

Treffen des Schokoklubs

Montag, 14. April 2009 um 19 Uhr im Scho&Co, Jens Schote/Findorff

Teilnehmer: 11

Begrüßung v. Team "Schokoklub" (Marcus und Sonny)

Ablauf:

Jens Schote - Begrüßung:

1. Sorte "Organic Milk Chocolate" von Blanxard
32 % Kakao, 100 g
2. Sorte "Au Lait" von Dolfin, 32 %, 70 g
3. Sorte "Tabuna", Vollmilch von Coppeneur
52 % (Papua Neuguinea), 70 g
4. Sorte "Hacienda Lara", Vollmilch, 62 % (Ecuador), 70g
5. Sorte "Bitter", Zartbitter von Maglio, 60 %, 100 g
6. Sorte "Noir", Zartbitter von Dolfin, 70 %, 70 g
7. Sorte "Noir", Zartbitter von Dolfin, 88 %, 70 g
8. Sorte "Dark Chocolate with Nibs" von Blanxard
85 % (mit Kakaosplittern), 100 g
9. "Oceans" von Enric Rovia:
 - Antarctica Cayennepfeffer
 - Indico Pistazie und Tee
 - Pacifico Mais und Nori-Algen
 - Arctico Weiße Schokolade mit Salz
 - Atlantico Erdnüsse oder Mandeln mit Gewürzen

Am besten haben bei den Vollmilchschokoladen die Schokoladen "Au Lait" und "Hacienda Lara" gemundet. Abgehängt in der Teilnehmergeunst wurden diese nur noch von "Dark Chocolate with Nibs".

"Organic Milk Chocolate" war hingegen vielen etwas zu süß und die Konsistenz war eher mehlig auf der Zunge.

Bei den "Oceans" lagen die Sympathien bei "Indico" und "Arctico".