

# Les tablettes de cette semaine #41



今週はクリスマスということで、クリスマスっぽいタブレットは何かないかなーと考え・・・わたしの好きなマンディアンをご紹介することにいたしました。タブレットではないですが・・・。

まず始めにご紹介したいのは、パリ市内から20分ほど電車に乗ったところにある、L'ATELIER DU CONFISEURのマンディアン。レミアンリさんのショコラはどれを食べてもフレッシュでお気に入りのものがたくさんありますが、わたしの一押しはドライマトのマンディアンなんです。画像がなく申し訳ないのですが、ダークチョコレートの上に甘みと塩味のバランスが抜群で肉厚のドライマト、そしてホワイトペッパーとアーモンドが乗っているものです。これはもう・・・アペリティフにシャンパンとオシャレに頂きたい1枚。



2枚目は、Le chocolat Alain Ducasse Manufacture a Parisのマンディアンラクテ45%。フリュイセックがぎゅっしり、ところ狭しと並べられた1枚。モールドはほかのタブレットと同じで、裏にいちじく、レーズン、ピスタチオ、アプリコットなどがぎゅっと並べられています。どこを食べても大満足、な1枚。他のマンディアンと比べタブレットまるごとなので大きいですが、1枚単位で食べられてしまう危険なタブレット。ベースのミルクチョコレートの味も負けじと主張。



3枚目は、京都にあるdari Kのマンディアン。こちらのマンディアンは、ベースのカカオ感が強く、カカオのタブレットという印象。このサイズのマンディアンにしては、チョコレート自体の厚みがあつく(8~9mm)、この厚みのより上に乗っているアーモンド、胡桃、ヘーゼルナッツ、オレンジピール、ピスタチオ、そしてカカオニブとの黄金比を保っているきがします。Dari Kらしい、力強い焙炒感もこのチョコレートの特徴だと思います。

突然のマンディアン考察でしたが、最後までお読み頂きありがとうございました。