nuance bohatých chutí čokolády.
3. Připravte si **kousek čokolády** pro ochutnávku – **alespoň 5 g**. Příliš malý kousek by vám neumožnil všimnout si všech jemných chuťových tónů při rozpouštění čokolády v ústech. Také chlad znemožňuje rozpoznávání jemných odstínů chutí a proto dbejte, aby měla čokoláda **pokojeovou teplotu**.
4. **Prohlédněte si čokoládu**. Povrch by měl být čistý, bez skvrn či „map“. Povrch s **bílým povlakem** může indikovat, že čokoláda prošla tepelným šokem (což chuťově naštěsí na závadu není). „**Mapy**“ **různých odstínů** zase poukazují na špatně provedené temperování. **Dobře připravená čokoláda má povrch sametově lesklý**. Všimněte si barvy čokolády. **Jaký barevný nádech pozorujete?** Do růžova, purpurova, oranžova...?
5. **Rozlomte vzorek napůl**. Slyšeli jste jasný a čistý „**snap**“? Tak by to mělo být! Kvalitní čokoláda by též měla mít čistý a **jasně definovaný zlom**. Žádné rozdrolené okraje.
6. **Přivoňte si k čokoládě** v místě rozlomení. Vychutnejte vůni. Cítíte květiny, suchou trávu, vlhký les, houby, tabák? Popusťte uzdu fantazii při popisu vůní. Vůně také aktivují Váš jazyk a připravují ho na požitek, který následuje...
7. **Vložte kousek čokolády na jazyk** a nechte ji zahřát na teplotu těla. Dovolte jí na vašem jazyku **zvolna roztát**. **Můžete ji rozkousnout** na několik menších kousků. **Ale nežvýkat** ☺! Ted' ochutnáváme, nejíme! Tento krok je klíčový, poněvadž umožní kakaovému máslu, aby se rovnoměrně rozprostřelo po celých ústech, což umlčí jakoukoli hořkost a svíravost, jež by mohla v čokoládě být.
8. Jak čokoláda zvolna roztává, **pozorujte hru chutí**, jež se zvolna rozbalují na vašem jazyku. Všimněte si, že na různých místech jazyka vnímáte trochu jiné chuťové odstíny. Tání také postupně uvolňuje různé těkavé složky, jež vnímáme jako měnící se aroma. Zavřete oči a plně si vychutnejte tento okamžik blaženosti. V chuti vnímejte i **texturu čokolády**. Dobře připravená čokoláda, jež prošla dlouhým konšováním, je tak hladoučká, že nerozeznáte jazykem jednotlivé částčky, z nichž se skládá. Naopak nekvalitní čokoláda mívá zrnitou, téměř „cementovou“ texturu.
9. Blížíme se k závěru. **Jak se chuť vyvinula?** Je hořká, těžká, lehká...? Byla textura hladoučká, nebo zrnitá? Všimněte si dojmů v okamžiku, kdy vás čokoláda opouští. **Zůstává chuť ještě dlouho** ve vašich ústech, nebo zmizí rychle, „bez rozloučení“?
10. A nyní můžete celý proces degustace **zopakovat** s jiným vzorkem čokolády. Vzájemné srovnání zvýrazní jedinečné chuťové tóny různých druhů čokolád. Nezapomeňte opět **propláchnout chuťové pohárky**, než začnete s dalším kouskem čokolády.

V kostce: najděte si příjemné místo, prohlédněte si čokoládu, naslouchejte jí, když se láme, přivoňte k ní, pak ji nechte velmi zvolna rozpouštět v ústech, místo abyste snědli celou tabulku na posezení ☺.

Luxusní gastronomické zážitky Vám přejí Vaši mlsouni:

