

# Degustační cestovatelská knihovnička Francois Pralus

## Degustační sada jednooblastních (single-origin) miničokolád 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.“

„Všechno si vyrábím sám,“ říká Francois, „jedině tak totiž vytáhnu z kakaových bobů maximum chutí a vůní.“ Francois nám prozrazuje malé **tajemství, jak si vybírá** kakaové boby: „Vždy si nejprve uvařím z kakaových bobů čaj, přidám trochu cukru a nechám sedlinu usadit. Tenhle odvar mi pak dá představu o tom, nakolik jsou tyto konkrétní boby chuťově a aromaticky zajímavé, a jestli tedy má či nemá smysl z nich dělat čokoládu.“

V roce 1994 zakoupil Francois Pralus **plantáž na ostrově Nosy Be** severozápadně od Madagaskaru. Ostrov je přezdíváný „**Ostrov vůní**“, má ideální klima a podmínky pro pěstování kakaa. Zde pěstuje **vzácné odrůdy kakaových bobů**.

### Doporučujeme

Při degustaci doporučujeme otevřít **atlas světa a láhev oblíbeného vína či likéru**. Cestovat se dá, jak vidno, i velmi pohodlně a se sladkou pusou :-).

**Čokoláda se dobře snoubí** s portskými víny, červenými víny plnějších chutí, aromatickými bílými víny s vyšší cukernatostí, archivními likéry a skotskou whisky. **Z červených vín** doporučujeme odrůdy Merlot a Malbec. **Bílá vína** jsou vhodná od pozdního sběru výše (co se cukernatosti týče). Oblíbené jsou odrůdy Rulandské šedé, Muškát moravský, Pálava a Tramín červený. Nicméně toto je pouze obecný návod, čokolády se dají spárovat také se suchými víny – jen je to trochu těžší. **Experimentujte!**

### Čokolády v degustační sadě

#### Madagascar Criollo Bio 75% (světle 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 při severozápadním pobřeží Madagaskaru.

#### Equateur Trinitario Bio 75% (červená)

75% čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Nacional (jinak též známé pod názvem Arriba) pěstovaných v Ekvádoru. Čokoláda s příjemnou plnou hořkostí a nenápadným ovocným podtónem Vás možná překvapí výraznou tučností kakaového másla. Čokoláda je v bio kvalitě. Kakaové boby jsou pěstovány pěstitelskou kooperativou v oblasti Buena Fe v provincii Los Rios.

#### Tanzanie Forastero Bio 75% (sytě žlutá)

75% čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Forastero pěstovaných v Tanzanii. Aroma koření a dřeva, dlouhá dochuť.

### **Sao Tomé Forastero 75% (hnědá)**

75% čokoláda připravená z kakaava variety Forastero pěstovaného na ostrově Svatého Tomáše. Čokoláda s velmi plnou, robustní chutí. Bohatá na tropické ovocné tóny. Ostrov Svatého Tomáše 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 kakaava. Místní kakaovníky variety Forastero jsou známé svou dlouhotrvající chutí bohatou na ovocné a bylinné tóny. Ostrovu se někdy přezdívá Ostrov čokolády.

### **Trinidad Trinitario 75% (trávnově zelená)**

75% čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Trinitario pěstovaných na Trinidadu. Příjemně vyvážená čokoláda s pestrým spektrem chuťových tónů – například zeleného ovoce a jablek. Trinidad je zemí, odkud pochází kakaovo odrůdy Trinitario. Odrůda Trinitario zde vznikla spontánním křížením zemité a odolné odrůdy Forastero a chuťově velmi pestré a jemné odrůdy Criollo.

### **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.

### **Ghana Forastero 75% (tmavě fialová)**

75% čokoláda připravená z kakaových bobů variety Forastero pěstovaného v Ghaně. Tato čokoláda Vás překvapí svými sytými tóny tropického ovoce.

### **Colombie Trinitario 75% (olivově zelená)**

75% chuťově pestrá čokoláda připravená z kakaových bobů odrůdy Trinitario pěstovaných v Kolumbii. Střídají se kouřové tóny tabáku se sladkými tóny tropického ovoce, hroznů a ořechů. Dlouhý, lehce karamelový závěr s jemnou kyselostí. Pro milovníky ušlechtilých nápojů doporučujeme k této čokoládě dvanáctiletý kolumbijský rum Dictator.

### **Indonésie Criollo 75% (oranžová)**

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

### **Papouasie Trinitario 75% (tmavě růžová až fuchsiová)**

75% čokoláda připravená z kakaových bobů aromatické odrůdy Trinitario pěstovaných na Papui – Nové Guineji. Bohatá na ovocné chuťové tóny.

### **Suroviny čokolád Francois Pralus**

Francois Pralus rád cestuje a kakaové boby si osobně vybírá u pěstitelů. Na výrobu čokolády používá pouze kakaovo 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.

Dovoz a distribuce: CokoBanka.cz s.r.o., Veveří 39 Brno, IČ: 27745775, [www.CokoBanka.cz](http://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 naštěsí 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 hlad'oučká, že nerozeznáte jazykem jednotlivé částčky, 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 hlad'oučká, 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:*

