

素材とチョコレートの 合わせ技を考える

香りの組み立てから印象づける味わい

好きなスイーツランキングでも上位にランク付けされるチョコレート菓子。

季節に合わせた味わいと口溶けで様々な商品が市場を賑わせている。

今回は、チョコレートの持ち味を最大限に活かす素材との組み合わせ方を考える提案。

香りが華やかなお菓子作りで盛業する「アンフィニ」でシェフシヨコリチエを務める横山翠氏は、

日本における卓分け的なシヨコリの名店で修業を積み、創業と同時に入社して同店オーナーシェフの

金井史章氏の全幅の信頼を得ている。

今回は、チョコレートと素材の選び方から活かし方、商品開発のヒントまで、

しなやかな感性からなる合わせ技を学びたい。



◎制作=横山 翠

◎協力=アンフィニ
(東京・世田谷区)

Happy
Valentine's
Day

カラー
46ページ
参照

* 横山シェフの今回の提案に込めた思い *

近年、持続可能な開発目標 (SDGs) が話題になり、私たち製菓業界でも避けては通れないと感じています。

そこで、最後に紹介した「青ゆずと酒かすのテリーヌ」では、捨てられてしまうカカオパルプもすべて活かした100%カカオ由来のチョコレートを選び、ほとんどが有効活用されることなく年間約1800tが廃棄されているという酒かす、サトウキビより50～70%も多く砂糖を生成することができるという、すっきりした甘さで熟成したコクも感じるココナッツシュガー、摘果されてしまう青ゆずを合わせています。

薄くスライスして別添えのブラックペッパーをアクセントに、日本酒でゆっくりと楽しんでいただけたら嬉しいです。

「ポルチーニとスパイス香る大人のガトーショコラ」では、注目される自然な発酵風味と酸味でフルーティなアマゾンカカオを選び、樽香を感じるイタリア産のオーガニック赤ワイン、肝吸いや肝焼きなどのほかは廃棄されることが多いというなぎの肝のペーストを隠し味に使っています。

そして、旨味のあるポルチーニ茸、苦味が少なくフルーティで上品な香りですべて世界一美味しいと言われる、カンボジアで栽培されるカンポットペッパーをはじめとするスパイスの組み合わせで、チョコレートと合わせる素材の奥深い発酵の味わいを引き出してみました。こちらは小さく切り分けて、ぜひ赤ワインのお供にしてみてくださいはいかがでしょうか。

冒頭で紹介した、華やかなアロマとクセの少ないミルクチョコレートを使って香りを引き立てた「ジャスミンローズ」と、フローラルで甘い香りのフレーバー、酸味のあるコロンビア産のスイートチョコレートでベリー系素材とのバランスを考えた「フレーズベルガモット」は、当店のスペシャルティである「パルファン」を2種類のボンボンショコラで表現してみました。

一粒のボンボンショコラですべての要素を合わせるのは複雑になってしまうので、香りの相性を考えた組み合わせにしてみました。

この2種類のセットで「パルファンのチョコレートバージョン」となります。生菓子とチョコレートで、当店の香りのマリアージュを楽しんでいただけたら幸いです。