



Degustační sada Michel Cluizel Grandes Teneurs

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 **miničokoládky z vybraných kakaových bobů** z těchto plantáží, namíchaných tak, aby **nejlépe vynikla chuť čokolády v daném obsahu kakaové hmoty**.

Michel Cluizel – Noir Infini – 99%

Čokoláda se silným čistě hořkým chuťovým nástupem. Konzistence je hladká, čokoláda má výrazný a dlouhý chuťový dozvuk a je jemně kořeněná.

Získaná ocenění: **bronzová medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2015

Michel Cluizel – Grand Noir – 85%

Čokoláda připravená z pečlivě vybrané kombinace různých druhů kaka z centrální Ameriky, Afriky a Jávy. Intenzivní, a přitom jemná čokoláda, příjemně chuťově vyvážená.

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

Michel Cluizel – Noir 72%, 63%

Čokolády vytvořené z pečlivě vybrané kombinace různých druhů kaka z centrální Ameriky, Afriky a Jávy. Mají vyváženou, kulatou chuť s plným kakaovým aroma.

Získaná ocenění Noir 72%: **stříbrná medaile**, Academy of Chocolate, Londýn, 2016

Michel Cluizel – Grand Lait – 50%, 45%

Vysokoprocentní mléčná čokoláda. Čokoláda má velmi hladkou sametovou texturu s jemnými chuťovými tóny karamelu a kondenzovaného mléka. Svoji sladkost „tak akorát“ a neodolatelnou aromaticnost získala díky vysokému obsahu kaka vybraných odrůd a zemi původu. O výjimečném chuťovém zážitku svědčí i ocenění z mezinárodních soutěží.

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 – Lait – 39%

Čokoláda s plnou mléčnou chutí, sladká tak akorát. Čokoláda je vytvořena z pečlivě vybrané kombinace různých druhů kaka ze střední Ameriky, Afriky a Jávy.

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,
- třtinový cukr místo cukru řepného,
- přírodní Bourbon vanilku namísto vanilinu.
- Všechny produkty jsou bez sójového lecitinu a 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.

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 **pokojeovou 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 naštěstí 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 přeji Vaši mlsouni:

