

新進気鋭のショコラティエが様々な商品を生み出し市場を賑わせている。その中でも、自らが産地に赴いて生産者と厳選したカカオ豆の味わいを丁寧な手仕事で引き出し、近年注目を集める「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO」の村田友希氏が登場。今回は、合わせる温度帯に着眼してチョコレート本来の果実感を感じさせる新感覚のショコラ菓子を紹介。店名の「nel (練る)」に込められた、素材と職人技で練り上げられた驚きの味わいに学びたい。

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

特集

チョコレート本来の美味しさを再認識 新しい発想のショコラ菓子



▶本文77ページ参照



フードロス対策も考えた新食感と新感覚の加熱して作るチョコレート



ボンボンショコラ バタートリュフ



アングレーズをチョコレートに合わせた心地よい口溶けのクリーム



ボンボンショコラ プラリネカカオ



ボンボンショコラ 焼マンディアン



焦がしバターで作る斬新なアイデアから生まれたガナッシュクリーム



L'habitude ~ラビチュード~



自家製カカオニブならではのチョコレート本来の美味しさが味わえる