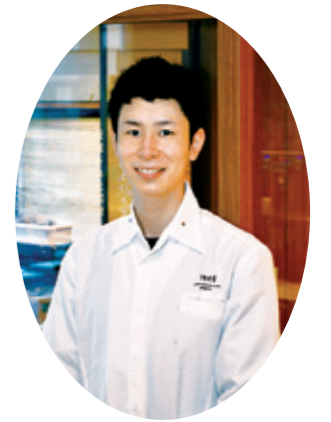


特集

ワンハンドで手軽に味わう カカオ愛あふれるチョコレート菓子

▶本文77ページ参照

制作／村田友希
協力／nel CRAFT
CHOCOLATE TOKYO
(東京・中央区)



ビントゥーバーチョコレートが登場し、日常的にその産地ごとの味わいを楽しむ機会が増えている。それぞれのカカオの果実感を引き出し、酸味や苦味、発酵加減による微妙な旨みを楽しませるショコラティエの誕生は日本におけるチョコレート文化を深化させ発展させている。今回は、現地の生産者の想いを受け、柔軟な感性により直球勝負で商品化に繋げる「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO」シェフショコラティエの村田友希氏が登場。カカオという素材を素直に見つめ新感覚の美味しさを生む、そのカカオ愛にあふれた絶品の味わいに学びたい。

「パール プラリネカカオ」



「エピセ」



「ニブランタン」



「プラリーヌカカオ」



「エピセ」

- 1：プレッツェルにガナッシュエピスを絞りサンドする
- 2：ビターチョコレートでトランベスする
- 3：カカオニブを付けて仕上げる



「プラリーヌカカオ」

- 1：煮詰めたシロップに生のカカオ豆を加えて加熱する
- 2：火を止めて丁寧に混ぜ糖化させる
- 3：さらに糖衣掛けしたカカオ豆を篩って仕上げる



「パール プラリネカカオ」

- 1：ヘーゼルナッツを粉碎してハスクシュガーとハスクニブを合わせる
- 2：ビターチョコレートを練り混ぜキャラメルに伸す
- 3：カットしてビターチョコレートでトランベして風を当て模様をつける



「ニブランタン」

- 1：アルミカップにシュトロイゼルを入れる
- 2：ヌガーのアパレイユを流し入れる
- 3：カカオニブをのせて焼成する

