

チョコレートの達人サントスシェフが選んだ、イチ押しのチョコレート バリ島のカカオ豆を使ったプレミアムな新作ケーキ

東京都内と神戸で洋菓子店・カフェを展開するクリオロ（エコール・クリオロ株式会社 本社：東京都板橋区、代表取締役社長：サントス・アントワーヌ・フィリップ）は、納得の素材を探すために訪れたバリ島で見つけたチョコレートを使用した「ショコラ・バリ（12cm 税込¥3,600）」を2018年新作として発売します。



バリ島のカカオ農園にも行ってきました！

シェフも納得の厳選素材を使ったチョコレートケーキ

かつて高級チョコレートメーカー「ヴァローナ・ジャボン」にて技術指導をしたり、2017年パリC.C.C.にてアワードを受賞するなど、サントスはチョコレートの達人。そんなシェフが自ら足を運び、素材を厳選して作り上げました。驚くほど滑らかなショコラムースと甘くとろけるバニラクリーム、自家製プラリネや乾燥クレープを合わせたカリカリザクザク楽しい食感の層やチョコレートをたっぷり使ったスポンジ生地などを使用してバランスのいいケーキに仕上げました。チョコレートが好きな方には絶対に選んでほしいクリスマスケーキです。

バリ島まで原材料のカカオ豆を見学してきました！

チョコレートの材料であるカカオ農園では有機栽培（オーガニック）を行っており、ヤギや牛を飼育して自然の肥料を作ったり、バナナの葉で蟻の巣を作って蟻で害虫駆除をしたりと、工夫が施されています。高品質な豆を作るために、生産者の方々も一生懸命に取り組んでいました。栽培方法からこだわり、手間暇かけて大事に育てられたカカオ豆を使ったチョコレートは酸味が少なく、南国のフルーツを思わせる力強さが特徴です。



2019年新作トレゾーも厳選素材を使って新登場！

毎年サロン・デュ・ショコラにて先行販売しているチョコレートケーキ「トレゾー」の2019年新作として、こちらのチョコレートを使った「トレゾー・バリ」が新登場。しっとりとして濃厚なのに、溶けるように滑らかな口どけ。スポンジの厚みとチョコレートクリームのバランスで、スポンジがクリームと一体となり溶けていくような柔らかな口どけに驚きます。自家製プラリネが食感のアクセント。チョコレート好きにはたまらない本格的な逸品です。



本件に関するお問い合わせ【エコール・クリオロ株式会社】 広報担当 寺尾

■HP : <http://www.ecolecriollo.com>

■TEL : 03-5917-5037 ■e-mail : erika@ecolecriollo.com

■FAX : 03-3958-7458 ■住所 : 東京都板橋区向原3丁目9番2号 サントスビル3F