

CLUIZEL

• PARIS •

Degustační sada Michel Cluizel Coffret Chocolats de Plantation No. 28

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 a dává vzniknout unikátní **řadě plantážních čokolád**. Čokolády jsou připraveny z kakaových bobů **pocházejících vždy z jedné konkrétní plantáže**, jejíž jméno nese.

Čokolády v degustační sadě:

Michel Cluizel – Plantation – Mangaro Noir – 71% (žlutá)

Tato 71% plantážní čokoláda je pravděpodobně nejexotičtější z plantážních čokolád Michel Cluizel. Na jazyku se střídá pestrá směs ovocných chutí s tóny perníku a pikantních, jemně pepřených citrusových tónů. Všim probleskuje květový nektar. Když jej však člověk záměrně hledá, ne a ne najít. Tahle kombinace vám přinese radostný, prosvětlující pocit. Plantáž Mangaro se nachází v údolí řeky Sambirano na Madagaskaru. Pěstují se zde kakaové boby variety Criollo. **Získaná ocenění: 1 hvězda**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2021 + **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, 2021, kategorie „Best bean to bar“ + **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 – Plantation – El Jardín – 75% (světle zelená)

Plantážní čokoláda z Kolumbie s ještě vyšším obsahem kakaových bobů: 75 %. Osloví vás její hlad'ounká konzistence a chutě medu, karamelu a lehká pikantnost, které se otevrou do plné chuti pražených kakaových bobů s jemně pepřovými a dřevitými tóny. V závěru můžeme ucítit jemné lékořicové tóny a čerstvost máty. Plantáž „El Jardín“ se nachází v údolí řeky Ariari v Kolumbii.

Získaná ocenění: bronzová m., Academy of Chocolate, 2021, kategorie „Best bean to bar“ + **1 star**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2021 + **1 star**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association 2018

Michel Cluizel – Plantation – Los Anconès – Bio – 73% (zelená)

73% plantážní čokoláda z plantáže „Los Anconès“ v Dominikánské republice. Čokoláda vás osloví výjimečnými tóny lékořice, surového kaka s náznakem pikantních zelených oliv a řadou ovocných tónů, zejména červeného ovoce jako maliny, rybíz, ale také sušené meruňky či hroznové víno. Připravená je z kakaových bobů variety Trinitario v bio kvalitě, které na plantáži „Los Anconès“ pěstuje rodina Rizkových již od roku 1903. Plantáž Los Ancones leží ve středu ostrova v mírné výšce nad mořem a těží z teplých a vydatných dešťů, které přinášejí pasáty.

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 – Plantation – Mokaya – Bio – 75% (červená)

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, chutě pražených kakaových bobů a tóny sušeného ovoce až k rekordnímu desetiminutovému intenzivně čokoládovému vyvrcholení ☺.

Získaná ocenění: 1 star, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association 2021 + **zlatá medaile**, Academy of Chocolate 2021 + **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“

Michel Cluizel – Plantation – Vila Gracinda – 73% (modrá)

73% plantážní čokoláda „Vila Gracinda“ z ostrova Svatého Tomáše. V hladounké čokoládě ucítíte pražené chutě mísící se s kořeněnými a bylinnými s dlouhotrvající chutí sladkého tropického ovoce, lékořice a rumu.

Získaná ocenění: **bronzová medaile**, Academy of Chocolate 2021 + **1 hvězda**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association 2021 + **zlatá medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2016

Michel Cluizel – Plantation – Riachuelo Noir – 70% (oranžová)

Tmavá 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, červeného ovoce, kterými probleskují kyselkové tóny. V závěru vše pozvolna utichá v kořeněné a karamelové dochuti.

Michel Cluizel – Plantation – La Laguna Noir – 70% (tmavě modrá)

Tato podmanivá **tmavá čokoláda** v sobě nese chuť horské guatemalské plantáže u jezera La Laguna. Osloví vás harmonií chutí, ve kterých můžete cítit švestky, pražené kakaové boby, na másle pečená jablka, dále jemné tóny lékořice a v závěru tropický pepř s troškou máty.

Získaná ocenění: **1 hvězda**, Great Taste Award, Londýn 2019

Suroviny 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,
- přírodní Bourbon vanilku namísto vanilinu.
- Všechny produkty jsou bez sójového lecitinu a bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů.
- Žádné suroviny neprošly procesem ozařování nebo ionizace.

Ocenění:

Cena „**Great Taste Award**“ je ekvivalentem filmových Oskarů ve světě gurmánů. Britská asociace „Guild of Fine Food“ ji každoročně uděluje těm nej kvalitnější a nejchutnější 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 ze světa kvalitní čokolády. Jejím cílem je podporovat inovativní čokolatiéry a farmáře, kteří pěstují kakaové boby výjimečné kvality.

Salon du Chocolate je mezinárodní přehlídkou čokolády probíhající každoročně na podzim v Paříži.

Hmotnost: 140 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 **pokořovou 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 rozdrobené 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 hladoučká, 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 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:

Pedro Jorge Lucie Gabriela