

Les tablettes de cette semaine #36

気温も低くなり、チョコレートを持ち歩きやすい季節になってきました。同時にわたしは、タブレットだけではなくボンボンショコラを食べる機会もぐっと増え、朝から晩までチョコレートの毎日です。

今回は、イタリアのシチリア南部にあるモディカという街にある「TIPICI IBLEI」カロブ豆チョコレートのご紹介です。★★★★☆

モディカチョコレートといっても、モディカの街にチョコレートのお店はたくさんあります。製法こそ同じでも、やはりお店による特徴などは原材料がシンプルだけに顕著にあらわれる気がします。ご存知の方も多いかと思いますが、シチリアはスペインの占領下であったこともあり、その時代に古来からのチョコレートの製法が伝わって、それが現代にも受け継がれています。

材料は、カカオ豆、砂糖、そしてカロブ豆の粉末が8%のみ。レシチンやカカオバターは使用されていないぶん、滑らかな口どけはなく、ざくざくとかみしめて味わうタイプのタブレットです。この、8%使われているカロブ豆は栄養素を多く含み、果肉自体に甘味があるため、コーヒーやココアの代用品として用いられることも多いようです。ウィキペディアによると、チョコレートに似た風味とありますが、たまたま自宅にあったカロブシロップをなめてみると、黒糖蜜や和三盆のような柔らかな甘みを感じました。香りなどはすくなく、すっきりとした甘さです。

ですので、チョコレートと混ぜてしまうとほとんどカロブ豆の存在が分からないような…。低温製法で作られるのがモディカチョコレートの伝統的なつくり方なので、カカオの味はしっかり、力強く感じられます。そもそもモディカチョコ、チョコレートというよりはお砂糖を食べているような、そんなイメージですが、何故かくせになるし、後を引くんですね。断面からもこのざくざくとしたお砂糖の感じが伝わるとと思います。こちらのタブレットは一枚100gなのですが、カカオの配合がleast50%とあるので、カロブ豆が8%として、お砂糖は40g以上も！このモディカチョコレートは、鎌倉にあるジェラート屋、イルブリガンテで購入しました。いつもあるものではないのですが、今年も秋冬にはいろいろなチョコレートが入荷されます。そろそろですね！

TIPICI IBLEI <http://www.prodottitipiciiblei.it/pagine/elite.htm>

