

# Les tablettes de cette semaine #79



今週のチョコレートは、DOMORIのD-FUSIONです。

こちらはラッテサル、カプチーノ、プラリナート、ジャヴァグレー、ビアンコメンタ、ペペロンチーノの6種類が入っているセット販売のチョコレートです。

今日本に入ってきているDOMORIの25gのタブレットの中にはない、フレーバーがついたチョコレートもあり、1枚約5gの一口サイズのキャラで楽しめます。

ラッテサル・・・以前こちらでもご紹介しました。キャラメルのようなミルクチョコレートに、ゲランドの塩がほどよくまざっていて、まるで塩キャラメルを食べているような感覚。DOMORIの中でも人気の高いチョコレートだということも頷けます。

カプチーノ・・・コーヒーの苦味がとても引き立っているチョコレートです。ミルク感もほどよく香り、コーヒーに合うというよりは、まるでカプチーノを本当に飲んでいるような感覚に。

プラリナート・・・口にした瞬間にヘーゼルナッツの香ばしい香りが広がります。ピエモンテ産ヘーゼルナッツを使用していて、香り高く、ミルクチョコレートともよくあっています。

ジャヴァグレー・・・ジャワ島産のカカオを使ったミルクチョコレートです。こちらはミルクがすごくすっきりしていて、後味もくどくなく、すーっとひいていきます。ノーマルなミルクチョコレートなんですが、クリオロ種を使用していることもあり、カカオの香りもしっかり感じられる一枚です。

ビアンコメンタ・・・こちらは唯一のホワイトチョコレートです。DOMORIではプレーンのホワイトチョコレートもだしていますが、こちらはミントのフレーバーつき。小さなキャラの中にも、すっきりしっかりとミントの爽快感が感じられます。食後にも食べたいチョコレートです。

ペペロンチーノ・・・こちらは名前のお通り、赤唐辛子いりのチョコレートです。カカオ含有量は60%と少し高め、苦さの中に辛さがあり、独特ですがくせになる美味しさです。後味にじわじわと辛味が感じられて、面白い一枚です。