



Chuno Triple en Double Turned 70%

- Friis Holm-

De Cacao: Chuno Triple en Double Turned

Voor zijn chocolade maakt Friis Holm gebruik van bijzondere inheemse cacaovariëteiten uit Nicaragua en Honduras. In dit geval de Chuno. Daarnaast is hij sterk betrokken bij de teelt en de verdere verwerking van deze cacao. Zo zijn de repen die in deze recensie besproken worden het resultaat van het experimenteren met fermentatie. Tijdens het fermentatieproces, een belangrijk proces in de smaakvorming van chocolade, is dezelfde cacao voor de Double Turned slechts twee keer gedraaid en de Triple Turned drie keer. De uitkomst van dit experiment was een duidelijk verschil in de smaak van de uiteindelijke chocolades (die verder overigens volledig op dezelfde wijze zijn geproduceerd). PROEFT U ZELF MAAR!

De Chocolade

Beide chocolades worden verkocht in repen van 100gr (of kleine reepjes van 25gr) en zijn verpakt in een blauw-witte papieren wikkel, in de strakke stijl, zoals we die van Friis Holm gewend zijn. Om onderscheid te maken tussen de Triple en Double Turned is gespeeld met de plaatsing van het wit en het blauw van de verpakking.

Als de verpakking verwijderd wordt vinden we in beide gevallen een glad uitziende, lichtglanzende reep. Een teken van een goed getempereerde chocolade. Ook de kleur van beide chocolades is identiek, namelijk een rood-bruine chocolade kleur. (De kleur van de chocolade wordt bepaald door de soort cacaobonen, die is gebruikt).

Smaak en Aroma's

Zowel de Chuno Triple Turned als de Chuno Double Turned zijn kwalitatief goede en lekkere chocolades. Ook is een duidelijk verschil te proeven tussen de twee chocolades. Eén keer meer of minder omscheppen tijdens de fermentatie heeft dus wel degelijk effect op de smaak van chocolade.

De **Chuno Triple Turned** heeft het duidelijke aroma van koffie. Qua smaken laat deze chocolade voor mij karamel, koffie en zoet-zure fruitsmaken proeven. De chocolade heeft daarnaast een glad en romig mondgevoel.

De **Chuno Double Turned** had voor mij een lichter, zoeter aroma, met misschien wel wat fruitigs erin. Ook qua smaak heb ik deze chocolade beleefd als een hele andere chocolade. Hierin ontdekte ik juist meer de notige, koffie- en mocca-smaken. Deze chocolade was in mijn beleving wat aardser en wat vlakker in zijn smaak, met minder een komen en gaan van smaken dan de Chuno Triple Turned. Ook de Double Turned had een glad mondgevoel, alleen was hier de nasmaak wat droger.

Beide chocolades zou ik zeker aanraden eens te proberen. Proef ze daarbij ook eens samen, zodat het geweldige effect van de fermentatie op de smaak van chocolade goed duidelijk wordt.

Veel proefplezier!

Chocinella - Tel: +31 (0)610646940 - Website: www.chocinella.nl - Twitter: @Chocinella

KvK-nummer: 60219025



Chocinella

Chocolate, chocolate tasting,
lectures and chocolate education

Bronnen:

- <http://www.friis-holm.dk/en/story/>
- <http://www.friis-holm.dk/en/story/perspective/>
- <https://chocoladeverkopers.nl/chocolade/friis-holm/>
- <http://www.chocolats-de-luxe.de/schokolade/uebersicht/hersteller-und-chocolatiers/friis-holm/>