

# Les tablettes de cette semaine #30

こんにちは。いつの間にか、30回目の記事になっておりました。もしも、いつも見てくださる方がいらっしゃるのならばとても嬉しいです。書きたいチョコレートのストックが捌けないままに今期のチョコレートシーズンに突入してしまいました。もう朝晩はだいぶ涼しいので、持ち歩きもしやすくなってきましたね。

ということで、今週も引き続きアランデュカスシリーズでいきます。タブレットのパッケージなどほとんど同じもので、代わり映えのない見た目ですが、面白いタブレットなのでご紹介です。今回は、ヴェネズエラ75%とマダガスカル45%ノンコンチングのご紹介です。★★★★☆

ヴェネズエラ(75%、トリニタリオ種)・・・先週ご紹介したマダガスカルなどと比べると、安心できる、既知数なヴェネズエラでありました。苦味が強いは、きっとこれも焙炒によるものだと推測します。ナッツ感もあり、苦味の余韻も続き、安定した中に重めの甘さが低めの位置で響きます。こちら、先週のマダガスカル同様、トリニタリオ種の記載がありました。

マダガスカル(45%、ノンコンチング)・・・こちらはマダガスカルのカカオ豆を使ったミルクチョコレート、さらにコンチングをしていないというなかなか珍しいものです。コンチングをしていないため、じゃりじゃりとした粗い食感です。また、カソナードを使用しているので、その食感そのまま残っています。(カソナードとは、さとうきびから作られる未精製の砂糖で、日本名は赤砂糖と呼ばれるらしいです。)画像だと分かりづらいですが、見た目からざらざらしているのがわかります。

口の中に入れた瞬間はチョコレートそのものの苦味を感じ、奥のほうでほんの少しの酸味を感じ、もうあとは砂糖そのものを食べているかのような食感と甘さです。75%のコンチングなしのものも食べましたが、こちらカソナードそのものの印象がやたら強かったです。

おそらくなのですが、来週からもアランデュカスシリーズが続きます。とにかく繊細で奥深く、勢いのあるタブレットそしてチョコレートショップだと感じています。同じ農園のカカオ豆を使っても、作り手によってこんなにも違いがあるのかと気づかせてくれるのが彼のチョコレートの特徴だと思います。

