

Degustační sada Hardcore Purist 80 – 100%

Čokoláda Francois Pralus, od roku 1955

Rodinná čokoládovna v městečku Roanne ve Francii. Francois Pralus sám sebe nazývá „čokoládovým dobrodruhem“ a sjezdil snad všechny země světa, kde se kakao pěstuje. Jeho netradiční nápady mají šmrnc a vysloužil si již hromadu ocenění, např. „Grand Prix du Festival International du Chocolat“ či „Grand Prix d'Excellence International du Chocolat.“ V roce 1994 zakoupil Francois Pralus plantáž na ostrově Nosy Be („Ostrov vůní“) severozápadě od Mada-gaskaru, kde pěstuje vzácné odrůdy kakaových bobů.

Michel Cluizel – francouzská čokoláda od roku 1948

Rodinná čokoládovna z Normandie na severu Francie nabízí luxusní čokolády a ručně vyráběné pralinky. Od roku 1997 Michel Cluizel systematicky vyhledává nevěšdní plantáže v zemích vyhlášených produkcí kvalitního kaka. Navazuje s dlouhodobé vztahy s farmáři, platí jim férové nadstandardní ceny, a tak získává dohled nad prvotřídní kvalitou kakaových bobů.

Čokoláda Francois Pralus Madagaskar Criollo 100%

Čokoláda připravená z kakaových bobů vzácné aromatické odrůdy Criollo pěstovaných na Madagaskaru. Doporučujeme nechat velmi zvolna rozpouštět na jazyku – možná se totiž dočkáte překvapení, až v této 100% čokoládě, která neobsahuje ani zrnko cukru, objevíte sladké ovocné tóny.

Získaná ocenění: **bronzová medaile** – International Chocolate Awards, World final 2016; **bronzová medaile** – International Chocolate Awards, World final 2014; **stříbrná medaile** – Academy of Chocolate 2009

Čokoláda Michel Cluizel Noir Infini 99%

Čokoláda se silným čistě hořkým chuťovým nástupem. Konzistence je hladká, čokoláda má výrazný a dlouhý chuťový dozvuk a je jemně kořeněná.

Získaná ocenění: **stříbrná medaile** – Academy of Chocolate 2015

Čokoláda Francois Pralus Fortissima 80%

Čokoláda z vybrané směsi kakaových bobů odrůd Criollo, Trinitario a Forastero. Nástup chuti je chladivě hořký, následuje kyselkavý střed a ostružinový dozvuk.

Čokoláda Michel Cluizel Arcango Grand Noir 85%

Čokoláda připravená z pečlivě vybrané kombinace různých druhů kakaových bobů ze střední Ameriky a Afriky, kterou Cluizel nazval Arcango. Intenzivní a přitom jemná čokoláda, příjemně chuťově vyvážená.

Získaná ocenění: **bronz. medaile** – Academy of Chocolate 2011; **stříbrná medaile** – Academy of Chocolate 2016

Výjimečná kvalita surovin:

Francois Pralus připravuje čokolády z kakaových bobů, které si osobně vybírá a dováží. Čokolády jsou bez jakýchkoli příměsí jiných rostlinných tuků, používá třtinový cukr místo cukru řepného. Nikdy nepoužívá vanilin ani umělá aromata. Všechny výrobky jsou 100% bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů.

Michel Cluizel si na výběru surovin dává tak záležet, že si nechal patentovat ochrannou známku „Nobles Ingredients“ (neboli „urozené, vznešené suroviny“), která v praxi znamená, že ve svých výrobcích používá pouze čisté kakaové máslo, bez jakýchkoli příměsí rostlinných tuků, třtinový cukr místo cukru řepného, přírodní Bourbon vanilku namísto vanilinu, nepoužívá sójový lecitin ani umělá aromata a všechny výrobky jsou 100% bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů.

Ocenění:

Academy of Chocolate byla založena v Londýně v roce 2005. Kromě hodnocení kvality čokolád následovaného každoročním udílením cen je jejím hlavním cílem motivovat výrobce čokolády k trvale udržitelnému férovému obchodu.

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 naštestí 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.? Popust'te 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** ☺! Teď 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:

