



Degustační sada Michel Cluizel Nuancier Plantation Noir

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. Zde máte možnost ochutnat unikátní řadu čokolád vzniklých z této spolupráce – **Michel Cluizel Premier Cru**, tzv. **plantážní čokolády**, které jsou připraveny z kakaových bobů pocházejících vždy z jedné konkrétní plantáže (označeny jsou nápisem Premier Cru a jménem plantáže).

Čokolády v degustační sadě:

Michel Cluizel – Premier Cru – Mangaro Noir – 65%

Tato jemná čokoláda je zřejmě nejexotičtější z plantážních čokolád Michel Cluizel. 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, slunný pocit. Plantáž Mangaro se nachází v údolí řeky Sambirano na Madagaskaru. Pěstují se zde kakaové boby variety Criollo.

Získaná ocenění: **první místo**, Salon du Chocolat, Paříž 2003 + **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate 2007, kategorie „Best bean to bar“ + **zlatá medaile** – Great Taste Award, Londýn 2008

Michel Cluizel – Premier Cru – El Jardín – 69%

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 mátové tóny.

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

Michel Cluizel – Premier Cru – Los Anconès – Bio – 67%

Čokoláda z dominikánské plantáže „Los Anconès“ na ostrově Hispaniola v Karibiku je velmi jemná čokoláda, bohatá na ovocné tóny – najdeme zde maliny, limetku, meruňky, broskve, rybíz, a dokonce i zelené olivy. Připravená je z kakaových bobů Trinitario v Bio kvalitě, které na této plantáži pěstuje rodina Rizkových již od roku 1903.

Získaná ocenění: **vítěz**, Organic Food Awards 2010 + **zlatá medaile**, Academy of Chocolate 2011, kategorie „Bean to Bar, Best Dark Bar“ + **stříbrná medaile**, International Chocolate Awards 2012, kategorie „Dark plain origin bars“

Michel Cluizel – Premier Cru – Mokaya – Bio – 66%

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, lískových oříšků a sladké papriky, až k rekordnímu desetiminutovému intenzivně čokoládovému vyvrcholení ☺.

Získaná ocenění: **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate 2013, kategorie „Best Dark Chocolate Bean-To-Bar“ + **stříbrná medaile**, International Chocolate Awards European 2018, kategorie „Plain/origin dark bars“ + **zlatá medaile Special Award organic**, International Chocolate Awards, European 2018 + **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate 2019, kategorie „Bean to Bar Seasoned“

Čokoláda– Premier Cru – 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.

Michel Cluizel – Premier Cru – Vila Gracinda – 67%

Čokoláda z plantáže Vila Gracinda na ostrově Svatého Tomáše. Čokoláda je bohatá na sladké ovocné tóny a svojí konzistencí hladounká. Ucítíme v ní náznak chuti pečených banánů, lékořice a rumu. Ostrov Svatého Tomáše je přezdíván Ostrovem čokolády. 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.

*Získaná ocenění: **zlatá medaile** – Academy of Chocolate, kategorie „Best Dark Bean to Bar Under 80%“ 2016*

Michel Cluizel – Premier Cru – La Laguna Noir – 70%

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*

Suroviný 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.

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

Ocenění:

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

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.

Složení čokolád v degustační sadě:

kakaová hmota (kakao, čisté kakaové máslo), nerafinovaný třtinový cukr, pravá Bourbon vanilka. Může obsahovat stopy oříšků, mléka a gluten.

Hmotnost: 240 g, Dovoz a distribuce: 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 **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 sřivavost, 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:

