

Megjelenés helye: Velvet.hu
Ideje: 2008. április 25.

Csokis a szád! Mexikói csokit kóstoltunk

Péter Anna

Csokikóstoló? Most nem hagyhatom otthon mexikói páromat, pláne, hogy az első tétel tradicionális mexikói csokoládé lesz, majd jól lerántjuk róla a leplet.



BKV-sztrájtól kihalt városon keresztül tekertünk a kóstoló helyszínére, az Artesanóba. Sztrájkmentes napokon is ritkán vagyunk olyan hülyék, hogy a belvárosban kocsival erőlködjünk, így a rácsodálkozás elmaradt. Évek óta tudjuk, lehet Pesten haladni.

Bringával.



Minden tányéron tíz bonbon fogad minket, alig egy marék csokoládé. Kevésnek tűnhet, de nem az, ezek a csokik nem a gazdaságos ballasztokkal egyenértékűek.



A kóstolót vezető Szántó Tibor idejében figyelmezteti a társaságot termékei fajsúlyára, tőlem szokatlan bölcsességgel, a negyediktől már felezem az adagot. Egy csokoládékóstolón kell rájöjjenek, a mohó hülyegyereket már valamikor régebben kiölttem magamból.

Tibor a Cacao D'Oro csokoládémanufaktúra tulajdonosa és csokoládémestere, mellesleg borász és mintha kicsit megszállott is lenne.

A csokik előtt felvázolja a csokoládét, külön hangsúlyozva, amit a boltban olcsón kapunk, távol áll a valódi csokoládétól. Külön kiemeli a Mikulásokat és csokinyuszikat, nem is beszélve a sztaniolos Jézusokról, amiknek előállításánál én is jelen voltam. Ezek a termékek a törvény előírta 10 %-nál nem tartalmaznak több kakaót. A többi 90 % sem kakaóvaj és cukor, hanem hidrogenizált növényi zsírok és a szokásos mocsok. Anyukák ezt jól jegyezzék meg!

Egy tisztességes keserűcsoki 40-60, étcsoki 30-40 % kakaót tartalmaz, a fennmaradó összetevőket a kakaóvaj, cukor, és a massa kezelhetőségét elősegítő szójalecitin adják. A fehér csokiban kakaóvaj van csak, azért fehér, nem is csoki igazán.



A csokoládé Mexikóból származik, az ős-csokit ott piacokon érdemes keresni, gömbölyű nénik gyúrják otthon durva cukorból, mandulából, fahéjból és kakaóból. Szemcsés és durva az állaga, nagyon szeretem. Tibor ennek a De Luxe változatát készíti, őscsokit elsőrangú alapanyagokból, szenzációs, le vagyunk nyugözve. A következő, levendulás kompozíciót Tibor lecsajosozósbonbonozza, tényleg kifejezetten nőies, elegáns a csokoládében rejtőz illatos levendula.

Egy tömény fekete csokoládé után érkezik Tibor szívügye, az aszúszemes trüffel. A gazdag aszúszemetet jól kiegészíti a selymes fehér csoki, különleges termék, magyar vonatkozással.

A kóstoló zárta a Lucullus Baráti Társaság Andalúz hetét, ezért készültek bonbonok spanyol témában is. A narancsos-sáfrányos trüffel mesés, Tibortól közben mindent megtudunk az aranyárban mért sáfrányról, ami kis sárga pontokként is ragyogóan muzsikál a csokiban. Kedvencünk a feketeolívás borzas bonbon lett.



Mexikóban már megismertem a csokoládé sós életét, kellemes emlékeket idézett fel a sós, erős olívabogyó és a fekete csokoládé találkozása, sőt, ez tetszett a legjobban.



A csokoládékhöz sherryket társítottak. A csokoládé kiváló borgyilkos, alapos bevonatot képez a szájban, ezért nem könnyen párosíthatók. A magas cukortartalmú, olajosan tömény Pedro Ximenez boroknak semmilyen csokoládébevonat nem tud ellenállni, gyilkosságról szó sem volt.

Tibor bonbonjai 160-200 forintos darabáron vásárolhatók meg, a nyolc darabos kiszerelés 1600 forint, bővebben [itt](#) érdeklődhetnek.