

Les tablettes de cette semaine #10

今週のチョコレートはcaffè dell ARTEの「AGRUMI DI SICILIA」です。★★★★★

モディカといえば、シチリアのなかでも、早い時期からスペインに支配されたイタリアの世界遺産に指定された街。スペイン人が新大陸でアステカ人から学んできたチョコレートのつくり方をモディカの人々に教えたのがこのモディカチョコレートのはじまりです。そして、16世紀のころから今でも変わらぬ製法で作られています。



今週ご紹介するチョコレートは、そのモディカチョコの柑橘。材料はカカオと砂糖、そして1%の柑橘の香りのみ。カカオバターもレシチンも加えず作られています。そして、グラニュー糖の融点に達する前にえ火をとめてしまうので、カカオの香りがしっかりと残り、また、砂糖のじゅわじゅわした食感が残ります。

モディカチョコといえば、じゅわじゅわと口どけが悪く、薬のような印象をもつ人も多いと思いますが、そんなマイナスイメージを覆してしまうのがこのチョコレートです。モディカチョコレートの、この独特の食感がありますが、カカオの苦味やコクがそのままとじこめられており、柑橘のすっきりと甘い爽やかさも加わり、とても美味しいものに仕上がっています。

caffè dell ARTE 「AGRUMI DI SICILIA」 100g 1,000円(税込)



このチョコレートを日本で販売しているのは、鎌倉にあるジェラート屋、イルブリガントです。こちらのシェフが、イタリアのモディカから取り寄せているチョコレートで、この柑橘のほかにも、ヴァニラ、シナモン、カフェ、唐辛子、ピスタチオなどのフレーバーを販売しています。とても人気のあるものなので、店頭で並ぶとすぐに売り切れてしまうそうです…。

こちら、ジェラートも驚くほど美味しいので、そちらもぜひ。わたしのオススメは、アフガードです！