

Les tablettes de cette semaine #73



今週は、イタリア、モディカ地方のアンティカ ドルチェリアボナイユートのチョコレートのご紹介です。もう気温も下がってきているのにまたモディカで、割とモディカ率が多いかもしれませんがご容赦ください。

16世紀に現在のメキシコ、当時でいうアステカ王国ではチョコレートは万能薬として愛されていました。そして新大陸を目指したスペイン人の手によりヨーロッパ大陸に渡り、イタリアのシチリア島にも伝わったと云われています。そして現在もほぼ、その当時の製法により作られているチョコレートが、モディカチョコレートです。基本的にはカカオマスと砂糖のみ、そしてカカオバターが溶けるくらいの低温度で砂糖やスパイスを加え、砂糖のじりじりとした食感をそのまま残すというものです。



今週ご紹介するのは、ボナイユートの今年の新作で、「MARIS ALGHE NORI E BOTTARGA」という商品です。タブレットではなく、しかもモディカチョコレートなのにホワイトチョコレート、カカオバターの追油あり、乳化剤も入っていてさらにその上、海苔とボツタルガと塩が詰まっているという、不思議なチョコレートです。「MARIS」の名のとおりに、一粒食べるととたんに海の香りに包まれます。チョコレートなのに、アペリティフに合いそうな、食欲がどんでんできそうな塩味も少し強めのチョコレートです。後味は海苔と塩味で、まさに海そのものです。また、パッケージもすっごく素敵で、2粒いりともお上品な大きさに加え、カカオポッドの中に一粒の真珠が描かれているイラストなんです。ちょっとした贈り物にもつつい買ってしまおう大きさです！



それからもう一つ。銀色の缶に入って綺麗に6粒並んでいる、ちょっと余所行きの顔をしたチョコレート。こちらはカカオマス、砂糖で作られたベーシックなモディカチョコの中に、細かく砕かれたカカオニブが混ざっています。じりじりとした砂糖の食感とともに、カカオニブの食感も。おそらくベースのチョコレートは、タブレット70%のものと同じだと思います。ボナイユートでは、コートジボワールのカカオ豆を使用しているようです。