

Proč je hořká čokoláda hořká?



Proč je hořká?

Hořká čokoláda je intenzivní, aromatická, elegantní a plná skutečného kakaa. **Právě vysoký podíl kakaové sušiny - obvykle 70 % a více - stojí za jejím názvem i typickou chutí.** Čím více kakaa je v tabulce, tím méně prostoru zbývá pro cukr. To znamená, že **chuť je výraznější, silnější a přirozeně hořká, protože v ní dominují kakao a jeho polyfenoly.**

Jak vzniká?

Hořká čokoláda je ceněná hlavně pro svou komplexnost. Při správném zpracování nabízí tóny ovoce, květin, koření, dřeva nebo ořechů. Tuto hloubku chuti získává už od prvního kroku – od kvašení kakaových bobů. **Fermentace probíhá několik dní, boby se při ní zahřívají a rozvíjejí charakteristickou vůni.** Následuje sušení, pražení a mletí na kakaovou hmotu. Do ní se přidává cukr a případně další ingredience, ale bez mléka, protože právě to odlišuje hořkou čokoládu od mléčné. **Nakonec se hmota dlouhé hodiny „conchuje“, tedy míchá, aby byla dokonale hladká, a teprve potom se temperuje a lije do forem.**

Jaké hořké čokolády najdete v COOPu?

Hořká čokoláda 70 % - klasika, která nikdy nezklame



Tato varianta je ideální **pro milovníky intenzivního kakaa**. Nabízí čistou, vyváženou chuť bez rušivých **tónů** a hodí se nejen k samostatnému mlsání, ale také ke kávě nebo k vínu.

Hořká čokoláda s rumovou příchutí - pro fanoušky aromatických tónů



Tmavá čokoláda s rumovým aroma působí jemněji a sladčeji díky své vůni i chuti. Je to typická „zimní tabulka“, kterou si dokážete vychutnat pomalu, s horkým nápojem a v klidu večera.

Hořká čokoláda s praženými mandlemi - elegance v každém kousku



Křupavé mandle dodávají čokoládě jemnou sladkost a krásnou texturu. Výrazná hořkost kakaa se s nimi dokonale doplňuje a vytváří kombinaci, kterou ocení každý, kdo má rád kontrast chutí.

Hořká čokoláda s lískovými ořechy - nadčasová klasika



Lískové ořechy jsou v kombinaci s tmavou čokoládou absolutní evergreen. **Oříškové tóny krásně navazují na kakaovou chuť a každé sousto je lehce nasládlé a příjemně křupavé.**

Které hořké čokolády jsou nejlepší?

Za kvalitní se obvykle považují tabulky s vyšším podílem kakaa, ideálně od 70 % výše Neznamená to ale automaticky, že čím vyšší číslo, tím lepší chuť. Mnohem důležitější je kvalita kakaových bobů a způsob jejich zpracování. **Dobrá čokoláda by měla být hladká, neměla by být příliš kyselá ani štiplavá** a měla by nabídnout příjemnou dochuť bez zbytečné drsnosti.

Náš vánoční tip

Hořká čokoláda je perfektní dárek k Vánocům – je kvalitní, krásně vypadá a zároveň jí potěšíte i někoho, kdo „nic nechce“. Můžete vytvořit malý čokoládový set z několika druhů COOP Premium, přidat k tomu kávu nebo červené víno a vše zabalit do jednoduché krabičky nebo celofánu. Vznikne tak dárkový balíček, který působí luxusně, ale přitom je cenově dostupný a hlavně chutný.