ANTICO CIOCCOLATO ARTIGIANALE

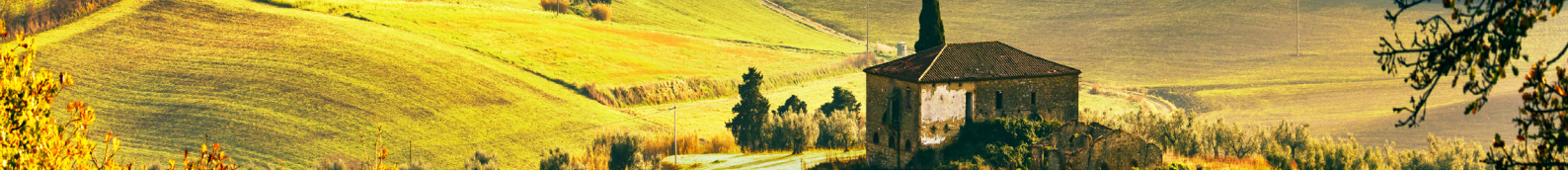
TUSCANI

ECCELLENZE DI CACAO

IL GUSTO
MADE IN ITALY

EXCLUSIVE CHOCO PAIRING™

MADE IN
TUSCANY
ITALIA



STORIA DEL CIOCCOLATO

Hernán Cortéz fu il primo a importare il cacao in Europa. Quando arrivò nel Nuovo Mondo la popolazione locale lo scambiò per il Dio Quetzalcoatl, che secondo l'antica leggenda sarebbe dovuto tornare proprio in quell'anno. L'imperatore Montezuma lo accolse a braccia aperte e gli offrì un'intera piantagione di cacao con i relativi proventi.

Nel 1528 Cortéz portò in Spagna alcuni semi di cacao, recandoli in dono a Carlo V. Il Papa Clemente VII, Gilio Zanobi di Giuliano de Medici, pare ammirasse questa bevanda assaggiata dal vescovo Francisco Juan de Zumárraga, a cui si attribuisce la sua dolcificazione, al momento della nomina come Pontefice. La Contea di Modica, allora protettorato spagnolo, era la sola a conoscere il segreto della lavorazione con la pietra metate che trasformava i chicchi di cacao in una massa solida, il cioccolato.

Sebbene la Contea di Modica era la sola zona in Europa a ricevere il cacao, di dominio unico degli spagnoli fino ad allora, nel 1606 Francesco Carletti, noto mercante e navigatore fiorentino, documentazioni riportano che portò per la prima volta in Italia "i semi delle americhe" e che le fave di cacao furono vendute ai mercanti Maionchi insieme ai segreti della loro lavorazione.

Ma prima del 1606 nella Serenissima Repubblica Lucense (Lucca) i "chicci di cacao" erano già ben conosciuti.

La storia riporta che la ricetta originale del Cioccolatte del Mastro Maionchi di Lucca risale al 1583, questo pone l'interrogativo di come i Maionchi fossero in possesso del cacao prima della fornitura proposta dal Carletti.

I Maionchi erano ben visti dalla Chiesa e sembra proprio che in occasione di un'udienza presso Papa Pio V, Sua Santità, volle offrire a Ranzieri Maionchi "*una bevanda scura, aspra, dolce e schiumosa con aroma di bacca vaniglia, un infuso di un seme che gli spagnoli chiamano cacao*".

Da subito Lucca produsse la sua cioccolata ed il cioccolato, poi, grazie all'intuito del Mastro Guido Maionchi che la fece conoscere proprio nel 1606 a Bernardo Buontalenti, inventore del Gelato e del Semifreddo, e che in Toscana viene chiamato ancora "zuccotto".

Già nella metà del '600 la diffusione del cioccolato era conosciuta e apprezzata in tutta Europa e piccoli artigiani pasticceri e cioccolatieri si formavano nella Toscana de'Medici per poi approdare nei grandi palazzi della nobiltà europea.

Tutto inizia alla corte del Granduca di Toscana Ferdinando I de'Medici quando, celato tra i racconti e documenti ufficiali dell'epoca, Messer (Guido nrd) Maionchi da Luca volle presentare al Granduca la xocoàtl come lo chiamavano i nativi dalle Americhe.

Dalla Corte de'Medici grazie a Maria, suocera di Anna D'Austria, la cioccolata fu conosciuta anche in Francia per poi essere portata in Belgio ed infine in Svizzera, dove i maestri cioccolatieri furono abili a trasferirne la maestria in tutto il mondo, fino ad allora conosciuta solo dai Nobili e pochi altri eletti.

RAGIONAMENTI
DI FRANCESCO
CARLETTI
FIORENTINO
SOPRA LE COSE DA LUI VEDUTE
NE' SUOI VIAGGI
Si dell' Indie Occidentali, e Orientali
Come d' altri Paesi.
ALL' ILLUSTRISS. SIG. MARCHESE
COSIMO DA CASTIGLIONE
GENTILUOMO DELLA CAMERA
DEL SERENISSIMO
GRANDUCA DI TOSCANA.

IN FIRENZE NEL GARBO,
Nella Stamperia di Giuseppe Manni 1701.
Per il Carlieri all' Insegna di S. Luigi.
Con Licenza de' Superiori.

LA NOSTRA STORIA

Nel 2013 due ricercatori Cacao Hunters, scoprono nella regione di Matiguas e di La Dalia in Nicargua delle piantagioni di cacao uniche.
Le piante scoperte, attraverso le propria radice, assorbivano dal terreno i principi nutritivi in esso contenuti, esaltando i sapori della fava di cacao.
I ricercatori decifrarono nel cacao i gusti di nocciola, caffè, tabacco e frutti rossi, e si accorsero di essere di fronte ad un nuovo genotipo di cacao Criollito, ovvero nato in piantagioni circondate da alberi secolari di Trinitario e Criollo.

Arrivati in Europa decidono di installare una produzione delle fave di cacao direttamente nel cuore della Toscana nella rinomata Chocolate Valley, affidando ad alcuni maestri cioccolatieri la possibilità di lavorazione e trasformazione delle fave di cacao in cioccolati rari ed unici.

Nasce così Tuscani Cioccolato: nello stabilimento in Toscana arrivano i sacchi di cacao direttamnte dalle piantagioni dove l'azienda segue con cura raccolta, fermentazione ed essiccazione al sole delle fave di cacao.

Tuscani Cioccolato è particolarmente attenta alle condizioni di impiego dei lavoratori che devono essere obbligatoriamente maggiorenni e alla loro formazione per mantenere invariata la qualità della piantagione e della contivazione biologica.

CHOCO PAIRING™

Una delle tendenze più innovative che appassiona molti gourmet è l'abbinamento di due o più alimenti a seconda del loro composto molecolare: il Food Pairing. Nato per ricercare nuove combinazioni di sapore, si base su due principi chiave:
- similitudine, nel caso i due elementi condividano la maggior parte degli aromi;
- contrasto, quando invece due elementi hanno in comune poco o nulla, il che crea sensazioni di gusto completamente nuove.

Questa tecnica che prevede l'utilizzo della tecnologia alimentare non è legato al solo abbinamento dei cibi, ma anche all'abbinamento di drink, non solo vino o birre, ma anche superalcolici e cocktail.

Il pioniere di questa endenza è stato niente meno che Heston Blumenthal, Chef del ristorante The Fat Duck di Londra, nel 1992 in collaborazione con il chimico della Firmenich Francois Benzi.

Ma è solo nel 2004 che Sense for Taste inizia a studiare questa materia e nel 2007 lancia il sito internet: foodpairing.com presentandolo al più importante evento gastronomico spagnolo Lo mejor de la gastronomia.

Nel 2007 il professore ed ingegnere Dario Mark Nasti del MIT (Massachusetts Institute of Technology), unitamente al cioccolatiere italiano Carlo Maionchi, da vita ad un processo rivoluzionario nell'abbinare il mondo del food and wine al cioccolato.

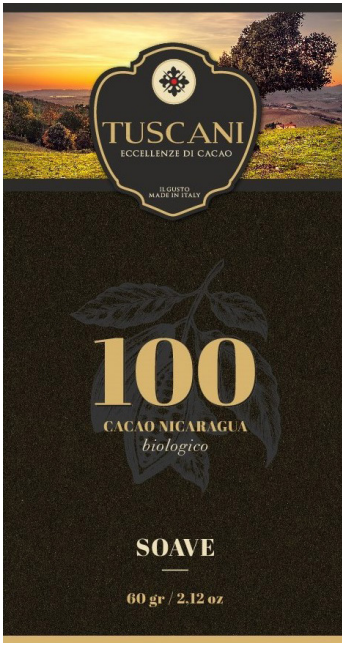
Con questo metodo vengono sviluppate alcune mappe del gusto per abbinare cibi, come carni, salumi, formaggi, pesce, ma anche frutta e verdure, creando giochi di sapore o esaltando alcuni di essi.

Da qui nasce il metodo Choco Pairing® creato dallo chef e cioccolatiere Carlo Maionchi ed utilizzato da centinaia di chef nel mondo.

CHOCO PAIRING™

Soave 100 %

Un cioccolato da degustazione.



PAIRINGS

Liquori: rum, distillati in barrique.

Vini rossi: Bourgogne AOC, Lagrein, Aglianico del Volture, Primitivo di Manduria, Amarone, Morellino di Scansano, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Nebbiolo, Barbaresco di Roagna, Sagrantino di Montefalco, 'A Vita, Tenute del Bosco, Napa Valley Cabernet, Almaviva, Castillo Ygay.

Vini bianchi: Sauterne-Barsac, Blindfold, Napa Valley Chardonnay Bollicine: Champagne Armand de Brignac, Ca' del Bosco, Ferrari Perlé Nero, Franciacorta Brut, Grande Cuvée.

Birra artigianale: Pilsner, Strong Belgian Ale, Weisse, Eisbock.

Carni: alto taglio di manzo, cacciagione,
volatili.

Pesci: storione, pesce spada, tonno rosso, cernia, rombo, spigola.

Molluschi: ostrica, cannolicchio, capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare.

Crostacei: aragosta, gamberi rossi, percebes, gambero americano.

Formaggi: pecorino Pienza stagionato, Parmigiano Reggiano superiore a 36 mesi, Pecorino sardo, Comté, Beaufort, Saint-nectaire, Asiago, Fontina Valdostana (fonduta).

Frutta: anguria, lichi, dragon fruit, frutto della passione, mirtilli neri, melone retinato, pesca, prugna, fichi, ciliege, nespole mature, banana, platano, corbezzolo, albicocca, pera, ribes, arancio, mandarino, bergamotto, alkekengi, melone yubari king, mango, dekopon, Uva Rubi Roman, Uva Colombaia.

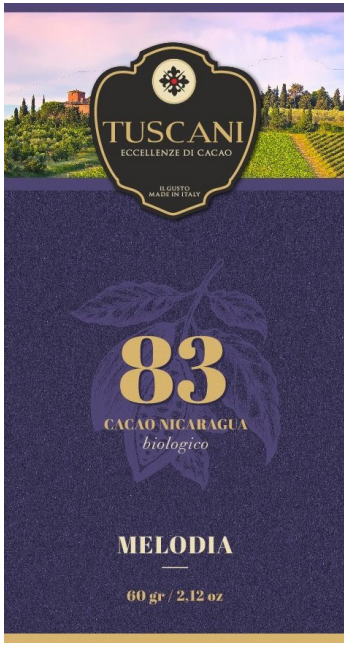
Verdura: iceberg, radicchio, carota, ravanello, cavolo verza, cavolo viola, cavolo nero, cavolfiore, rabarbaro, edamame, cetriolo, rucola, pomodoro ciliegino, pomodoro nettarino, cardo, fiori di zucca, zucca butternut, basilico, rosmarino.

Tuberi: tartufo bianco, patata dolce americana, tapioca, barbabietola.

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, mirto, ginepro, curcuma, fiori di garofano, pepe nero di Sichuan, alghe giapponesi.

Melodia 83%

Un cioccolato da meditazione.



PAIRINGS

Liquori: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Vini rossi: Super Tuscany (Sassicaia, Ornellaia, Brunello di Montalcino), Amarone di Valpolicella, Vignaganger, Pònkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Antinori Napa Valley Cabernet, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

Vini bianchi: Alexander Valley Chardonay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River.

Bollicine: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Époque "By & For", Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi.

Birra artigianale: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Carni: taglio nobile di manzo, Kobe, Wagyu, patanegra etichetta nera, cinghiale, piccione, orso, escargot, maiale nero, alligatore.

Pesci: storione, Squalo di Mako, razza, tonno rosso, cernia, rombo, spigola, caviale.

Molluschi: ostrica, cannolicchio, capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare, seppia, polpo, medusa.

Crostacei: aragosta, gamberi rossi, gamberi argentini, percebes, gambero americano, granchio.

Formaggi: formaggi freschi, formaggi erborinati, formaggi fermentati, formaggi di capra, pecorino fresco, mozzarella di Bufala e Burrata.

Frutta: fragola, anguria, lichi, dragon fruit, frutto della passione, mirtilli neri, melone retinato, pesca, fichi, nespole mature, corbezzolo, albicocca, pera, ribes, arancio, mandarino, bergamotto, alkekengi, melone yubari king, mango Norten Territory, dekopon, Uva Rubi Roman, Uva Colombaia.

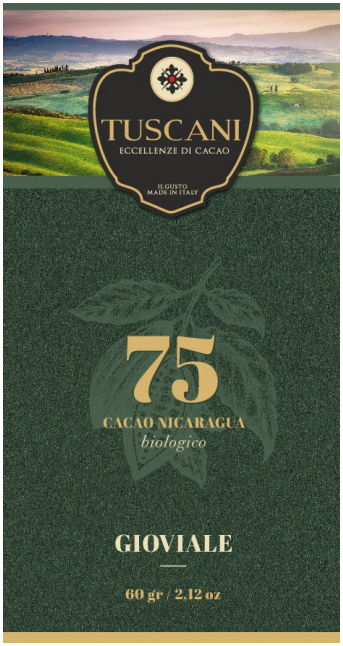
Verdura: iceberg, radicchio, carota, ravanello, cavolo verza, cavolo viola, cavolo nero, cavolfiore, rabarbaro, alghe giapponesi, edamame, cetriolo, rucola, pomodoro retinato, pomodoro datterino, cardo, fiori di zucca, zucca butternut, basilico, rosmarino.

Tuberi: tartufo bianco, tartufo nero, patata viola, tapioca, barbabietola, cipolla rossa di Tropea.

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, mirto, ginepro, curcuma, fiori di garofano, pepe nero di Sichuan, fava Tonka, funghi porcini, nocciole, foglia d'ostrica.

Gioviale 75%

Un cioccolato da degustazione.



PAIRINGS

Liquori: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Vini rossi: Vignaganger, Pònkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Antinori Napa Valley Cabernet, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

Vini bianchi: Falanghina, Chardonnay.

Bollicine: Prosecco, Franciacorta, Valdobbiadine, Champagne d'Armagnac.

Birra artigianale: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Carni: taglio nobile di manzo, Kobe, Wagyu, patanegra etichetta nera, cinghiale, piccione, orso, escargot, maiale nero, alligatore.

Pesci: storione, Squalo di Mako, razza, tonno rosso, cernia, rombo, spigola.

Molluschi: ostrica, cannolicchio, capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare, seppia, polpo, medusa.
Crostacei: aragosta, gamberi rossi, gamberi argentini, percebes, gambero americano, granchio.

Formaggi: formaggi freschi, formaggi erborinati, formaggi fermentati, formaggi di capra, pecorino fresco, mozzarella di Bufala e Burrata di Bufala.

Frutta: anguria Densuke, mirtilli neri, melone retinato, pesca, albicocca, pera, melone yubari king, mango, dekopon, uva bianca e nera da tavola.

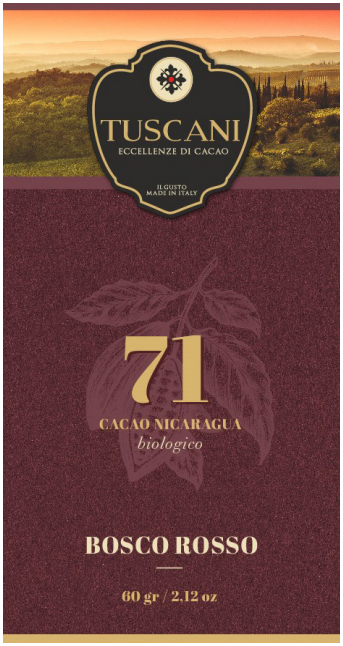
Verdura: rucola, pomodoro datterino, cetriolo, basilico, rosmarino.

Tuberi: tartufo bianco, tartufo nero, patata viola, tapioca, barbabietola, cipolla rossa di Tropea.

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, mirto, ginepro, curcuma, fiori di garofano, pepe nero di Sichuan, miele di acacia, miele di castagno, funghi sottolio, nocciole, sale grigio, sale nero, sale rosa dell'Himalaya.

Bosco Rosso 71%

Un cioccolato da esperienza sensoriale.



PAIRINGS

Liquori: Diplomatico Botucal, Rum Don Papa, De Kraken Black Spiced Rum, Matusalem Rum Granriserva, Belvedere Vodka, Greigoose Vodka, Vodka Kristalhead Aurora, Bunna Hab Hain, De Macallan, Sunturi, Hardbackday.

Vini rossi: Napa Valley Opus One, Napa Valley Cabernet Sauvignon Silver Oak, Napa Valley Bryant Family Wine Yard Cabernet, Chateau Petrus, Chateau Gruaud Larose, Bordeaux Chateau Montrose, Amarone Valpolicella, Syrah, Nebbiolo, Rosso di Montepulciano, Primitivo di Maduria, Morelino di Scansano, Bodegas Marqués De Murrieta Rioja.

Vini bianchi: Alexander Valley Chardonay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River, Chateau Mont-Redon, Chateau Latour, Sauternes di Château d'Yquem.

Bollicine: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Èpoque "By & For", Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi, Chablis 1er Cru "Cuvée Pic" 2005 – Albert Pic.

Birra artigianale: Stout, Porter, Lambic, Weissm,Season.

Carni: /

Pesci: tonno rosso.

Molluschi: ostrica, percebes.

Crostacei: gamberi rossi.

Formaggi: formaggi erborinati.

Frutta: fragola, ribes, lampone, anguria, ciliegia, corbezzolo, amarene, papaya, cocco, datteri.

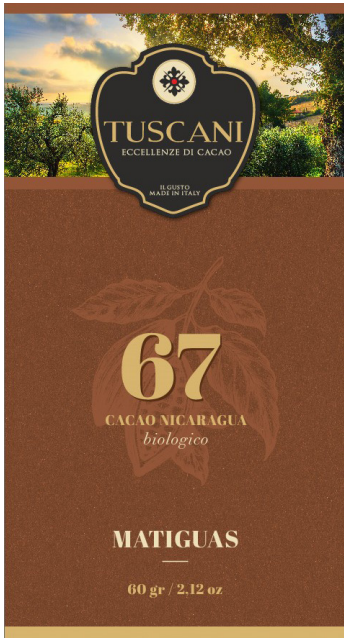
Verdura: zucchina.

Tuberi: ravanello.

Extra: anice,cumino, sesamo, Yuzu.

Matiguas 67%

Un cioccolato da degustazione.



PAIRINGS

Liquori: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Vini rossi: Super Tuscany (Sassicaia, Ornellaia, Brunello di Montalcino), Amarone di Valpolicella, Vignaganger, Pònkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

Vini bianchi: Alexander Valley Chardonay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River.

Bollicine: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Èpoque "By & For", Napa Valley Bryant Family Wine Yard Cabernet, Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi.

Birra artigianale: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Carni: taglio nobile di manzo, Kobe, Wagyu, patanegra etichetta nera, cinghiale, piccione, orso, escargot, maiale nero, alligatore, salsiccia cruda di maiale, salame toscano, carni alla griglia, foie gras.

Pesci: storione, Squalo di Mako, razza, tonno rosso, cernia, rombo, spigola.

Molluschi: ostrica, cannolicchio, capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare, seppia, polpo, medusa.

Crostacei: aragosta, gamberi rossi, gamberi argentini, percebes, gambero americano, granchio, riccio di mare.

Formaggi: formaggi freschi, formaggi erborinati, formaggi fermentati, formaggi di capra, pecorino fresco, mozzarella di Bufala e Burrata di Bufala, formaggi francesi, formaggio Stilton, Blu Stilton, Blu du Bufala.

Frutta: fragola, anguria, lichi, dragon fruit, frutto della passione, mirtilli neri, melone retinato, pesca, fichi, nespole mature, corbezzolo, albicocca, pera, ribes, arancio, mandarino, bergamotto, alkekengi, melone yubari king, mango Norten Territory, dekopon, Uva Rubi Roman, Uva Colombaia, Yuzu.

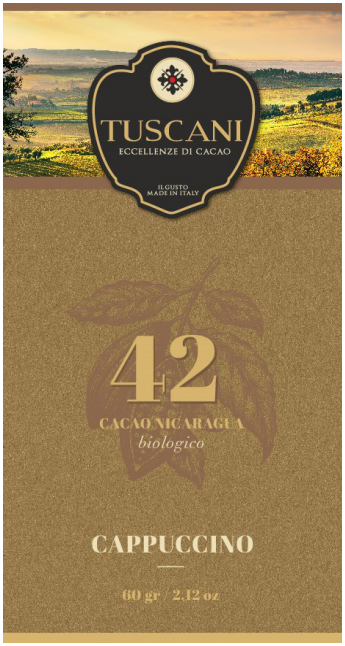
Verdura: iceberg, radicchio, carota, ravanello, cavolo verza, cavolo viola, cavolo nero, cavolfiore, rabarbaro, alghe giapponesi, edamame, cetriolo, rucola, pomodoro retinato, pomodoro datterino, cardo, fiori di zucca, zucca butternut, basilico, rosmarino.

Tuberi: tartufo bianco, tartufo nero, patata viola, tapioca, barbabietola, cipolla rossa di Tropea.

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, mirto, ginepro, curcuma, fiori di garofano, pepe nero di Sichuan, fava Tonka, funghi porcini, nocciole.

Cappuccino 42%

Un cioccolato da degustazione.



PAIRINGS

Liquori: Rum Caroni, Whisky Hibiki, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac.

Vini rossi: Vignaganger, Pònkler, Lagrei, Montepulciano di Abruzzo, Patrimo Feudi di San Gregorio, Quintodecimo, Paternoster, Arcuria, Terre Nere, Vico Etna rosso, Barolo, Nebbiolo, Napa Valley DB4 2016, Antinori Napa Valley Cabernet, Chateau Gruaud Larose, Chateau Pichon, Chateau Palmaire, Chateau Petrus.

Vini bianchi: Falanghina, Chardonnay. Bollicine: Prosecco, Franciacorta, Valdobbiadine, Champagne d'Armagnac.

Birra artigianale: IPA, Trappista, Strong Belgian Ale, Season, Blanche Witbier, APA.

Carni: taglio nobile di manzo, carni alla griglia, carni affumicate, Kobe, Wagyu, patanegra etichetta nera, cinghiale, piccione, escargot, maiale nero.

Pesci: storione, Squalo di Mako, razza, tonno rosso, cernia, rombo, spigola.

Molluschi: ostrica, cannolicchio, capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare, seppia, polpo, medusa.

Crostacei: aragosta, gamberi rossi, gamberi argentini, percebes, gambero americano, granchio.

Formaggi: Pecorino di Pienza media stagionatura, Gorgonzola, Tomino, Asiago, Latteria, Roquefort, Mozzarella di Bufala e Burrata di Bufala, Danish Blu, Vieux Boulogne, Taleggio, Limburger, Camembert, formaggi a pasta molle.

Frutta: anguria Densuke, mirtilli neri, melone retinato, pesca, albicocca, pera, melone yubari king, mango, dekopon, uva bianca e nera da tavola.

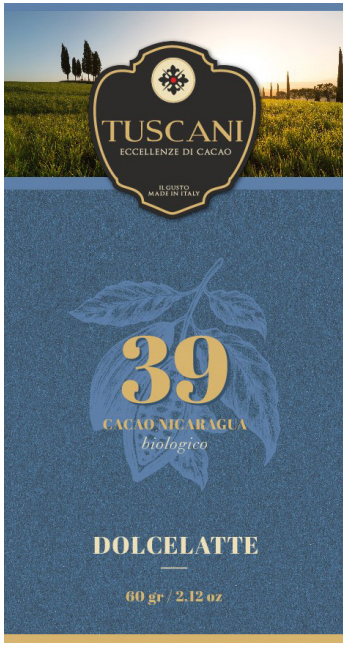
Verdura: /

Tuberi: tartufo bianco, funghi champignon.

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, sale grigio, sale nero, sale rosa dell'Himalaya, miele di acacia, miele di castagno, nocciole, arachidi, foglia d'ostrica.

Dolce Latte 39%

Un cioccolato da esperienza sensoriale.



PAIRINGS

Liquori: Diplomatico Botucal, Rum Don Papa, De Kraken Black Spiced Rum, Matusalem Rum Granriserva, Bunna Hab Hain, De Macallan, Sunturi, Hardbackday.

Vini rossi: Napa Valley Opus One, Napa Valley Cabernet Sauvignon Silver Oak, Napa Valley Bryant Family Wine Yard Cabernet, Chateau Petrus, Chateau Gruaud Larose, Bordeaux Chateau Montrose, Amarone Valpolicella, Syrah, Nebbiolo, Rosso di Montepulciano, Primitivo di Maduria, Morelino di Scansano, Bodegas Marqués De Murrieta Rioja.

Vini bianchi: Alexander Valley Chardonay Gauer, Falanghina Del Sannio, La Segreta Planeta, Gewürztraminer, Kistler Chardonnay Russian River, Chateau Mont-Redon, Chateau Latour, Sauternes di Château d'Yquem.

Bollicine: Champagne Armand de Brignac, Bollinger, Don Perignon, Champagne Kristal, Bollinger Vieilles Vignes Françaises, Dom Pierre Pérignon, Perrier Jouët Belle Èpoque "By & For", Bellavista Teatro alla Scala, Bellavista Vittorio Moretti, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi, Chablis 1er Cru "Cuvée Pic" 2005 – Albert Pic.

Birra artigianale: Stout, Porter, Lambic, Weissm,Season.

Carni: carne di manzo cruda.

Pesci: tonno rosso, pesce crudo, spigola.

Molluschi: ostrica, percebes.

Crostacei: gamberi rossi, astice.

Formaggi: formaggi a pasta molle, formaggi freschi.

Frutta: fragola, ribes, lampone, anguria, ciliegia, corbezzolo, amarene, papaya, cocco, datteri, platano, banana, ananas, kiwi, uva.

Verdura: zucchina.

Tuberi: ravanello.

Extra: nocciole, miele.

Nocciola del Piemonte IGP

Ideale per accompagnare alcuni piatti a base di carne e selvaggina.
Indicato per accompagnare alcuni cocktail, ottimo per un aperitivo a base di carni e formaggi e pesce crudo.

PAIRINGS

Liquori: Rum Caroni, Whisky Affumicato, Aultmore Scotch Whisky, Eldorado Rum, Matusalem Rum Granriserva, Armagnac, Cognac, Grappa barricata, Vodka.

Vini rossi: Merlot, Syrah, Porto Vintage Nacional 2011 - Quinta do Noval, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Amarone della Valpolicella, Red Napa Valley, Cabernet Sauvignon.

Vini bianchi: Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer.

Bollicine: Franciacorta Brut, Champagne, Prosecco Valdobbiadine Superiore.
Birra artigianale: Strong Belgian Ale, Season, Stout.

Carni: Carni di Manzo alla griglia, Roast-Beef, Pastrami, Smoked Beef, Carni di Maiale alla Griglia, Agnello al forno, Angus affumicato, Angus alla Griglia, Manzo di Kobe, Piccione, Quaglia, Orso, Istrice, Pernice, Cinghiale, Meat Pie, Goulash, ćevapčići (ћевапчићи) o ćevapi (ћевапи), Cottage Pie.

Pesci: storione, Squalo di Mako, razza, tonno rosso, cernia, rombo, spigola.

Molluschi: ostrica, cannolicchio,capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare, seppia,polpo, medusa.

Crostacei: aragosta, caviale, gamberi rossi, gamberi argentini, percebes, gambero americano, granchio.

Formaggi: Stilton, Ceddar, Castelmagno DOP, Murazzano DOP, Parmigiano Reggiano >36 Mesi, Grana Padano, Pecorino Stagionato, Tete de Moine, Malga Mariech, Yah, Cabrales, Fanaost Aged-Gouda, Helfeit Brun Geitos, Almnäs Tegel, Majorero, Blue Cheese, Gorgonzola Dop

Frutta: /

Verdura: iceberg, radicchio, pomodoro ciliegino, pomodoro datterino, fiori di zucca, zucca butternut, basilico.

Tuberi: tartufo bianco, patate bianche, patate gialle, aglio, cipolla bianca.

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, Miele Acacia e Miele Castagno.
Funghi: Porcini, funghi galletti, Pleurotus, Prataioli, Finferli.

Cocktail: Old Fashioned,Negroni, Dayquiri, Whiskey Sour, Espresso Martini, Manhattan, Black Russian, Cuba Libre.

Mandorla di Toritto IGP

Ideale accompagnare cibi delicati.
Un frizzante abbinamento con crudi di pesce e crostacei.
Ottimo per un fine pasto con bollicine.

PAIRINGS

Liquori: Grappa non barricata, Vodka, Tatatrea, Ginger, Valhalla, Grande Chartreuse, Amaro alle erbe.
Vini rossi: Le Regone, Lambrusco, Bonarda.

Vini bianchi: Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer.

Bollicine: Franciacorta Brut, Champagne, Prosecco Valdobbiadine Superiore.
Birra artigianale: Weiss, Season, Birra chiara non Filtrata.

Carni: Carni di Manzo alla crude.
Formaggi: Freschi, Yogurth, freschi erborinati.

Pesci: Salmone crudo, Tonno Rosso Crudo, Pesce Spada, Pesce Palla o Fugu , Storione, Rombo.

Molluschi: ostrica, cannolicchio,capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare, seppia,polpo, medusa.

Crostacei: aragosta, caviale, gamberi rossi, gamberi argentini, percebes, gambero americano, granchio.

Frutta: /

Verdura: Insalata Icerberg, Carota, cetriolo.

Tuberi: -

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, miele Acacia e miele Castagno.

Cocktail: Mojito, Martini Dry, Moscow Mule, Bianchi, Invisibile Cocktail, Sex on the Beach, Hugo, Spritz.

Uvetta di Corinto

Ideale a fine pasto con rum di eccellenza e whisky invecchiati.
Abbinamento con dolci a base di creme e biscotti al burro.
Ottimo connubio per antipasto o aperitivo con salumi e formaggi.

PAIRINGS

Liquori: Grappa non barricata, Vodka, Tatatrea, Ginger, Valhalla, Grande Chartreuse, Amaro alle erbe.

Vini rossi: Le Regone, Lambrusco, Bonarda.

Vini bianchi: Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer.

Bollicine: Franciacorta Brut, Champagne, Prosecco Valdobbiadine Superiore.
Birra artigianale: Weiss, Season, Birra chiara non Filtrata.

Carni: Carni di Manzo alla crude.
Formaggi: Freschi, Yogurth, freschi erborinati.

Pesci: Salmone crudo, Tonno Rosso Crudo, Pesce Spada, Pesce Palla o Fugu , Storione, Rombo.

Molluschi: ostrica, cannolicchio,capasanta, dattero, cozze, morice, vongola, riccio di mare, seppia,polpo, medusa.

Crostacei: aragosta, caviale, gamberi rossi, gamberi argentini, percebes, gambero americano, granchio.
Frutta: /

Verdura: Insalata Icerberg, Carota, cetriolo.

Tuberi: -

Extra: olio extra vergine di oliva a bassa acidità, miele Acacia e miele Castagno.

Cocktail: Mojito, Martini Dry, Moscow Mule, Bianchi, Invisibile Cocktail, Sex on the Beach, Hugo, Spritz.

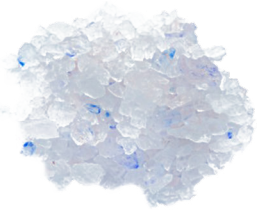
Sali Confettati Al Cioccolato 83%

I Sali al Cioccolato® sono una ricetta esclusiva del sistema CHOCOPAIRING™- Salt and Chocolate™, sono nati per accompagnare il percorso gustativo dell'ospite, aiutandolo ad esaltare i sapori e le note della portata principale.

I Sali al Cioccolato® , Himalaya, Grigio Di Bretagna, Sale Di Volterra, Nero, Blu di Persia, Rosa Colombiano, Rosso delle Hawaii, Black Lava Hawaii, Murray River, Kala Namak, Sale di Maldon, Fleur de Sel de l'Algarve, Halen Mon, Salish Smoked ed infine Chardonnay Oak Smoked, sono preparazioni a base di cioccolato differenti, le cui note esaltono preparazioni a base di carne, pesci, molluschi, alcuni tipi di formaggi e di frutta e verdura.

Vengono abbinati a Cocktail, Birre Artigianali e Grandi Vini Rossi, a Champagne e Spumante Italiano Brut, Prosecco e Vini Bianchi Riesling.

Ideali in fase di marinatura dei cibi, durante la cottura alla griglia, per la cottura Sous-Vide, nella Cucina Molecolare, addizionati a zuppe e per esaltare pesce e molluschi, anche crudi.



RICETTA MANZO DI WAGYU (opz KOBE) GLASSATO

Dosi per 4 persone
Difficoltà: media
Preparazione: 10 minuti
Cottura: 5 minuti
Costo: alto

Ingredienti: controfiletto di Manzo di Kobe o Manzo di Wagyu, burro di cacao 80 gr, zucchero di canna 10 gr, Pepe Nero di Sichuan 3 gr, Sale al Cioccolato Rosa dell'Himalaya 10 gr, cioccolato fondente consigliato > 80% 70 gr (consigliato Melodia 83%).

Preparazione: la prima fase consiste nel selezionare il talgio di carne, eliminando il grasso in eccesso e creando con la rimanente parte del muscolo dei cubetti di dimensione 4 cm x 4 cm, prima del taglio è necessaro verificare l'altezza, ovvero lo spessore della carne, i lati di taglio dovranno corrispondere nella costruzione dei cubetti.
Preparare sul fuoco un padella antiaderente, aggiungere gli scarti di lavorazione compreso il grasso, con fuoco medio far sciogliere il grasso in maggiore quantità possibile, una volta rosolato lo scarto, toglierlo dalla padella e aggiungere lo zucchero di canna e il burro di cacao. A questo punto a fuoco caldo, dopo aver inserito le sfere di sali di cacao (2 sfere per cubo) aggiungere i cubetti sul fuoco, facendoli dorare sui lati base, sigillate le basi, con l'aiuto di un cucchiaio durante la fase di cottura, alzare leggermente la padella e irradiare la carne con la glassa che si è creata.
Questa operazione dovrà essere eseguita continuamente, velocemente, fino a quando i lati esterni avranno raggiunto il colore abrato. Ricordarsi di girare le basi dei cubi di tanto in tanto e insaporire con il Pepe di Sichuan.
Appena pronti disporre i cubi sul piatto di portata e immediamnente cospargere con fiocchi di cioccolato fondente superiore.
Servire.

Consiglio: interessante è aggiungere del Sakè durante la fase di glassatura della carne.

Per Manzo Wagyu
Vini consigliati: Amarone di Valpolicella , Ornellaia, Sassicaia, Riesling, Barolo,
Birra: artigianale doppio malto non filtrata.

Per Manzo Kobe:
Vini: Bordeaux, Brunello di Montalcino, Gewürztraminer.
Birra: Season, con cui eseguire un'ottima glassatura al posto del Sakè.

Ricetta tratta dal libro, Magnifico Il Cioccolato, ©2019

RICETTA GAMBERO ROSSO E OSTRICA AI TRE CIOCCOLATI

Dosi per 4 persone
Difficoltà: semplice
Preparazione: 10 minuti
Cottura: /
Costo: medio/alto

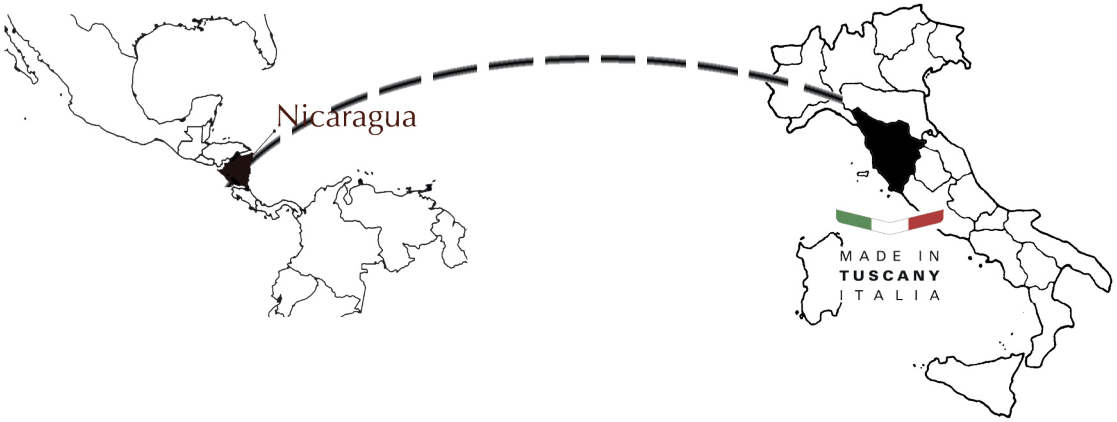
Ingredienti: Gamberi Rossi 16 pz, Ostriche Belon 16 pz, olio extra vergine di oliva toscano dop 10 gr, frutto della passione 4 pz, succo di lime 35 gr, scorza di lime qb, succo di arancio 100 ml, Sale di Cioccolato Blu di Persia o Black Lava Hawaii 5gr per porzione, cacao amaro in polvere 7 gr, cioccolato fondente superiore 74% 70 gr (consigliato Gioviale 75%) , cioccolato latte superiore 40% 70 gr (consigliato Dolce LAtte 39%), cioccoalto bianco superiore a 35% 70 gr.

Preparazione:
Si tratta di una lavorazione a crudo quindi, nella fase di acquisto, verificare la freschezza delle ostriche e il giusto abbattimento dei gamberi, chiedere consiglio alla vostra pesheria di fiducia.
Le fasi esecutive sono molto semplici: una volta lavati e puliti i gamberi dovranno essere incisi dal basso, lasciando la parte finale, coda. É consigliabile decorticare completamente la parte centrale senza eliminare la testa.
Su una teglia con della pellicola grattugiare del lime su 8 pz di gambero aggiungendo un filo di olio, su un'altra teglia, seguendo la stessa procedura, bagnare i gamberi con succo di arancia e un filo di olio, lasciar marinare 10 minuti.
Nell'attesa andiamo ad aprire le ostriche conservando l'acqua che ne fuoriesce in una bacinella, nella bacinella aggiungere il succo di lime, un filo di olio e la polpa del frutto della passione.
Nel piatto da portata disporre 4 gamberi e 3 ostriche, sui gamberi al lime aggiungere del cioccolato bianco temperato e con l'aiuto di una siringa creare sulla base del muscolo centrale 5 piccole gocce, disporre su una di queste un chicco di sale al cioccolato Black lava Hawaii. Sui gamberi all'arancia agiungere del cioccolato fondente a scaglie inserendo all'interno del muscolo un chicco di sale Blu di Persia. Per le ostriche, invece, dopo aver rimosso la polpa, posizionare nella conchiglia la soluzione al frutto della passione, adagiare la polpa dell'ostrica sul composto, aggiungere un filo di cioccolato al latte superiore, aiutandovi con una siringa, e del cacao amaro in polvere (com fosse pepe nero).

Consiglio: interessante è affumicare le ostriche con del sigaro, cubano o toscano.
Come fare: accendere un sigaro, posizionarlo sul fondo di un tegame e adagiare le ostriche pronte per il servizio, coprire con un coperchio per 30 secondi, aprire e servire.

Vini consigliati
Champagna AOC Blache Gran Cru, Champagne Armand de Brignac, Champagne Kristal, Ca' del Bosco, Anna Maria Clementi.

Ricetta tratta dal libro, Magnifico Il Cioccolato, ©2019


Nicaragua
MADE IN
TUSCANY
ITALIA

TUSCANI

ECCELLENZE DI CACAO

IL GUSTO
MADE IN ITALY

www.tuscanicioccolato.it