

# Les tablettes de cette semaine #92



今日は、日本での販売予定はまだないですが、チョコレート鑑定家のクロエさんがヴェネズエラに住み、そして作り上げた2種類のタブレットについてのご紹介です。ヴェネズエラのcacao de origenというメーカーで作られて製品にされていますが、チョコレートやカカオの研究や開発、講演なども行うチョコレートやさんというよりはもはや研究機関と呼んでもいいのではないかとされる会社です。今回は、クロエさんとその会社のCEO、マリアさんが来日されていたので、皆様に直接お話していただく時間を作っていただきました。

まずチュアオ75%。まず、タブレットの薄さがとても特徴的でいままでに出会ったタブレットの中で、1番薄いかもしれません。その分、口溶けがとても早く香りが広がりやすいですが、持ち運びに非常に気を使います！爽やかなフルーツのような酸味が特徴的です。瑞々しい桜桃のようなアクセントのあるデリケートなカカオ、とも説明されていたりしました。

それからリオカリベ85%。10%のカカオ分の違いがありますが、特に苦みがでてくるわけではなく、バランスの良い1枚でした。

こちらは少しくぐもった印象で、木や土などマットな印象のチョコレートです。リオカリベは海が近いので、海を思い起こさせるとも説明がありましたが、わたしには残念ながら海は分かりませんでした……。

どちらもカカオ豆ときび砂糖のみで作られているので、カカオ本来の味がしっかりと味わえます。焙煎の具合も本当にちょうどよく、きれいにまとまったバランスの良いチョコレートです。

