

Degustační sada single-origin čokolád a kávolád Francois Pralus

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 a kávolády v degustační sadě:

Francois Pralus – čokoláda Madagascar Criollo 100% (šedá)

100% čokoláda připravená z kakaových bobů 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 zrnko cukru, objevíte sladké ovocné tóny.

Získaná ocenění: **bronzová medaile**, International Chocolate Awards, 2016 + **bronzová medaile**, International Chocolate Awards, 2014 + **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2009,

Francois Pralus – čokoláda Madagascar Criollo Bio 75% (žlutá)

75% čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Criollo pěstovaných na Madagaskaru. Chuťově velmi jemná čokoláda s ovocnými tóny malin a červených hroznů. Francois Pralus si madagaskarské kakao oblíbil natolik, že si založil vlastní kakaovou plantáž na ostrůvku Nosy Be severozápadně od Madagaskaru.

Francois Pralus – čokoláda Indonésie Criollo 75% (oranžová)

75% čokoláda z kakaa variety Criollo pěstovaného v Indonésii. Bohatá na ovocné tóny s vzácně vyváženou kombinací hořkosti, sladkosti a kyselosti. Objevíme tóny nezralých mirabelek, trpké červené jeřabiny, zeleného jablka a jemně připáleného karamelu.

Francois Pralus – čokoláda Venezuela Trinitario 75% (světle růžová)

75% čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Trinitario pěstovaných ve Venezuele. Robustní čokoláda s výraznou ovocnou kyselostí.

Pro milovníky ušlechtilých nápojů doporučujeme k této čokoládě venezuelský rum Ocumare.

Francois Pralus – čokoláda Pérou Trinitario 75% (světlá žlutozelená)

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“. Jakmile začneme čokoládu rozpouštět v ústech, potěší nás výrazná ovocnost doplněná něžným kořeněným tónem. Konzistence čokolády je jemná až krémovitá.

Francois Pralus – čokoláda Colombie Trinitario 75% (tmavě zelená)

Čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Trinitario z Kolumbie. Chuťově pestrá – střídají se zde zemité tóny kávy a tabáku se sladkými tóny tropického ovoce, hroznů a ořechů. Dlouhý, lehce karamelový závěr s jemnou kyselostí.

Francois Pralus – čokoláda Nicaragua Trinitario 75% (mátově zelená)

Čokoláda z kakaových bobů odrůdy Trinitario z Nikaraguy. Při ochutnávání nás nejdříve přímo udeří výrazná zemitá hořkost. Ta se ale poměrně rychle změní do kyselkava se zajímavým ovocným tónem brusinek a máty. Dojezd je dlouhý, s příjemnou, nyní již umírněnou, hořkostí, konzistence hladoučká – pohladí na jazyku.

Francois Pralus – čokoláda Mélissa Milk Criollo 45% (tmavší hnědá)

Vysokoprocenní mléčná čokoláda připravená z vysoce aromatických kakaových bobů vzácné odrůdy Criollo z 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: zlatá medaile, International Chocolate Awards, 2012 + *bronzová medaile*, Academy of Chocolate, 2013 + **3 hvězdy**, World Chocolate Awards 2014 + *zlatá medaile*, International Chocolate Awards, 2012

Francois Pralus – kávoláda Carré de café noir – espresso (hnědá)

Všichni si umíme představit tabulku čokolády. Všichni si umíme představit dokonce i tabulku čokolády s kávovou příchutí. Ale co takhle tabulka kávy? Co takhle kávoláda? Tato „čokoláda bez čokolády“ se může stát vaším šálkem kávy, který nikdy nerozlijete. Nebo si nyní díky spolupráci čokolatiéra Francoise Pralusa a baristy Vincenta Ferniota můžete dopřát kousek kávy ke svému oblíbenému doušku kávy :-).

Francois Pralus – kávoláda Carré de café au lait – latté (běžová)

Mléčná kávoláda, aneb vaše oblíbené latté v tabulkové formě. Nyní si můžete zakousnout kousek latté k vašemu oblíbenému doušku latté :-).

Suroviny čokolád Francoise Pralusa

Francois Pralus rád cestuje a kakaové boby si osobně vybírá u pěstitelů. Na výrobu čokolády používá pouze kakao a čisté kakaové máslo bez jakýchkoli příměsí rostlinných tuků a třtinový cukr místo cukru řepného.

Nikdy nepoužívá vanilku, vanilin, ani umělá aromata. Všechny výrobky jsou 100% bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů.

Složení čokolád a kávolád v degustační sadě:

- 100% čokoláda: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo). Může obsahovat stopy oříšků a mléka.
- 75% hořké čokolády: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), cukr, sójový GMO-free lecitin. Může obsahovat stopy oříšků a mléka.
- 45% mléčná čokoláda: kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), sušené mléko, cukr, sójový GMO-free lecitin. Může obsahovat stopy oříšků.
- tmavá kávoláda (espresso): čisté kakaové máslo, káva - 100% arabica, cukr, sójový GMO-free lecitin. Může obsahovat stopy oříšků.
- mléčná kávoláda (latté): čisté kakaové máslo, sušené mléko, káva - 100% arabica, cukr, sójový GMO-free lecitin. Může obsahovat stopy oříšků.

Hmotnost: 50 g, Dovoz a distribuce: CokoBanka.cz s.r.o., Veverčí 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 **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 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 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:

