



Chocinella
Chocolate, chocolate tasting,
lectures and chocolate education

Carré Chocolat Bahia-Brésil-Grand Cru de Propriété- Forestero 78% cacao*

-Pierre Marcolini-

De chocolade

Deze Carré Chocolat van Pierre Marcolini is heel toepasselijk vierkant van vorm en verpakt in een strakke zwart gekleurde verpakking. De chocolade is ook weer verdeeld in 9 vierkanten, waarin de naam van de chocolademaker is geschreven. De chocolade is rood-bruin van kleur, smelt relatief gemakkelijk tussen de vingers en laat een heldere knak horen bij het breken, wat duidt op goed getempereerde chocolade.

De cacao

De voor deze reep gebruikte cacao behoort tot de Forestero een cacaosoort, die oorspronkelijk waarschijnlijk afkomstig is uit het zuidelijke Amazone gebied. Deze Forestero-cacao is afkomstig uit de belangrijkste cacao producerende regio's van Brazilië, Bahia. Aan het begin van de 20ste eeuw was Brazilië zelfs de grootste cacao producent van de wereld, maar als gevolg van het grootschalig toeslaan van cacaoziekten verloor Brazilië deze positie. Echter tegenwoordig komt er weer steeds meer en betere cacao uit Brazilië. De Forestero-cacao, waarvan de bonen, direct na het oogsten een paarse kleur hebben, zijn krachtig en beter bestand tegen ziektes en slechte weersomstandigheden, dan sommige andere cacaosoorten.

De smaak en aroma's

De chocolade had een krachtige en duidelijk geur van mokka, karamel en gedroogd fruit. Hoewel Forestero-cacao qua smaak vaak minder verfijnde en complexe smaken laat zien dan bijvoorbeeld Criollo-cacao en de Braziliaanse Forestero soms wordt omschreven als vanille-, cacao- en houtachtig in zijn smaken, was deze chocolade gelaagd en liet fruitige smaken afgewisseld met licht aardse smaken proeven. De basis smaken zoet, zuur en bitter waren goed met elkaar in evenwicht en de chocolade gaf mij associaties met druif-achtige smaken. Het mondgevoel van deze chocolade was prettig, niet helemaal glad en de nasmaak bleef lang hangen, zoals dat hoort bij goede chocolade. In de nasmaak proefde ik overwegend dezelfde smaken als in de chocolade zelf, (druif, fruitig, en aardse tonen)

Bronnen:

- Chocolate Revolution, Pierre Marcolini, <http://www.chocolate-revolution.com/marcolini.php> (okt 2014)
- Ecole Chocolat, Growing region South America, Lecture course najaar 2013: 'Chocolate making from the bean'
- Ecole Chocolat, The NIBBLE Guide To The World's Great Cacao Beans, Lecture course najaar 2013: 'Chocolate making from the bean'
- Ecole Chocolat, Understanding the types of cacao, Lecture course najaar 2013: 'Chocolate making from the bean'
- Choco story: The chocolate museum, Brazil, <http://www.choco-story.be/ENG/brazil.htm> (okt 2014)

*Recensie uit 2014

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

KvK-nummer: 60219025