

Degustační sada Michel Cluizel Plantation dark

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 nevšední plantáže v zemích vyhlášených produkcí kvalitního kaka. Navazuje s nimi dlouhodobé vztahy a platí jim férové nadstandardní ceny. Díky tomu získává dohled nad prvotřídní kvalitou kakaových bobů.

Degustační sada vám přináší celé spektrum unikátní řady tmavých čokolád – Michel Cluizel Plantation – čokolády připraveny z kakaových bobů z jediné plantáže (označeny jsou jménem plantáže).

Čokoláda – Plantation Mangaro Noir – 71%

Čokoláda má medově karamelový nástup, který se rozvine v pestrou směs ovocných a květinových chutí. Tou probleskuje květový nektar, ale když jej člověk záměrně hledá, ne a ne ho najít. Jemná kyselost citrusů přináší radostný pocit. Na plantáži Mangaro, která se nachází v údolí řeky Sambirano (Madagaskar) se pěstují kakaové boby variety Criollo.

Získaná ocenění: **1. místo** – Salon du Chocolat 2003; **stříbrná medaile** – Academy of Chocolate 2007; **3 hvězdy** – Great Taste Award 2008; **1 hvězda** – Great Taste Award, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2021

Čokoláda – Plantation Mokaya Bio – 75%

Tato jemná čokoláda s mimořádně dlouhou dochutí je připravena z kakaových bobů pěstovaných na plantáži Mokaya v oblasti Chiapas v Mexiku, v bio kvalitě. Intimní seznámení s touto čokoládou vede přes chutě exotického ovoce, nesmělé tóny pražených mandlí, liskových oříšků a sladké papriky, až k rekordnímu desetiminutovému intenzivně čokoládovému vyvrcholení ☺.

Získaná ocenění: **stříbrná medaile** – Academy of Chocolate 2013; **stříbrná medaile** – International Chocolate Awards European 2018; **zlatá medaile Special Award organic** – International Chocolate Awards, European 2018; **stříbrná medaile** – Academy of Chocolate, kategorie „Bean to Bar Seasoned“ 2019; **1 star – Great Taste Award**, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2021

Čokoláda – Plantation Vila Gracinda – 73%

Čokoláda z plantáže Vila Gracinda na ostrově Svatého Tomáše. Konzistence hladounká, čokoláda je bohatá na sladké ovocné tóny. Ucítime zde též náznak chuti pečených banánů, lékořice a rumu. Svatý Tomáš leží na rovníku u pobřeží Afriky. Na živiny bohatá sopečná půda a přímořské klima společně s tropickou polohou z něj činí ideální místo na pěstování kaka. Místní kakaovníky variety Forastero jsou známé svou dlouhotrvající chutí bohatou na ovocné a bylinné tóny. Ostrovu se někdy přezdívá Ostrov čokolády.

Získaná ocenění: **bronzová medaile**, **Academy of Chocolate, 2021**, kategorie „Best Dark Bean to Bar Under 80%“; **1 hvězda**, **Great Taste Award**, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2021

Čokoláda – Plantation Los Ancones Bio – 73%

Čokoláda z plantáže „Los Ancones“ v Dominikánské republice. Velmi jemná čokoláda bohatá na ovocné tóny – najdeme zde maliny, limetku, meruňky, broskve, rybíz, a dokonce i zelené olivy. Připravená je z kakaových bobů variety Trinitario v bio kvalitě, které na plantáži „Los Ancones“ pěstuje rodina Rizkových již od roku 1903.

Získaná ocenění: **zlatá medaile** – Academy of Chocolate 2016

Michel Cluizel – Plantation El Jardin – 75%

Čokoláda z plantáže „El Jardín“ v údolí řeky Ariari v Kolumbii. Konzistence čokolády je hladounká s výraznými chuťovými tóny medu, karamelu a červených bobulí. V závěru můžeme ucítit jemné pepřové a pepřmintové tóny.

Získaná ocenění: **1 hvězda** – Great Taste Award, Guild of Fine Food Association 2018

Čokoláda – Plantation Riachuelo Noir – 70%

70% plantážní čokoláda z plantáže v srdci deštného pralesa blízko pobřeží Atlantského oceánu, v provincii Bahia v Brazílii. V čokoládě se harmonicky snoubí chuťové tóny praženého kaka, sušeného ovoce a exotického koření. Dochut je dlouhá a jemně karamelová.

Čokoláda – Plantation La Laguna Noir – 70%

Tato podmanivá 70% čokoláda v sobě nese chuť horské guatemalské plantáže u jezera La Laguna v hornatých lesích Alta Veratas v srdci Guatemaly. V harmonii chutí si lze vychutnat švestky, pražené kakao, na másle pečená jablka, jemné tóny lékořice a v závěru tropický pepř s troškou máty.

Získaná ocenění: 1 hvězda – Great Taste Award 2019

Suroviny čokolád Michel Cluizel

Co se surovin týče, dává si Michel Cluizel opravdu záležet. Dokonce si patentoval ochrannou známku „Nobles Ingredients“ (neboli „urozené, vznešené suroviny“), která v praxi znamená, že ve svých výrobcích používá:

- čisté kakaové máslo bez jakýchkoli příměsí rostlinných tuků,
- třtinový cukr místo cukru řepného,
- přírodní Bourbon vanilku namísto vanilinu.

Nepoužívá sójový lecitin a všechny výrobky jsou 100% bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů.

Popis mezinárodních 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 každoročně hodnotící to nejlepší, co vzniklo ve světě kvalitní čokolády. Jejím cílem je podporovat inovativní čokolatiéry a také farmáře, kteří pěstují kakaové boby výjimečné kvality.

Salon du Chocolate je mezinárodní přehlídkou čokolády probíhající každoročně na podzim v Paříži.

„**Great Taste Award**“ je ekvivalentem filmových Oskarů ve světě gurmánů. Britská asociace „Guild of Fine Food“ ji každoročně uděluje těm nejvyšším a nejchutnějším potravinovým výrobkům v příslušné kategorii.

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

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 **pokojevou 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 rozdrobené 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 svravost, 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 částičky, 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 zmitá? 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 přeji Vaši mlsouni:

Pedro Jorge Lucie Gabriela