

PŘEHLED SOUČASNÝCH VÝROBCŮ ČOKOLÁDY OD KAKAOVÝCH BOBŮ „BEAN-TO-BAR“ V ČR

STANISLAV KRÁMSKÝ^a a JANA ČOPIKOVÁ^b

^a Praha, ^b Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Technická 5, 166 28 Praha 6
jana.copikova@vscht.cz

Technologické schéma čokolády je velmi racionální a v podstatě jednoduché. Fermentované a usušené kakaové boby jsou po vyčištění upraženy, rozdrčeny a slupky jsou odděleny od jader. Rozdrčená jádra jsou umleta a vzniká kakaová hmota, která je díky teplu uvolněnému třením při mletí tekutá. Kakaová hmota se mísí s cukrem, případně se sušeným mlékem, a vzniká čokoládová hmota. Čokoládová hmota se zjemňuje a zušlechťuje v tekutém stavu. Důležitým krokem je krystalizace stabilní formy kakaového másla, následuje nalévání do forem a chlazení. Hotové výrobky jsou uvolněny z forem a konečným krokem je balení. Základní a zjednodušené dělení odrůd kakaových bobů je na odrůdu Forastero (kolem 90 % světové produkce) a Criollo (méně než 10 % světové produkce). Kakaové boby Criollo poskytují čokoládu s jemnější chutí.

V současné době probíhá globalizace výroby čokolády, takže řada světových výrobců vyrábí kakaovou hmotu a řada světových výrobců kakaovou hmotu nakupuje buď tekutou v kontejnerech, nebo v pevném stavu, např. v blocích. Pak existují další výrobci, kteří nakupují čokoládovou hmotu, což je surovina pro jejich produkty.

Objevují se však spotřebitelé, kteří oceňují čokoládu z určité pěstitelské oblasti a určitého jednoho druhu. Do popředí se tedy dostává výroba čokolády z kakaových bobů, která je v posledních letech stále populárnější. Jak již bylo řečeno, většina velkých a středně velkých producentů používá jako surovinu k výrobě čokolády nebo čokoládových cukrovinek (legislativně bonbonů) kakaovou nebo čokoládovou hmotu, tudíž jejich výrobky většinou nenesou označení kakaových bobů z určité pěstitelské oblasti. Výjimkou je např. společnost Lindt & Sprüngli AG.

Přibližně od začátku tisíciletí jsou na celém světě zakládány malé společnosti, které využívají menší strojní zařízení a vyrábějí čokoládu z kakaových bobů z určité pěstitelské oblasti – tzv. bean-to-bar. V současnosti je těchto podniků asi 400 a jejich počet stále stoupá, nejvíce jich je v USA a Velké Británii. Také u nás postupně od roku 2012 vznikají podniky, které vyrábějí čokoládu z kakaových bobů z určité plantáže z určité pěstitelské země. Většinou se jedná o tzv. „startupy“, nově založené firmy.

V současné době jsou to následující podniky:

Jordi's Hradec Králové (www.jordis.cz) je první výrobce čokolády z kakaových bobů u nás od roku 2012.

Dva společníci pánové Stejskal a Koudelka nejdříve otevřeli v centru města obchod s čokoládou, kde prodávali a stále prodávají nejlepší světové značky např. Amedei (Itálie), Bonnat a Cluizel (Francie), Taza a Askinose (USA) nebo Duffy (VB). V roce 2012 se rozhodli, že si sami budou vyrábět vlastní čokoládu a právě z kakaových bobů. Na malém zařízení se jim podařilo vyrobit velmi kvalitní čokoládu, nabízí tabulky o váze 45 a 50 g a 4g miničokolády. Kakaové boby pocházejí z Ekvádoru, Madagaskaru a Kostariky a dalších destinací a z nich vyrábějí „single origin bars“. Další druhy jsou směsi kakaových bobů – tzv. blend. V sortimentu výrobků jsou čokolády s vyšším obsahem kakaových součástí (80 až 100 %). Další zajímavé výrobky jsou např. čokolády s kozím a ovčím mlékem nebo čokolády slazené třtinovým cukrem, lískooříškový krém a dražé. Poptávka po jejich čokoládě je velká, výrobky se prodávají na mnoha místech, v obchodech racionální výživy a regionálních potravinách a v kavárnách. První vývoz se uskutečnil do Anglie, kde se dostali do společnosti dalších bean-to-bar výrobců, a nabízejí své výrobky v internetovém obchodě www.cocoarunners.com. Výrobky společnosti Jordi's získaly řadu ocenění.

Čokoládovna Troubelice (www.cokoladovnatroubelice.cz) jako druhá v České republice začala vyrábět v roce 2013 čokoládu z kakaových bobů. Majitel pan František Bačík má otce v Ekvádoru, a také tam žil jako dítě. Nejprve od roku 2010 začal z této oblasti sám dovážet kakaové boby a další suroviny. Po řadě pokusů a pořízení potřebného vybavení začal od roku 2013 vyrábět vlastní čokolády, které obsahují tuhou koncentrovanou třtinovou šťávu, panelu. Čokoládovna Troubelice vyrábí řadu čokolád s různou hmotností až do 300 g dárkového balení. Také tyto výrobky získaly řadu ocenění a jsou dostupné v obchodech zdravé výživy, regionálních potravinách a velmi úspěšný je prodej po internetu.

Ajala (název z mayštiny – probuzení, www.ajala.cz) je brněnská společnost, která vyrábí čokoládu z kakaových bobů od roku 2014. Majitelé manželé Teplých zpracovávají zejména kakaové boby Criollo z Peru. Struktura čokolády je hrubší, připomíná spíše raw čokoládu a obsahuje panelu, podobně jako čokoláda z Čokoládovny Troubelice. Sortiment čokolád je pestrý a kromě kakaových bobů z Peru jsou zpracovávány boby z Tanzanie, Dominikánské republiky, Haiti a Ekvádoru. Distribuce míří hlavně do specializovaných obchodů a kaváren, navázali i kontakt s distributorem v Německu. Zajímavé obaly jsou českého původu – ručně tištěné značky Calico. V sortimentu již mají na 20 druhů 45g tabulek, z nichž některé byly oceněny Academy of Chocolate.

Amali je výroba majitelky Marcely Krplové ve Frýdku-Místku (www.amali.cz). Tento podnik vyrábí 70g čokoládové tabulky s různou recepturou a z určité pěstitelské

oblasti kakaových bobů, zejména z Ekvádoru.

Čokoládovna Willy & Pauli Olomouc (www.chocoexclusive.cz) vyrobila své první čokolády z kakaových bobů z Peru odrůdy Trinitario a nyní zpracovává boby z Tanzanie. Ruční balení tabulek je doplněno podpisem chocolatiera a pořadovým číslem jednotlivých tabulek. Čokolády jsou v bio a fair trade kvalitě bez jakýchkoliv cizích přísad.

Čokoládovna Lana Třebíč (www.cokolana.cz) zahájila svou výrobu v roce 2015. Majitel pan Tomáš Lampíř rovněž vyrábí čokoládu z kakaových bobů a své výrobky představil na festivalu čokolády ChocoArt v německém Tübingenu již v prosinci 2016. V Třebíči kromě čokolád nabízí také čokoládové víno, které vyrábí speciální metodou vinařství Sádek.

Herufek Čejč je majetkem manželů Herůfkových (<http://www.choco-lanyze.cz/>), kteří dříve vyráběli luxusní čokoládové cukrovinky „lanýže“. V současné době zpracovávají kakaové boby z Belize, Dominikánské republiky, Guatemaly a Madagaskaru. V recepturách čokolád používají jako sladidlo třtinový cukr. Jejich 50g tabulky získaly rovněž ocenění Academy of Chocolate. V letech 2016 až 2018 se zúčastnili Eurobean festivalu v Německu.

Chocolate Hill Brno (www.chocolatehill.cz) je druhým výrobcem čokolády z kakaových bobů v Brně. Používají odrůdu Criollo z Peru i z dalších oblastí. Zakladatelem firmy je pan Antonín Branč, který pracoval několik měsíců na kakaovníkových plantážích v Grenadě. Kromě 50g tabulek firma nabízí i kakaové boby z jednotlivých oblastí, společně s degustační ukázkou z nich vyrobené čokolády. Výrobky firma nabízí v bioprodejnách.

Společnost **Kakaovník s.r.o. Čokoládovna Janek Uherský Brod** (<http://www.cokoladovnajanek.cz>) je kolektiv tří mladých chocolatierů – studentů. Výroba byla založena v roce 2015 a kromě čokolád z kakaových bobů jsou v sortimentu také cukrovinky z belgické čokolády. Jako sladidlo je v recepturách čokolád použita také panela. Novinkou jsou čokolády s proteinem.

Středočeská manufakturní čokoláda Žiži Zápy u Brandýsa nad Labem (www.cokoladazizi-eshop.cz) vyrábí od roku 2016 čokoládové tabulky s různou recepturou o hmotnosti 45 g z nejkvalitnějších kakaových bobů např. Criollo z Madagaskaru nebo Arriba National z Ekvádoru. Výrobky je možné zakoupit na farmářských trzích nebo na internetu.

Michaela Dostálková v podniku **Mišina čokoláda Praha** (www.misinacokolada.cz) vyrábí řadu tabulek o hmotnosti 80 g. Kakaové boby pocházejí ze všech pěstitelských oblastí. Čokolády, které obsahují 75 % kakaových součástí, získaly ocenění na Academy of Chocolate a v regionální soutěži International Chocolate Awards v Budapešti v roce 2017 a rovněž v roce 2018, kdy její čokolády získaly dalších 7 ocenění.

Manželé Michnovi ve společnosti **Ciao Cacao Ostrava** (www.ciaocacao.cz) začali první pokusy s bean-to-bar výrobou počátkem roku 2017. Již první tabulky byly velmi dobré kvality díky vysoce kvalitním kakaovým bobům. Od roku 2018 mají vlastní provozovnu a začali své tabulky čokolády s různým složením prodávat v obchodech.

JS Chocolate Jana Šmondková v Plzni začala v roce 2017 kromě tradičních čokoládových výrobků z plev i vlastní výrobu bean-to-bar, nejprve bez použití jakéhokoliv strojního zařízení, nyní jsou již vybaveni základními stroji, které usnadňují výrobu.

Xocolátl je čokoládová manufaktura na výrobu čokolády v Jeseníku. Chocolatier Marcel Šos o firmě píše: „*Ještě nedávno se našemu kraji říkalo Sudety, než byli zde žijící Němci odsunuti. S nimi zmizely z našeho kraje i zdejší tradice a řemeslo. O založení nových tradic a lásce k řemeslu se snažíme i s naší čokoládovou manufakturou. V naší čokoládové manufaktuře XOCOLATL pečujeme o kakaové boby s pečlivostí, řemeslnou zručností a kreativitou. Čokolády naší výroby jsou vyrobeny z výběrových kakaových bobů vždy jen z jedné země. K doplnění jedinečnosti chuti používáme námi sušené, kandované, zauzené ovoce, nebo koření. Jen to vzácné koření a exotické ovoce si musíme dovézt z dalekých krajů.*“

Lilá Stará Paka – doposud výroba v malých šaržích (www.lilachocolate.eu).

1. brněnská čokoládovna Brno-Modřice (www.1bc.cz) sídlí v luxusní restauraci a od roku 2017 vyrábí čokoládu bean-to-bar z kolumbijských bobů fino de aroma. Čokoláda je slazena panelou.

Choco café Praha (www.choco-cafe.cz) má v Praze dvě provozovny na Starém městě. Čokoládová manufaktura se nachází na Betlémském náměstí, kde vyrábí veškerý sortiment. Kromě běžných druhů čokolád z italské čokolády, desítky druhů tabulek a dalších čokoládových výrobků včetně cukrářských pro potřeby kavárny začala firma v polovině roku 2017 s výrobou prvních bean-to-bar tabulek. Jedná se o čokoládu z peruánských kakaových bobů.

Pražská čokoláda Steiner a Kovařík Praha (<https://www.prazskacokolada.cz>) je úspěšná společnost, která se svým sortimentem zaměřuje na pražský turistický ruch, kam dodává široký sortiment čokolády a čokoládových výrobků již od roku 2005. V květnu 2018 společnost uvedla do prodeje první bean-to-bar tabulky, a sice 55% mléčnou čokoládu z kakaových bobů z Kolumbie. Čokoláda je slazená kokosovým cukrem. Další druhy budou následovat.

Bean-to-bar výrobu připravují společnosti **Bon Bon Kovandovi** z Tábora a **Chocolate Graphics** z Tišnova spolupracující se slovenskou firmou Lyra Chocolate z Nitry. Lyra Chocolate je zatím jediným výrobcem bean-to-bar na Slovensku. Počtem bean-to-bar výrobců se Česká republika pomalu stává velmocí ve výrobě a prodeji tohoto druhu čokolády.