

# Les tablettes de cette semaine #70



8月の夏休みは少し涼しく過ごしやすい日が続きましたね！このまま秋になっていくのか、また暑い日が戻ってくるのか・・・。

今週は、スイスのショコラトルのチョコレートのご紹介をします。以前も1度取り上げたことがあります。ショコラトルはスイスのバーゼルにあるチョコレートのセレクトショップのようなお店で、このチョコレートはそちらのオリジナルブランドです。オーナー自らカカオ農園に出向き、カカオやチョコレートについて研究されているようです。お店にセレクトされているチョコレートも、とっても魅力的なんです！

今回はショコラトルのオリジナルチョコレートの中から、「グレナダ75%」と「ブレンド 71%」の2種類をご紹介します。

まず、グレナダ75%ですが、グレナダとはカリブ海にある国で、様々な島を所有しています。グレナダ本当の面積は約310km<sup>2</sup>で、琵琶湖の半分にも満たない広さです。そんな場所でもカカオが収穫できるんですね！香りはさわやかでオレンジのようなフルーティーさが強いです。とてもなめらかで、すっきりとした味わい、繊細で細く長く続く後味が印象的でした。

そしてブレンド71%。エクアドルとマダガスカルブレンドです。カカオバター、カカオマス、砂糖で構成されています。こちらもオレンジのようなフルーツ感を持ちながらも赤い果実の香りが強いです。カカオの果実感そのまま、フルーツを食べているようなさわやかさが印象的です。

Xocolatl HP <http://www.xocolatl-basel.ch/index.html>