

# Le chocolat de cette semaine #13



今回は、感動したチョコレートのコースについて書いてみます。4日間限定、ベージュアランデュカス東京で行われたショーショコラに行ってきました。

全てのお料理にペルー産カカオを使用した、スペシャルなコースです。最初から最後まで、その計算されつくされたお料理に感動しどおしです。



まずはじめに、カカオの入ったグリッシーニ。

車海老のマリネ、カカオのヴィネグレット。



オマール海老とアオリイカ、野菜のマリネ、オマール海老とカカオエキスのジュレ。このジュレは、口に含んだ瞬間は甲殻類の複雑な旨みがひろがり、徐々にカカオの苦味へとつながっていきます。



アスパラガスとモリーユ茸のエチューベ、チョコレート入りのパスタ。こちらは、パスタ生地にココアが練りこまれていて、あまり味は強くないです。



タイの燻製グリエ、カカオの香りのクリーム。

和牛ロースト、オレンジとチョコレートのマーマレードと続きます。この、チョコレートとマーマレードのバランスが絶妙で、最高に美味しいものでした。オレンジは、パルプまで使用されていて、フレッシュ感いっぱい、チョコレートとよくあっていました。



柑橘類とチョコレートのクープ、チョコレートのミルフィーユと続き、デザートも2種類で豪華なチョコレート尽くしとなりました。ショコラティエのニコラベルジェ氏ともたくさんお話していただき、大変有意義な時間でした。

