

Le chocolat de cette semaine #21



今週は、コロンビアより帰国されている、カカオハンター小方真弓さんのセミナーなどについて書きたいと思います。

まずは、「カカオと香味」。カカオの焙炒からチョコレートになるまで、そして香味に注目したチョコレートのテイasting。カカオ豆(コロンビア、シエラネバダ)を裁断機で真っ二つにざっくり割ったり、焙炒したてのカカオ豆の油分を肌で感じたり、25分間の集中、無言テイastingをしたり・・・本当に、盛りだくさんな内容でした。中でも、化学のお話を盛り込んだ発酵のお話は、マニアックながらも興味深く、しっかり勉強していこうとさらにやる気がでたのです。

そして同日の夜、渋谷にある「ドンナセルバーティカ」さんで、コロンビア、エクアドルのカカオとラム種を合わせるというなんとも魅力的な企画もありました。



二日後。もう、小方さんの追っかけて言われてしまうのではないかと不安になりながらも、「コロンビアスイーツとカカオのまったり日曜日」というイベントに参加しました。

こちらは初級編ということもあり、日曜の昼下がりにぴったりな、でもしっかりカカオなイベントでした。焙炒したてのカカオを使ってブラウニーを作ったり、ホワイトチョコレートにカカオマスを加えていって、ミルクチョコレートを作ったり。

この日は、コロンビアのトゥマコ(品種:トリニタリオ、ローカルカカオ)を使用しました。前回のシエラネバダより、酢酸の香りが強く、焙炒後も、すっきりした酸が際立っていました。

小方さんのおかげで、素敵なカカオ週間を過ごすことができました！！

