

Les tablettes de cette semaine #34

いよいよパリのsalon du chocolatがはじまりますね。皆さんがフランスに旅立つこの時期に、わたしはチョコレートの旅をしに京都へ。ダリケーさんの「チョコレートとシャンパンに恋する一日」というイベントが日航プリンセス京都内チャペルで開催されました。煌びやかな空間で、チョコレートとシャンパンをいただきながら吉野さんのお話を聞くという贅沢な時間・・・この模様はまた別の機会に……。今回は、アケッソンのタブレットのご紹介です。

アケッソンのマダガスカルタブレットは、サンビラーノ川近くにある自社農園(AMBOLIKAPIKY PLANTATION)のカカオから作られています。クリオロ種のみを使って作られたタブレットのほか、トリニタリオ種カカオ75%タブレットをベースとして、ワイルドペッパー・ブラックペッパー・ピンクペッパーを併せたものがあります。このスパイスも、カカオの木と同じ環境の中で育てられています。同じ土壌で育ったものですので、相性は抜群だと想像しました。特に、ブラックペッパーはそのものの味に慣れていることもあるのかもしれませんが、チョコレートの味を消すこともなく、ペッパーのピリッと感もしっかりきいていて、後をひく美味しさです。ピンクペッパーとワイルドペッパーは、チョコレートというよりは、スパイス感がとても強く、うまくお料理に使ってみたいという印象でした。

マダガスカルのほかにも、ブラジルにも広大な農園を所有しています。ブラジルのタブレットは、75%のフォラステロ種、それをベースにコーヒーニブをあわせたものの2種類あります。コーヒーの粒々感が心地よく響いてくるチョコレートで、苦味もありますがすっきりとした後味です。

そして、パリのタブレット。こちらは75%トリニタリオ種と、45%ミルクチョコレートにフルールドセル、ココナッツシュガーを加えたものの2種類です。テイasting時、食べる順番も大切ですが、マダガスカルのペッパー種のとくにミルクのタブレットを食べると安心感がありますね。

