

Rodzaje szkoleń Czekolad



Niniejsza oferta przedstawia propozycję współpracy z firmą Pick and Taste. Jesteśmy gotowi również do rozmów prowadzących do uszczegółowienia niniejszej oferty.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Łukasz Sosiński
lukasz.sosinski@pickandtaste.pl
kom. 502-155-155

Degustacja

Chcielibyśmy podkreślić, że poniższe zestawienia rodzajów szkoleń są tylko przykładowe. Mają one na celu zaznajomić oraz pomóc w wyborze odpowiedniej dla Państwa degustacji. Każda degustacja jak i oferta przygotowywana jest indywidualnie dla danego Klienta i jego Gości. Należy mieć na uwadze, iż każda z degustacji charakteryzuje się zupełnie innymi cechami. W celu przygotowania szczegółowej oferty potrzebujemy między innymi informacje na temat: czasu trwania degustacji, profilu gości, płci uczestników, pory degustacji oraz co najistotniejsze planowanej kwocie budżetu przeznaczonej na degustację.

Na Państwa życzenie możemy przedstawić dokładniejsze opisy proponowanych degustacji jak i produktów, aby potwierdzić, że są to oferty pełne, a zarazem ciekawe i oryginalne. Produkty te są starannie dobrane w taki sposób, aby zachować jak najlepszy stosunek ceny do najwyższej jakości.

Każda forma degustacji może zostać wzbogacona o degustację alkoholi, które zostaną specjalnie dobrane do konkretnych czekolad. Tego rodzaju paringi są zupełną nowością na świecie, aczkolwiek połączenia tych dwóch produktów okazują się zaskakująco udane. Nie ma jednoznacznych reguł w jaki sposób łączyć te specjały i w zasadzie wszystko jest swoistym eksperymentem co czyni tą degustację jeszcze ciekawszą. Oczywiście z racji naszego doświadczenia sugerujemy pewne kombinacje, jednak klientom pozostaje zawsze ostateczny wybór.

Polecamy dwie grupy alkoholi jako uzupełnienie degustacji czekolad. Sugerujemy wyborne wina oraz najwyższej jakości whisky klasy single malt. Zaprezentowane trunki są często produktami od mało znanych i butikowych producentów, niejednokrotnie znanych tylko na lokalnym rynku lub dla niezwykle dociekliwych koneserów.

1. Degustacja: „Świat Czekolady”

Tematyka:

Podczas tej degustacji wprowadzamy uczestników w szlachetny świat czekolad. Porównujemy produkty z najbardziej odległych zakątków globu, aby odkryć niezwykle różnice w ich smakach i aromatach. Pokaz ten polecamy grupom, które dopiero zaczynają swoją przygodę z wysokiej jakości czekoladami.

Sposób prezentacji:

Pokaz rozpoczyna się od opisu prawidłowej degustacji czekolady. Uczestnicy delektują się smakotkami za pomocą wszystkich zmysłów, również słuchu i dotyk. Następnie omawiane są regiony produkcji czekolady oraz producenci, których specjaty poddane są degustacji. Na sam koniec przekazywane są rady dotyczące prawidłowego przechowywania. W trakcie pokazu przeprowadzana jest również jedna gra integrująca uczestników. Degustacja ma formę luźnego wystąpienia, przerywanego licznymi pytaniami ze strony uczestników.

2. Degustacja: „Superstars”

Tematyka:

Celem tego pokazu jest przedstawienie sylwetek producentów najwyższej jakości czekolad. Prezentowane są smakotki z najmniejszych i najwyżej ocenianych manufaktur. Niezwykłe produkty pozwalają w pełni odkryć złożony świat czekolad.

Sposób prezentacji:

Degustacja rozpoczyna się od przedstawienia historii każdego z producentów oraz zaznajomienia uczestników z procesem produkcji tych wyjątkowych przysmaków. Początkowo kosztowane są najłagodniejsze produkty, następnie smakowane są odrobinę ostrzejsze i bardziej złożone, na koniec natomiast uczestnicy próbują wytrawnych, mocno goryczkowych czarnych czekolad. Prezentacja jest połączeniem wystąpienia multimedialnego oraz rozmowy z uczestnikami.

3. Degustacja: „Czarna Obsesja”

Tematyka:

Degustacja ma zaprezentować najbardziej wyszukane i najwytrawniejsze oblicze czekolady, czyli jej gorzką stronę. Degustowane są smakotyki często zdecydowanie przekraczające 70% zawartości kakao. Są to czekolady najwyżej oceniane przez koneserów i międzynarodowe autorytety. Pokaz ten rekomendujemy miłośnikom wytrawnych i niezwykłych doznań.

Sposób prezentacji:

Na samym początku przedstawiane są różnice między rodzajami czekolad oraz charakterystyka gorzkich edycji. Podczas całej prezentacji uczestnicy dowiadują się o zdrowotnych aspektach czekolady oraz empirycznie poznają różnice między czekoladami o zawartości 70%, 80% a nawet 100% kakao. Pod koniec degustacji przekazywane są praktyczne rady dotyczące wyboru oraz podawania i degustacji czekolady na przyjęciach okolicznościowych. Istotą tego pokazu jest przekazanie wiedzy w przyjaznej i nieformalnej atmosferze. Uczestnicy otrzymują tylko najbardziej potrzebną wiedzę, a nie „zasypywani” są wieloma mało istotnymi faktami. Każda część degustacji oddzielona jest przerwami na dzielenie się spostrzeżeniami oraz zadawanie pytań.

4. Degustacja: „Czarna vs Biała”

Tematyka:

Pokaz, który łączy w sobie degustację najbardziej odmiennych rodzajów czekolad. Pasjonaci słodkości i mlecznych przysmaków niewątpliwie skierują swoją uwagę w stronę białej czekolady. Z kolei ci zainteresowani bardziej wytrawnym smakiem i aromatem zaskoczeni zostaną wytrawnością gorzkich produktów. Degustacja z założenia jest zaskakująca, aczkolwiek wyjątkowo precyzyjnie dobrane produkty pozwalają zachwycić nawet malkontentów.

Sposób prezentacji:

Degustacja zaczyna się od łagodnych, białych czekolad a kończy na najbardziej wytrawnych i gorzkich. Każda kolejna czekolada jest pretekstem do omówienia odmiennego procesu produkcji. Pokaz zakłada wtajemniczenie uczestników w szkodliwe aspekty konsumpcji czekolady. Goście empirycznie doświadczą w jaki sposób czekoladę można łączyć z trunkami a w szczególności z winami i whisky.

5. Degustacja: „Biała i Pralinowa Rozkosz”

Tematyka:

Istotą tej degustacji jest przedstawienie najsmaczniejszych odmian czekolad. Degustowane zostają przysmaki stworzone zarówno przez polskich jak i zagranicznych mistrzów. Niezwykle barwne, kolorowe, ale przede wszystkim wyjątkowo smaczne praliny przypadną do gustu wszystkim uczestnikom. Wyjątkowo utalentowani i wielokrotnie nagradzani mistrzowie za każdym razem zaskakują gości degustacji.

Sposób prezentacji:

Cała degustacja przebiega w formie porównania prawdziwych i ręcznie robionych czekolad do masowego produktu spotykanego często w supermarketach. Każda kolejna degustowana czekolada jest przykładem obrazującym produkcję i jej szczegółowe aspekty. Degustacja połączona jest również z kosztowaniem szlachetnych trunków a w szczególności whisky. Degustujący otrzymują karty degustacyjne, mapy aromatów, mapy smaków które pozwalają im odkryć w pełni smaki i aromaty ukryte często w bardzo wyrafinowanych czekoladkach.

Pokaz charakteryzuje się licznymi komentarzami ze strony uczestników oraz burzliwymi dyskusjami na temat produktów.

6. Degustacja: „Grand Cru”

Tematyka:

Degustacja najwyższej jakości czekolad wyprodukowanych tylko zgodnie z najbardziej surowymi normami jakości. Degustowane smakotyki to flagowe i cieszące się nieskazitelną renomą produkty od topowych manufaktur. Zaskakujące aromaty i smaki są prawdziwą ucztą dla konesera.

Sposób prezentacji:

Uczestnicy powinni posiadać podstawowe informacje o czekoladach i jej rodzajach. Zaznajomieni powinni być dodatkowo z profesjonalną degustacją oraz czekoladowym savoir vivre, aczkolwiek istnieje możliwość, krótkiego przypomnienia najistotniejszych zagadnień. Degustacja zakłada luźne rozmowy o smakach i przenikaniu się czekolad z trunkami. Podczas degustacji przewidziane są liczne konkursy i aktywności.

Niewątpliwym atutem tej degustacji jest sposobność zdobycia wiedzy umożliwiającej wybór czekolady na wyszukane przyjęcia.

O Firmie



Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji oraz szkoleń ze szlachejnych alkoholi i cygar. Posiadamy specjalistyczną i bardzo wszechstronną wiedzę a wyrafinowane i ekskluzywne alkohole oraz najlepsze rodzaje tytoniu to nasza pasja. Organizowane przez nas imprezy gwarantują najwyższą jakość, niezapomnianą zabawę oraz formę dostosowaną do indywidualnych potrzeb Klienta.