

Degustační sada mléčných čokolád Michel Cluizel a Francois Pralus

Michel Cluizel – francouzská čokoláda od roku 1948

Michel Cluizel je rodinná čokoládovna z Normandie na severu Francie. Nabízí mimo jiné luxusní čokoládové degustační sady a téměř 200 druhů ručně vyráběných pralinek. Od roku 1997 Michel Cluizel systematicky vyhledává nevšední 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 čokoládových bobů. Zde máte možnost ochutnat tři druhy unikátních mléčných čokolád vzniklých z této spolupráce: Michel Cluizel Premier Cru. Čokolády jsou připraveny z kakaových bobů pocházejících z jedné konkrétní plantáže (označeny jsou nápisem Premier Cru a jménem plantáže). Krom toho jsme do této degustační sady zařadili též čokoládu Grand Lait připravenou ze směsi kakaa z různých zemí původu.

Francois Pralus – francouzská čokoláda 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 severozápadě od Madagaskaru. Ostrov je přezdívaný „Ostrov vůní“, má ideální klima a podmínky pro pěstování kakaa. Zde pěstuje vzácné odrůdy kakaových bobů.

Čokolády v degustační sadě:

Francois Pralus – Mélissa Criollo 45%

Vysokoprocenní mléčná čokoláda připravená z velmi aromatických kakaových bobů vzácné odrůdy Criollo pěstovaných na Madagaskaru. Její vyrovnaná a přitom výrazná chuť s medovými a karamelovými tóny jí získává mnoho fanoušků po celém světě. Účastníci našich degustací ji často označují za nejlepší mléčnou čokoládu, kterou kdy ochutnali.

*Získaná ocenění z mezinárodních soutěží: **zlatá medaile**, International Chocolate Awards, 2012, kategorie „Milk plain origin bars – organic“ + **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, 2013, kategorie „Best Milk Chocolate Bean-To-Bar“ + **3 hvězdy**, World Chocolate Awards 2014, kategorie „Milk Chocolate or Milk Chocolate with Vanilla“ + **zlatá medaile**, International Chocolate Awards, 2012, kategorie „Milk plain origin bars“*

Michel Cluizel – Grand Lait – 45%

Vysokoprocenní mléčná čokoláda. Čokoláda má velmi hladkou, sametovou texturu s jemnými chuťovými tóny karamelu a kondenzovaného mléka. Svoji sladkost „tak akorát“ a neodolatelnou aromaticnost získala díky vysokému obsahu kakaa vybraných odrůd a zemí původu. O výjimečném chuťovém zážitku svědčí i ocenění z mezinárodních soutěží.

*Získaná ocenění z mezinárodních soutěží: **zlatá medaile**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2008 + **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2009, kategorie „Best Milk Chocolate Bar“*

Michel Cluizel – Premier Cru – Mangaro Lait – 50%

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 z mezinárodních soutěží: **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2009, kategorie „Best Milk Chocolate Bar“ + **první místo**, Salon du Chocolat, Paříž, 2009 + **finalista**, International Chocolate Awards, 2014, kategorie „Bars – Milk plain/origin bars“*

Michel Cluizel – Premier Cru – Riachuelo Lait – 51%

Vysokoprocentní mléčná 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 z mezinárodních soutěží: **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 – La Laguna Lait – 47% (světle růžová)

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

*Získaná ocenění: **bronzová medaile**, International Chocolate Awards, 2019 European Final, kategorie „Plain/Origin milk chocolate bars“*

Suroviny čokolád Francois Pralus

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.

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.

Složení čokolád v degustační sadě:

- Francois Pralus Mélissa 45%: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), sušené mléko, cukr, sójový (GMO free – bez geneticky modifikovaných organismů). Může obsahovat stopy oříšků.
- Mléčné čokolády Michel Cluizel: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), nerafinovaný třtinový cukr, plnotučné sušené mléko, pravá Bourbon vanilka. Může obsahovat stopy oříšků a gluten.

Hmotnost: 50 g, Dovozece: CokoBanka.cz s.r.o., Veveří 39 Brno, IČ: 27745775, 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 **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 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 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 sviravost, 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 přeji Vaši mlsouni.

