

Degustační sada čokolád Michel Cluizel Intro 10

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

Zde máte možnost ochutnat některé čokolády z unikátní řady plantážních čokolád – **Michel Cluizel Premier Cru** (čokolády z kakaových bobů z jediné plantáže. Označeny jsou nápisem Premier Cru a jménem plantáže). Kromě toho zde najdete 3 čokolády z kolekce **Grandes Teneurs** – čokolády z pečlivě vybrané směsi kakaa rozdílného obsahu kakaa.

Michel Cluizel – Noir Infini – 99% (černá s bílým nápisem)

99% čokoláda se silným čistě hořkým chuťovým nástupem. Konzistence je hladká, čokoláda má výrazný a dlouhý chuťový dozvuk a je jemně kořeněná.

Získaná ocenění: **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2015

Michel Cluizel – Grand Noir – 85% (černá s červeným nápisem)

85% čokoláda připravena z pečlivě vybrané kombinace různých druhů kakaa z centrální Ameriky, Afriky a Jávy. Intenzivní, a přitom jemná čokoláda, příjemně chuťově vyvážená.

Ocenění: **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2011 + **stříbrná**, Academy of Chocolate, Londýn, 2016

Michel Cluizel – Premier Cru – La Laguna Noir – 70% (tmavě modrá)

Tato podmanivá čokoláda v sobě nese chuť horské guatemalské plantáže u jezera La Laguna. Osloví vás harmonie chutí, ve kterých lze cítit švestky, pražené kakao, na másle pečená jablka, dále jemné tóny lékořice a v závěru tropický pepř s troškou máty.

Získaná ocenění: **1 hvězda**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2019

Michel Cluizel – Premier Cru – Riachuelo Noir 70% (oranžová)

Čokoláda pochází z plantáže „Riachuelo“ v srdci deštného pralesa v Brazílii. V čokoládě se harmonicky snoubí chuťové tóny praženého kakaa, sušeného ovoce a exotického koření. Dochuť je dlouhá a jemně karamelová.

Michel Cluizel – Premier Cru – Los Anconès Noir – Bio – 67% (zelená)

Čokoláda z plantáže „Los Anconès“ v Dominikánské republice v Karibiku. Velmi jemná čokoláda bohatá na ovocné tóny – maliny, limetky, meruňky, broskve, rybíz i zelené olivy. Připravená je z kakaových bobů variety Trinitario v Bio kvalitě, které na plantáži „Los Anconès“ pěstuje rodina Rizkových již od roku 1903.

Získaná ocenění: **Organic Food Awards**, Londýn, 2010 + **zlatá medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2011 + **stříbrná medaile**, International Chocolate Awards, 2012

Michel Cluizel – Premier Cru – Mangaro Noir – Bio – 65% (žlutá)

Tato jemná 65% plantážní čokoláda je pravděpodobně nejexotičtější z plantážních čokolád M. Cluizel. Nástup je medově karamelový, poté se rozvine pestrá směs ovocných chutí. Těmi probleskuje květový nektar, ale když jej člověk záměrně hledá, ne a ne ho najít. Jemná kyselost tropického ovoce přináší radostný, prosvětlující pocit. Plantáž Mangaro se nachází v údolí řeky Sambirano na severozápadě Madagaskaru. Pěstují se zde vysoce aromatické kakaové boby variety Criollo.

Získaná ocenění: **první místo**, Salon du Chocolat, Paříž, 2003 + **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate, 2007 + **zlatá medaile** – Great Taste Award, Londýn, 2008

Michel Cluizel – Premier Cru – Riachuelo Lait – 51% (světle modrá)

Vysokoprocentní – 51% – mléčná plantážní čokoláda z plantáže „Riachuelo“ v srdci deštného pralesa v Brazílii. Velmi jemná, krémová čokoláda se sladkými karamelovými, ovocnými a jemně kořeněnými chuťovými tóny.

Získaná ocenění: **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate, 2019, kategorie „Milk Bean to Bar“ + **1 hvězda**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2018 + **bronzová medaile**, International Chocolate Awards, 2018 European, kategorie „Plain/origin ‘dark’ milk chocolate bars (50% and over)”

Michel Cluizel – Premier Cru – Mangaro Lait – 50% (levandulová)

Vysokoprocenní mléčná plantážní čokoláda z Madagaskaru. Jemňoučká, krémová, hladká čokoláda. Je oceňována pro svůj medově karamelový nástup, který se rozvine v pestrou směs květinových chutí a chutí tropického ovoce, medu a rozinek. Tato chuť přináší radostný, prosvětlující pocit. Plantáž Mangaro se nachází v údolí řeky Sambirano na severozápadě Madagaskaru a pěstují se zde kakaové boby vysoce aromatické variety Criollo.

Získaná ocenění: **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2009 + **první místo**, Salon du Chocolat, Paříž, 2009 + **finalista**, International Chocolate Awards, 2014

Michel Cluizel – Premier Cru – La Laguna Lait – 47% (světle růžová)

Tato 47% čokoláda hladké a jemné textury v sobě nese chuť horské guatemalské plantáže u jezera La Laguna. Osloví vás hedvábně jemná textura s tóny cappuccina a horké čokolády, smíšená s tóny lískových oříšků, zakončená chutí karamelu, másla a kakaá.

Získaná ocenění: **bronz**, International Chocolate Awards, 2019 European, „Plain/Origin milk chocolate bars“

Michel Cluizel – Grand Lait – 45% (černá s fialovým nápisem)

Vysokoprocenní – 45% – mléčná čokoláda. Čokoláda má velmi hladkou, sametovou texturu s jemnými chuťovými tóny karamelu a kondenzovaného mléka.

Ocenění: **zlatá medaile**, Great Taste Award, Londýn, 2008 + **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2009

Suroviny čokolád Michel Cluizel: Michel Cluizel si dává 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.

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

Složení čokolád v degustační sadě:

- 99% čokoláda: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), nerafinovaný třtinový cukr, pravá Bourbon vanilka, květy pomerančů, koření. Může obsahovat stopy oříšků, mléka a gluten.
- Hořké čokolády: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), nerafinovaný třtinový cukr, pravá Bourbon vanilka. Může obsahovat stopy oříšků, mléka a gluten.
- Mléčné čokolády: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), nerafinovaný třtinový cukr, plnotučné sušené mléko, pravá Bourbon vanilka. Může obsahovat stopy oříšků a gluten.

Hmotnost: 50 g, Dovozce: 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 **pokořovou 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 našťestí 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 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 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 Jozef Lucie Gabriela