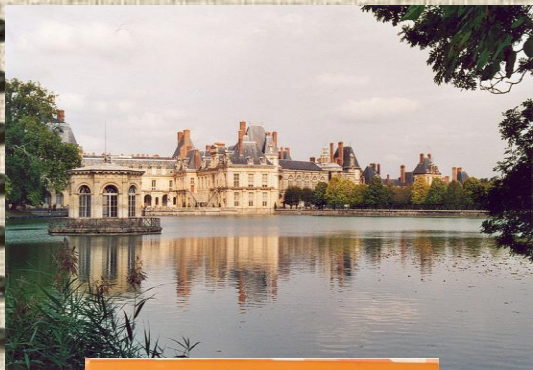


Les tablettes de cette semaine #3



今週はフレデリックカッセルのタブレット「OCUMARE 70%」です★★★★☆

フレデリックカッセルはフランス、パリ郊外の深い森に囲まれるフォンテーヌブローに店舗、アトリエがあります。都内では銀座三越の地下に常設店があり、煌びやかなケーキやショコラが並んでいます。ケーキも勿論美味しい(わたしはミルフィーユが好きです!)が、今日はタブレットのご紹介。フォンテーヌブローのお写真は、ウィキペディアより。



オクマーレは、ヴェネズエラの海岸で、カリブ海から目と鼻の先にあります。ここで栽培されるヴェネズエラ産カカオ、クリオロ種を使用したこの一枚。オレンジ系の柑橘類の上品な香りと、何かを焦がしたような香り、そしてバニラ香。こちよい酸味の奥の方には、胡椒やシナモンのようなスパイシーさが見え隠れしています。心地よい酸味は後味まで残り、そしてすっと消えていきます。

今回、お店のHPを拝見して初めて分かったのですが、タブレットのパッケージにも描かれている天使の絵。こちらは、カッセル氏ご自身が描かれた絵だそうです。天使がお菓子を運んでいるとても可愛い絵です。きれいなオレンジ色の正方形のパッケージをあけると、中はゴールド。このセンスが素晴らしいですよ〜。

フレデリックカッセル「OCUMARE 70% de cacao」 約80g 1,680円(税込)

今回はフランスのショコラのご紹介でした。フランスのショコラが好きすぎて、フランス語を勉強したほどです。しかし、2年で挫折…。笑 今年こそはもう一度挑戦しようかと思っております。旅行の計画があれば、やる気もでてくるのですが。。まずは旅行の計画ですかね。

