Degustační sada Francois Pralus Rainbow Adventure 75%

Čokoláda Francois Pralus, od roku 1955
Malá rodinná čokoládovna se nachází v městečku Roanne ve Francii. Vrchní čokolatiér Francois Pralus sám sebe nazývá **„čokoládovým dobrodruhem“** a při svých cestách za čokoládou sjezdil snad všechny země světa, kde se kakao pěstuje. Francois Pralus je čokolatiér, jehož netradiční nápady mají šmrnc a jenž si vysloužil již hromadu nejrůznějších ocenění jako například **„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 severozápaně od Madagaskaru. Ostrov je přezdívaný „Ostrov vůní“, má ideální klima a podmínky pro pěstování kakaa. Zde pěstuje vzácné odrůdy kakaových bobů.

Degustační sada se sedmi francouzskými tmavými 75% čokoládami od Francoise Praluse, která vám zprostředkuje čokoládové dobrodružství po sedmi plantážích z celého světa.

Čokoláda Francois Pralus Costa Rica 75%
75% hořká čokoláda svěží chuti s dřevitými a vanilkovými chuťovými tóny. Je připravená z kakaových bobů odrůdy Trinitario z Kostariky.

Čokoláda Francois Pralus Dominican Republic 75% Bio
Chuťově zajímavá a pestrá čokoláda bohatá na kořeněné, ovocné a dřevité tóny. Možná ucítíte lehký závan lékořice. Tato 75% čokoláda je připravena z kakaových bobů odrůdy Trinitario pěstovaných v Dominikánské republice v bio kvalitě. *Získaná ocenění:* **bronzová medaile** – International Chocolate Awards, European final 2018

Čokoláda Francois Pralus Indonésie 75%
75% čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Criollo pěstovaných v Indonésii. Bohatá na ovocné tóny se vzácně vyváženou kombinací hořkosti, sladkosti a kyselosti. Zajímavé tóny nezralých mirabelek, trpké červené jeřabiny, zeleného jablka a karamelu.
Milovníkům snoubení čokolád s vínem doporučujeme tyto vyzkoušené lahodné kombinace: **červené likérové víno Don Diego** z vinařství Jakub Samšula z Čejkovic; **pětiputňové Tokajské víno** (máme vyzkoušeno s ročníkem 1999)
Fandům karibských rumů doporučujeme kombinaci **se sedmiletým kubánským rumem Legendario**. (Pokud si tuto kombinaci chcete vychutnat opravdu stylově, tak si pusťte skladbu Over the Rainbow od Israel Kamakawiwo'ole).

Čokoláda Francois Pralus Madagaskar 75% Bio
75% čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Criollo pěstovaných na Madagaskaru. Chuťově velmi jemná čokoláda s ovocnými tóny malin a červených hroznů. Čokoláda je v bio kvalitě. Francois Pralus si madagaskarské kakao oblíbil natolik, že si založil vlastní kakaovou plantáž na ostrůvku Nosy Be na severu Madagaskaru.

Čokoláda Francois Pralus Nicaragua 75%
75% hořká čokoláda se svěžími chuťovými tóny máty a koření. Je připravená z kakaových bobů odrůdy Trinitario z Nikaraguy.

Čokoláda Francois Pralus Peru 75%
Tato delikátní 75% čokoláda z kakaových bobů odrůdy Trinitario z Peru je přímočarým vysvětlením, proč v Peru každoročně slaví „National Cocoa Day“ neboli „Národní svátek kakaa“. Necháte-li čokoládu rozpouštět v ústech, potěší vás výrazná ovocnost doplněná delikátním kořeněným tónem. Konzistence čokolády je jemná až krémovitá.

Čokoláda Francois Pralus Venezuela 75%
Tato 75% čokoláda překvapí mixem dvou protichůdných chuťových zážitků: jemná, kyselkavá chuť nad výrazným pozadím kouřových a zemitých chuťových tónů. Čokoláda je překvapivě robustní na to, že je připravena výhradně z jemného kakaa odrůdy Trinitario pocházejícího z Venezuely.
Pro milovníky ušlechtilých nápojů doporučujeme k této čokoládě venezuelský rum Ocumare.

Výjimečná kvalita surovin: Francois Pralus si kakaové boby osobně vybírá a dováží. Z nich pak připravuje kakaové máslo pro svoje čokolády. Ty jsou bez jakýchkoli dalších příměsí rostlinných tuků, používá třtinový cukr místo cukru řepného. Nikdy nepoužívá vanilin ani umělá aromata. 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.

Hmotnost: 700 g. Dovoz a výhradní distribuce: CokoBanka.cz s.r.o.,IČ: 27745775, Veveří 39, Brno, www.cokobanka.cz

Čokobanka.cz
Neexistuje problém, který by nevyřešil kousek čokolády.

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 **pokojovou 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 naštěstí 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** ☺! 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 hlaďoučká, že nerozeznáte jazykem jednotlivé částečky, 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 hlaďounká, 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:

Petr Jorge Lucie Gabina

Čokobanka.cz
Neexistuje problém, který by nevyřešil kousek čokolády.