

Les tablettes de cette semaine #63

ルクセンブルクとパリに、お菓子に特化したツアーに行ってきました。気候は日本より少し涼しく、朝晩はかなり冷え込みましたが、昼間は明るく晴れて空気もきれいに澄んでいました。ルクセンブルクでは、マドレーヌやさんを3店はしごしたり、ミシュランシェフにお菓子を習ったり、郷土菓子を巡ったり・・・チョコレート以外のお菓子にもたくさんふれることができました。



今週は、パリとルクセンブルクで購入してきたチョコレートで、セミナーを開いたのでその様子を写真と一緒にお届けします。まずはタブレット。今回は、アランデュカスオンリーです。そして全てマダガスカルというまたマニアックな感じになってしまいましたが……。



45%、55%、65%、75%のトリニタリオ種、そして75%のクリオロ種、45%のコンチングなしのチョコレートの食べ比べです。10%違うだけでこんなにも香りや酸味に違いがでるのかというのを改めて実感できたと思います。そして相変わらず人気の、コンチングなしのチョコレート。ざらざらとしたお砂糖の食感も残っていますが、なんとなく、癖になる1枚です。そしてアプリコットやイチジク、オレンジなどのフルーツやたくさんの種類のナッツがふんだんに盛られたマンディアンも、フォトジェニックで大人気でした。見た目どおり、味もとても贅沢です！

ボンボンは、オーバーサイズの2種(胡桃ののったマジパンと、オレンジコンフィののったマジパン)、そしてレミアンリのラムレーズンとフランボワーズ。マジパンはやはり、ヨーロッパのものはしっかりとて美味しいです。レミアンリのボンボンは、素朴なんです素材の味が直球で生きていて、そしてチョコレートとのバランスも完璧でいつ何を食べても美味しいです。それから、リンツのホワイトチョコレートのジャンドウイオッティやCARETTEプラリネがはさまったクッキーなども皆様にご紹介できました。盛りだくさんでしたがお気に入りかひとつでも見つかったらうれしいです！

Chocolate tasting c7h8n4o2

