

## Degustační sada kávolád François Pralus Intro Carre de Café

### Co je to kávoláda?

Všichni si umíme představit tabulku čokolády. Všichni si umíme představit dokonce i tabulku čokolády s kávovou příchutí. Ale co takhle **tabulka kávy**? Kávoláda se vyrábí stejně jako čokoláda, ale **kakao je nahrazeno kávou**. Když dáme **dohromady lahodnou Arabicu s kakaovým máslem a cukrem, vytvoříme tabulku tmavé kávolády**, která je vlastně takové espresso do kapsy.“ Když **přidáme ještě sušené mléko, vytvoříme lahodné tabulkové latté**. Kávoláda se může stát Vaším **šálkem kávy, který nikdy nerozlijete** a můžete ho s sebou vozit v autě na dlouhé cesty anebo kamkoli jinam, kde víte, že dobrou kavárnu nepotkáte.

### Vynálezci kávolády: François Pralus a Vincent Ferniot

**François Pralus** – sám sebe nazývá „čokoládovým dobrodruhem“ a při svých cestách za čokoládou sjezdil snad všechny země světa, kde se kakao pěstuje. François 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**.“ François Pralus patří k těm několika málo čokolatiérům, kteří vyrábí čokoládu přímo z kakaových bobů (a nikoli z chuťově standardizované pasty, kterou průmyslové čokoládovny dovážejí ze zemí, kde se kakaovníky pěstují.) 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 kaka. Zde pěstuje vzácné odrůdy kakaových bobů.

**Vincent Ferniot** – francouzský herec, moderátor, barista a autor knih s kulinářskou tematikou. Od dětství má slabost pro kávu, čokoláda mu nikdy moc nezachutnala, ale protože nesnáší horké nápoje, nemohl si užívat ani tu kávu. Jeho snem bylo chroupat ji jako čokoládu. Musel si počkat dlouhá desetiletí, než si díky spolupráci se svým přítelem Françoisem Pralusem tento sen mohl splnit.

**Oba „otce“ kávolád** to stálo týdny páce a probdělých nocí, než se jim povedlo recepturu vyladit. Kávu upražili tak, jak je François Pralus zvyklý pražit kakaové boby, ale protože kávová zrna obsahují mnohem méně tuku než kakaové boby, přičemž struktura tohoto tuku navíc neumožňuje vytvoření pevné formy, vypomohli si kakaovým máslem. Jeho krystalická struktura je totiž právě to, co dává čokoládě její pevný tvar, příjemný lesk a lasturový lom. Přidáním dearomatizovaného kakaového másla tedy bylo dosaženo právě toho, o čem Vincent Ferniot od dětství snil – zrození lahodné, lesklé a křupavé tabulky kávy.

V degustační sadě naleznete **deset pětigramových čtverečků dvou druhů kávolád**:

#### **François Pralus – kávoláda Carre de café noir – espresso (hnědá)**

Vaše oblíbené espresso v tabulkové formě. Obsahuje 21,3 mg kofeinu.

*Pro srovnání:* jedno malé espresso (ristretto) obsahuje u odrůdy Arabica nejčastěji 40 mg kofeinu. Takže 2 minikávolády jsou ekvivalentem jednoho espressa.

#### **François Pralus – kávoláda Carre de café au lait – latté (běžová)**

Vaše oblíbené latté v tabulkové formě. Obsahuje 7,75 mg kofeinu.

*Pro srovnání:* jedno malé espresso (ristretto) obsahuje u odrůdy Arabica nejčastěji 40 mg kofeinu. Takže 5 minikávolád je ekvivalentem jednoho malého espressa.

#### **Suroviny kávolád François Pralus**

François Pralus rád cestuje a kakaové boby si osobně vybírá u pěstitelů. Na výrobu kávolády používá pouze kávu Arabica a čisté dearomatizované 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.