



Mindenki odavan a szőkékért!

„Az elmúlt másfél év soha nem várt sikert hozott a szőkecsokoládéval készített Raffinée termékünknek. 2015 októberében az International Chocolate Awards verseny világbajnoki döntőjén a világ legjobb fehér csokoládés magvas drázsója címet nyertük el, 2016-ban pedig a Londoni Csokoládé Akadémia által szervezett Academy of Chocolate Awards versenyen, valamint a Great Taste Awards versenyen is bronzérmeket szereztünk vele. A csokoládé költemény nagyon hamar a best seller listánk élére került. Ezért döntöttünk úgy, hogy az igen ritka szőkecsokoládéval megpróbálunk elkészíteni még olyan kreációkat, amelyekről csak szuperlatívuszokban lehet beszélni.” – mondta Mészáros Gábor, a chocoMe alapítója, tulajdonosa.

A szőkecsokoládé

A mindenki által jól ismert ét-, tej- és fehér csokoládék mellé 2002-ben hozta el a negyedik csokoládétípust a francia Valrhona csokoládé gyártó vállalat, melyet szőkecsokoládénak nevezett el. Szalmaszőke színével a tej- és a fehér csokoládé között elhelyezkedő új csokoládétípus ízében leginkább az utóbira hajaz, elementáris karamell ízzel kiegészítve. A szőkecsokoládé relatív ismeretlensége javarészt bonyolult készítési folyamatának köszönhető: a tejpor megégetése nélkül karamellizálni a cukrot csak különleges szaktudással lehetséges.



WEBSHOP

Újabb Raffinée költeményünk

Tonkababos, szőkecsokoládéval és kakaóporral bevont karamellizált makadám dió (RF112)

Az Észak-Ausztrália trópusi területeiről származó, a világ legfinomabb és legegészségesebb magjának tartott dió kellemesen puha, majdnem krémes állagát egy nagyon különleges karamellizálási eljárással tesszük kellemesen roppanóssá, majd a Dél-Amerikából származó tonkabab fűszerezett francia szőkecsokoládé-folyamba mártjuk őket, hogy eztán még kellemesebb legyen a kakaópor fürdő.

Szőkecsokoládéval készített táblás csokoládé összeállítások

(A táblás csokoládék Entrée és Carré formában is elérhetőek (100g és 50g))



WEBSHOP

Maldon só - fekete szezámm - szicíliai mandula (Termékkód: BL101)

Nagyon egyedi karakterű csokoládékreáció; magasan dominálja a frissen pirított fekete szezámm és a Maldon só kettőse, ezt egészíti ki a szőkecsokoládé karamellás jellege.

Tonkabab - tört kakaóbab - szicíliai mandula (BL102)

A rendkívül gazdag aromájú tonkabab - amely fahéjas, vaníliás és mandulás jegyeket is hordoz magában - nagyszerűen harmonizál a kakaóbab fanyarságával és a mandula enyhén kesernyész ízeivel, amelyek a szőkecsokoládé sűrű szövétét pikáns felhangokkal töltik meg.

Füstölt só - pekándió - liofilizált karamell (BL103)

Az ír-tengeri füstölt só szinte csodát tesz a karamellizált szőkecsokoládé és a liofilizált karamell kettőseivel: az egész kreációt átjárja az összetett, karakteres karamell íz, amelybe lágyan belesimul a krémes pekándió.

Etióp Yirga kávé - Piemonte-i mogyoró - liofilizált karamell (BL104)

A citrusos, markáns savakkal rendelkező Yirga kávé szemeket krémes Piemonte-i mogyoróval és a liofilizált karamell darabkákkal balanszírozzuk, így a szőkecsokoládé lágy ölelésébe már egy nagyon selymes, aromákban gazdag kávéz kerül.

Fekete só - pekándió - kesudió (BL105)

A kesudió enyhe fanyarságát és a pekándió édeskes ízét a fekete só a maximumra csavarja; az egész kreációt belepíti az olajos magvak telt ízvilága.



WEBSHOP

A legújabb szőkecsokoládéval készített összeállításoknál alkalmazott új alapanyagaink leírásai:

Maldon só

Különleges textúrájú, nagyon friss ízű só egyenesen az Essexi Maldonból. A csúcsgasztronómia egyik legnépszerűbb ételízesítője, amely már alakra is eltér a hagyományos sókristályoktól: a Maldon só vékony, szilánkos szerkezetű.

Füstölt só

Az Ír-tengertől származó sót előszeretettel használják a profi séfek világszerte. A tölgyfa hasábkokkal történő füstölésnek köszönhetően nagyon jellegzetes aromával rendelkezik.

Fekete só

Nem csak természetes fekete színe miatt különleges ez a Svédországból származó só: összetevőinek köszönhetően erőteljes, karakteres ízzel bír, ami nemkülönben igen jól mutat a szőkecsokoládé táblákon.

Fekete szezámmag

Enyhén édeskes, aromájában a dióféléket idéző, a hagyományos, világos színű szezámmal intenzívebb ízvilággal bíró mag, melyet frissen pirítva helyezünk a táblás csokoládéra.

Liofilizált karamell

A fagyasztva szárított, apró karamell pelyhekben lehangzó intenzitással sűrűsödik össze a jellegzetes ízvilág, amely nagyszerűen rezonál a szőkecsokoládé keszes, karamellás ízjegyeivel.

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu