

Les tablettes de cette semaine #2

今週の一枚はDOMORIのタブレット「latte sal cioccolato al latte con sale」です。評価 ★★★★★



チョコレート好きなら誰でも一度は食べたことがあるであろう、DOMORIのタブレットのご紹介です。ご存知の通り、DOMORIは1994年創業のイタリア、トリノに大きな工場を持つチョコレート会社です。世界中にファンを持ち、DOMORIのチョコレート指定でお菓子を作る職人さんも多くいらっしゃいます。わたしも本当にDOMORIが大好きで、去年はトリノの工場にも見学に行かせて頂きました。



DOMORIのタブレットには様々な種類がありますが、今回ご紹介するのは、塩味のあるミルクチョコレートです。チョコレート好きだけれど、タブレットってぴんとこないし、何を買っていいのかわからないという方に、まずはじめにオススメするのがこちらです。誰にでも、間違いなくおすすめできるなかのひとつです。業務用ではないタブレットですが、きちんと空気、熱、温度などを遮断してある、チョコレートの鮮度を保つことのできる個包装も嬉しいです。チョコレートのセラーにいれておいても、DOMORIのチョコレートは劣化が遅いのです。

エクアドル産アリバ種のカカオを使ったミルクチョコレートにゲランド産の天然塩が素晴らしく調和した一枚。香りは、バナナ、樽、そして少しのレモン。口に含むと、途端に口内にバナナのような柔らかな甘さとともに、レモンのゼストのような柔らかな酸味が広がります。その甘さを感じつつ、溶かしていくとタイミングよく塩が登場、さわやかな印象を残しつつ、後味すっきりというチョコレートです。塩の割合は0.4%とあります。一度食べてみると、これが計算されつくして出された数字なんだなあと納得・・・。



DOMORI「LATTE SAL(cioccolato al latte con sale)」 約75g 840円(税込)

第二回で、もう塩いりのチョコレートで大丈夫かな、とも思いましたが、いち早くこのチョコレートをご紹介したかったんです。。。今は沖縄で記事を書いております。こちらは気温も高く、湿度も高いのでチョコレートは殆ど見かけません。東京から持参したファブリスジロットのブッシュエを大事に食べながら過ごしております。