

CLUIZEL

• PARIS •

Degustační sada Michel Cluizel Byl jednou jeden kakaový bob (Initiation au Chocolat)

Michel Cluizel – francouzská čokoláda od roku 1948

Rodinná čokoládovna z Normandie na severu Francie nabízí luxusní čokolády a ručně vyráběné pralinky. Michel Cluizel systematicky vyhledává plantáže v zemích vyhlášených produkcí kvalitního kaka. S farmáři navazuje dlouhodobé vztahy a platí jim férové nadstandardní ceny. Díky tomu získává dohled nad prvotřídní kvalitou kakaových bobů.

Degustační sada Vás provede celým procesem přípravy prvotřídní čokolády. Obsahuje 25 disků z tmavé, mléčné a bílé čokolády a 4 krabičky reprezentující různé fáze přípravy čokolády. Možná poprvé ochutnáte pražené kakaové boby celé a drcené, čisté kakaové máslo, kakaovou hmotu, ze které vzniká čokoláda

Čokolády v sadě:

Michel Cluizel – Arcango Grand Noir – 85%

Arcango je vytvořena z vybrané směsi kakaových bobů. Dřevité a kořeněné tóny, které čokoládě dodávají kakaové boby z Afriky jsou následovány tóny pikantního ovoce (např. grapefruit) a květů díky bobům ze střední Ameriky. V dochuti lze vnímat hořkost kaka a tóny pražené kávy.

Ocenění: **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2011 + **stříbrná**, Academy of Chocolate, Londýn, 2016

Michel Cluizel – Plantážní Los Ancones Bio 73%

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.

Získaná ocenění: **zlatá medaile**, Great Taste Award 2021 + **zlatá medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2021

Michel Cluizel – Kayambe Noir 72%

Jemná čokoláda s vyváženou kulatou chutí vyniká plným kakaovým aroma s nádechem dřevitých tónů s kapkou lékořice. Tato 72% čokoláda vytvořená z pečlivě vybrané kombinace různých druhů kakaových bobů ze střední Ameriky, Afriky a Jávy s názvem Kayambe.

Michel Cluizel – Kayambe Grand Lait – 45%

Vysokoprocentní – 45% – mléčná čokoláda. Čokoláda má velmi hladkou, sametovou texturu s jemnými chuťovými tóny karamelu a kondenzovaného mléka. Svoji sladkost „tak akorát“ získala díky vysokému obsahu kakaové hmoty. Je vytvořena z vybrané kombinace kakaových bobů ze střední Ameriky, Afriky a Jávy s názvem Kayambe, která se vyznačuje plnou vyváženou chutí a intenzivním aroma. *Získaná ocenění z mezinárodních soutěží:* **zlatá medaile**, Great Taste Award, Guild of Fine Food Association, Londýn, 2008 + **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2009, kategorie „Best Milk Chocolate Bar“

Michel Cluizel – Kayambe Grand Ivoire – 36% bílá

Krémová 36% bílá čokoláda, která je vrcholem čokolatiérského umění. Pomalu se rozpouští na jazyku a přináší s sebou chuť máslových koláčků, vanilkového mléka, postupně se otevírající do chuti vanilkového pudinku. Vodopád chutí je zakončen jemnými tóny karamelu a svěžesti.

Suroviny čokolád Michel Cluizel: Co se surovin týče, dává si Michel Cluizel opravdu záležet. Dokonce si patentoval ochrannou známku „Nobles Ingredients“, která znamená, že ve svých výrobcích používá: čisté kakaové máslo, nepoužívá sójový lecitin a umělé aroma.

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.

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 sviravost, 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 přeje Vaši mlsouni:

