

## Degustační sada Pekelných pralinek od Francois Pralus

### „Le Coffret Barres Infernales“

#### **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 nejruznějších 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 severozápadě od Madagaskaru. Ostrov je přezdívaný „Ostrov vůní“, má ideální klima a podmínky pro pěstování kakaa. Zde pěstuje vzácné odrůdy kakaových bobů.

**Degustační sada obsahuje 5 delikátních obřích pralinek s náplní praliné a oříšky. Upozorňujeme raději předem, že na tyto lahůdky je velmi snadné si vypěstovat „pekelnou“ závislost. :) (Infernale = pekelné)**

#### **Pekelná čokoládová pralinka Francois Pralus Infernale Lait**

Pralinka roku 2009 podle vyjádření poroty na Academy of Chocolate. Tato delikátní 45% mléčná čokoláda je jednou obrovskou pralinkou v původním smyslu tohoto slova: obsahuje totiž náplň praliné, což je hustý krém z pražených mandlí a lískových oříšků, čokolády a zkaramelizovaného třtinového cukru. Navíc uvnitř najdete celé lískové ořechy.

*Získaná ocenění: stříbrná medaile, Academy of Chocolate, Londýn 2013 + zlatá medaile, Academy of Chocolate, Londýn 2011, zlatá medaile, Academy of Chocolate, Londýn 2009*

#### **Pekelná čokoládová pralinka Francois Pralus Infernale Noir**

Delikátní 75% hořká čokoláda s náplní praliné z pražených mandlí, lískových oříšků, čokolády a zkaramelizovaného třtinového cukru, která v sobě navíc ukrývá celé mandle.

*Získaná ocenění: zlatá medaile, Academy of Chocolate, Londýn 2011*

#### **Pekelná čokoládová pralinka Francois Pralus Infernale pistáciová**

Pod tlustou vrstvou hořké čokolády naleznete ďábelsky dobrý krém praliné dochucený pistáciemi. Pralinkový krém v sobě navíc ukrývá celé pistáciové oříšky, které v kombinaci jemné čokolády a hustého krému roztomile křupají.

#### **Pekelná čokoládová pralinka Francois Pralus Infernale bílý nugát**

Pralinka je božskou kombinací bílého nugátu ze šlehaného bílku, francouzského medu z malé vesničky Mars u Loiry a velkých kousků mandlí a pistácií. To vše naleznete rafinovaně ukryté do vrstvy jemné 45% mléčné čokolády.

#### **Pekelná čokoládová pralinka Francois Pralus Infernale pomerančová**

Jemná, intenzivní, ovocná a oříšková - to vše najdete v této pekelné pomerančové pralině. Uvnitř velkorysě vrstvy 75% hořké čokolády se skrývá neodolatelná směsice kandovaných kousků pomeranče marinovaných v likéru Grand Marnier a delikátního pralinkového krému z pražených mandlí a lískových oříšků.

Dovoz a distribuce: CokoBanka.cz s.r.o., Veveří 39 Brno, IČ: 27745775, www.CokoBanka.cz